

メニュー名： _____

製品情報

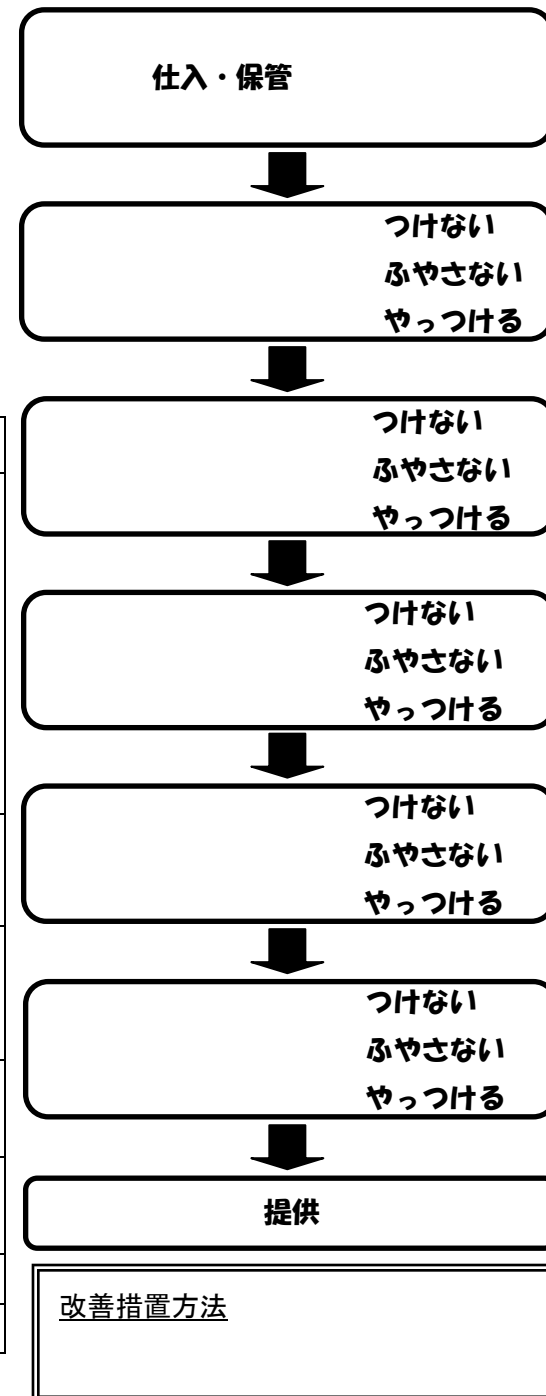
喫食者： 健常人・アレルギー対応食・高齢者

期限： _____

保管方法： _____

CCPモニタリング方法	モニタリング方法検証結果

調理フローチャート



○原材料

食品分類									
原材料名									
原材料由来の危害	病原微生物	品目							
		危害微生物							
		管理基準							
		管理ポイント							
	アレルギー	乳・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに							
	異物								

