

食肉販売業向け

HACCP^{ハサップ}の
考え方を取り入れた
衛生管理のための
手引書



令和元年6月

食肉流通HACCP導入マニュアル作成委員会

I はじめに 2

II 本手引書の対象となる事業者等 3

III 食肉販売業における衛生管理 4

 1.何をすればいいの? 4

 2.どのような書類をつくるの? 4

 3.衛生管理計画の作成 9

 4.確認・記録 9

 5.振り返り 10

IV 衛生管理のポイント 12

 1.一般衛生管理のポイントを理解しよう! ... 12

 (1)食品衛生の基本 12

 (2)衛生管理項目のポイント 13

 ① 施設・設備の衛生管理 13

 ② 従業員の健康管理等 14

 ③ 食肉等の衛生的な取り扱い 15

 ④ 器具の洗浄等 17

 ⑤ その他 18

 2.重要管理のポイントを理解しよう! 20

 (1)温度管理に着目したグループ分け 20

 (2)加熱温度と時間 21

 (3)重要管理の商品例とチェック方法 23

別添　：　様式集、手順書、参考資料

別添1 様式集 24

 A 一般衛生管理計画書の様式別-1

 B 一般衛生管理の実施記録書の様式別-5

 C 重要管理計画書の様式別-6

 D 重要管理の実施記録書の様式別-8

 E 補助記録簿別-9

 F 連絡先一覧 別-11

別添2 手順書 別-12

別添3 マニュアル等 別-16

別添4 参考資料

 1.食肉関連の他の手引書 別-20

 2.危害の原因物質と発生要因 別-20

委員名簿 別-22

I はじめに

「HACCP（以下「ハサップ」という）の考え方を取り入れた衛生管理」とは、食中毒予防の3原則や5S活動、そして一般衛生管理を基本に、注意点(ハザード)をあらかじめ衛生管理計画として明確にし、実施し、確認・記録(コントロール)することです。

この一連の作業を行うことにより、これまで実施してきた衛生管理が「見える化」できます。食肉販売業は、その規模や業態も様々ですが、本手引書では、食肉販売業の多くが、惣菜も取り扱っていることから、こうした実態も踏まえつつ、「ハサップの考え方を取り入れた衛生管理」のための取り組みやすい手引書を作成しました。

本手引書を活用し、しっかり衛生管理することで、安全で安心な食肉等の提供に努めて頂きますようお願いいたします。



注：ハサップは、ハザード アナリシス クリティカル コントロール ポイント Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字で、国際基準を満たした衛生管理手法の一つですが、食肉販売業では、「※ハサップの考え方を取り入れた衛生管理」を実施することとなっています。

※ハサップそのものではなく、その考え方を取り入れた取り組みやすい方法です。

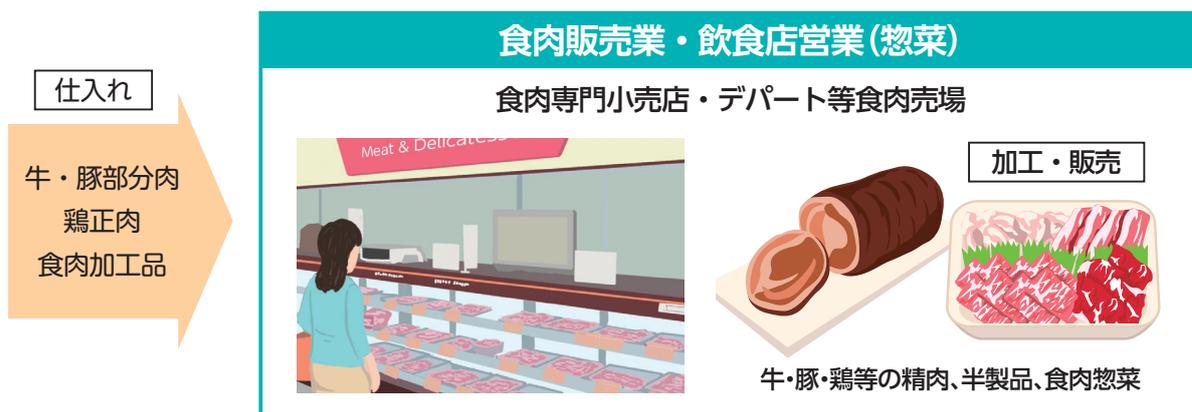
Ⅱ 本手引書の対象となる事業者等

●対象となる事業者

本手引書の対象事業者は、食肉販売業(食肉小売店)ですが、惣菜の取り扱い等の実態を踏まえ、食肉販売業の許可店舗で、飲食店営業(惣菜)の営業許可を受けている店舗(事業者)も対象としています。

