菊芋チップス衛生管理表（HACCP 方式）

原材料① 菊芋	原材料② ココナッツオイル	使用水	アルミ大袋 小包装用袋	シリカゲル エバーフレッシュ	ビニール袋	使用する資材、包材
1 圃場、収穫						コンテナ①
2 移動	53受入		55受入	57受入	59受入	洗浄
3 保管	54常温保管		56保管	58保管	60保管	保管
4 検品						
5 泥落し		井 水				コンテナ①
6 検品						
7 施設へ運搬						コンテナ①
8 トリミング						
9 袋詰め						ビニール袋
10回収						
11検品						
12一時保管						
13トリミング仕上げ		井 水				
14仕分け						
15検品						
16菊芋洗浄		井 水				コンテナ②
17検査						
18殺菌前工程アルカリ水浸水		上 水				
OPRP 基準ph値12		アルカリ				
19保管庫		電解水				
20酸性殺菌 基準ph値3		上 水				コンテナ②
21仕分け		酸性				
22検品		電解水				
23カット						
24仕分け、並べ						グリーンカゴ
25一時冷凍保管 OPRP-15℃下						
26冷凍はがし						ばんじゅう
27 検品						
28計量、袋詰め						ビニール袋
29冷凍庫保管						
30フライ OPRP110℃48 分						
31検品						
32冷まし						ばんじゅう
33フタ付容器にシリカゲル、エイジレスを移す						
34計量、大袋						アルミ大袋
36味別にトレーをわける						
37色で分ける（検品）						ばんじゅう
38形で分ける（検品）						
39食味をする（検品）						
40検品						
41シリカゲル、エイジレスを大袋に入れる						
42金属探知機 CCP						トレー
43酸化度検査 酸化度 3 以下						
44味付け						
45計量						小包装用袋
46シリカゲルを袋の数に合わせる						
47シリカゲルを入れる						
48パック						
49シーラー						
50保管	35味シールラベル貼り					
51梱包、箱詰め						
52発送						

汚染区域

準清潔

清潔区域

汚染区域

株式会社笑うお野菜畑