●対象となる商品

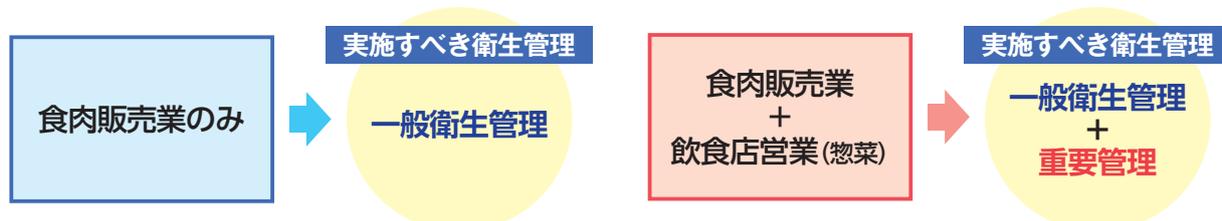
- 食肉販売業の取り扱い商品(最終消費形態は加熱して食べられるものであるが、店舗内での加熱殺菌工程はない)
食肉及び食肉半製品(食品衛生法上の食肉)
　　<食肉>牛・豚などの部分肉、スライス肉、ひき肉(冷蔵・冷凍品)
　　<食肉加工品(半製品)>トンカツ材料、味付け肉、タレつけ肉、生ハンバーグなど
- 飲食店営業(惣菜)の取扱い商品(店舗内で調理に際して加熱の工程を含む)
　　・トンカツ、から揚げ、コロッケ、ローストビーフ、焼き豚、サラダ類など惣菜全般



●販売業態と衛生管理の手法

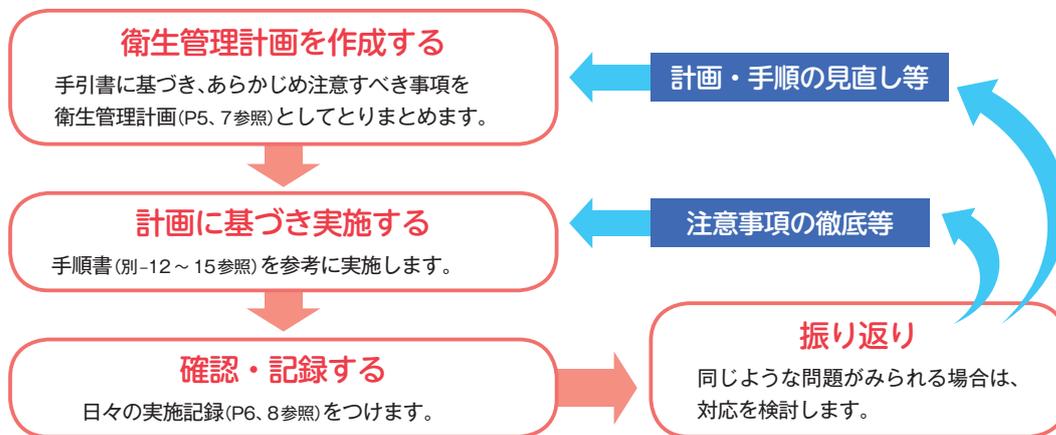
食肉販売業のみの業態の場合、取り扱う商品(食肉及び食肉半製品)には加熱工程が含まれないことから、一般衛生管理のみとなります。「十分な加熱がなされたかどうか」の重要管理すべき工程は、販売先の家庭などにあることとなります。

一方、食肉販売業にあわせて、惣菜を扱っている場合は、トンカツ、コロッケなど加熱工程が店舗内で行われることになるため、上記の一般衛生管理に加え、「十分な加熱がなされたかどうか」の重要管理が必要になります。



Ⅲ 食肉販売業における衛生管理

1 何をすればいいの？



2 どのような書類をつくるの？

食肉販売業のみの場合

A一般衛生管理の計画書とB実施記録書の**2種類**となります。

飲食店営業(惣菜)を併せ行う場合

A一般衛生管理とC重要管理の計画書と、D重要管理の実施記録書(一般衛生管理の記録書も兼用)の**3種類**となります。

A

一般衛生管理計画書

食肉販売業のみ

飲食店営業(惣菜)

施設や作業内容に応じて、下記の項目についての一般衛生管理計画を作成します。

- ①施設・設備の衛生管理(P13参照)
- ②従業員の健康管理等(P14参照)
- ③食肉等の衛生的な取り扱い(P15参照)
- ④器具の洗浄等(P17参照)

*その他必要に応じて衛生管理項目(P18～19参照)を追加

B

一般衛生管理の実施記録書

食肉販売業のみ

Aの一般衛生管理計画書に対応した実施記録書を作成します。

C

重要管理計画書

飲食店営業(惣菜)

販売している商品(惣菜)を、加工内容(調理中の加熱、冷却、保存など)の温度帯に着目して、商品を2つのグループ(P20参照)に分類しましょう。分類したら、それぞれのチェック方法を決め、重要管理計画を作成します。

D

重要管理の実施記録書(Bの実施記録書も兼ねています)

飲食店営業(惣菜)

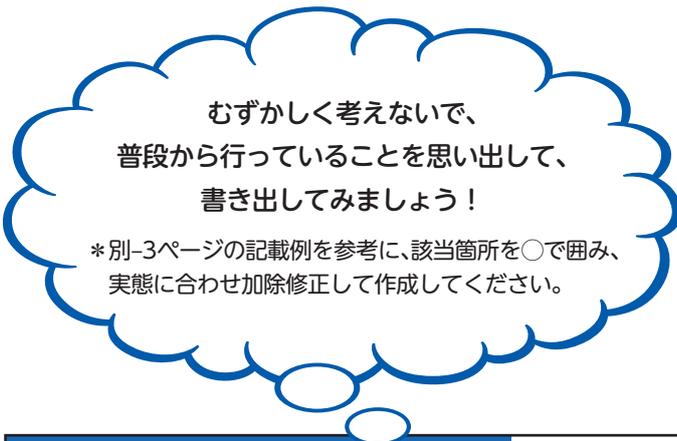
次に、Cの重要管理計画書に対応した実施記録書を作成します。

A

一般衛生管理計画書(記載例)

食肉販売業のみ

飲食店営業(惣菜)



※その他、施設や作業工程などの必要に応じて、衛生管理項目(P18参照)を追加してください。

※食肉処理業を行っている場合は、食肉処理業の一般衛生管理計画書を共通様式として使用することができます。

作成者名、計画の策定日、又は変更日

一般衛生管理のポイント			(作成者 赤坂 六郎) (計画策定) 変更日 2021年 3月 15日)
1 施設・設備の衛生管理	①施設などの洗浄・消毒	いつ	業務終了時に必ず、(業務終了時に必要に応じて)、その他()
		どのように	処理室(調理室)の床・溝・シンク・作業台等の汚れを確認、必要に応じて洗浄 *トイレの洗浄は、施設の状態に応じて定めた頻度で実施 *そ族、昆虫の発生が見られた場合は、必要に応じて駆除(業者に依頼など)
		改善措置等	清掃、洗浄のやり直し
2 従業員の健康管理等	①健康管理	いつ	(始業時)、その他()
		どのように	従業員の体調、手の傷の有無の確認
		改善措置等	発熱、おう吐、下痢などを確認した場合、症状に応じて従事しない、させない 手指に傷がある場合、バンソウ膏を貼り、ゴム手袋の着用
	②手洗い	いつ	(トイレの後)、(加工に入る前)、(清掃の後)、その他()
		どのように	手洗いマニュアルに従って行う
		改善措置等	必要な時に手を洗っていない場合、直ちに手を洗わせる
3 食肉等の衛生的な取扱い	①原材料の受入れ	いつ	(原材料受入時)
		どのように	五感による品質の確認・包装の状態、期限内か否かを確認
		改善措置等	返品・交換
	②汚染の防止	いつ	作業中、(業務終了後)、その他()
		どのように	冷蔵庫内の畜種別、アレルギー原材料ごとの区分保管 食肉と惣菜用のまな板、ナイフの区分使用、畜種ごと(特に鶏肉)の作業終了時には洗浄、消毒(ナイフ等の刃こぼれの確認も行う)
		改善措置等	異種の食肉(肉汁)間の接触、肉塊が落ちた場合は、トリミング、極端な汚染時には廃棄 惣菜と食肉(肉汁)の接触があった場合は、惣菜を廃棄
	③冷蔵庫等の温度管理	いつ	(始業時)、作業中、業務終了後、その他()
		どのように	冷蔵庫、冷凍庫の温度の確認
		改善措置等	異常時はメーカーに連絡し修理を依頼(極力、扉を開閉しない)
4 器具の洗浄等	①器具等の洗浄・消毒	いつ	(別途の洗浄等の頻度表により、洗浄の実施)、その他()
		どのように	洗浄し、消毒する
		改善措置等	洗浄のやり直し

B

一般衛生管理の実施記録書(記載例)

食肉販売業のみ

衛生管理の「見える化」のポイントは**記録**です！
まずは習慣づけること！

日々の記録をし、
問題があった場合には、
✓を入れ、
その内容を書き留めて
おきましょう。

2021年 6月		一般衛生管理の実施記録							
日	曜日	1	2	3の①	3の②	3の③	4	日々の チェック	特記事項
		施設・ 設備の 衛生管理	従業員の 健康管理 等	原材料の 受入れ	汚染の 防止	冷蔵庫等の 温度管理	器具の 洗浄等	確認者	
1	火							次郎	
2	水							休み	
3	木							次郎	
4	金							次郎	
5	土							次郎	
6	日		✓					次郎	Cさんの顔色が優れず、下痢とのこと、帰宅させた。
7	月							次郎	
8	火							次郎	
9	水							休み	
10	木			✓				次郎	納入された牛ランイチにピンホールがあり返品した。
11	金							次郎	
12	土							次郎	
13	日							次郎	
14	月							次郎	
15	火					✓		次郎	NO1の冷蔵庫の温度が15℃に上昇、温度設定を
16	水							休み	下げるとともに、原料肉等の異常がないことを確認。
17	木							次郎	念のため、〇〇冷蔵機に点検、修理を依頼した。
18	金							次郎	
19	土							次郎	
20	日							次郎	
21	月							次郎	
22	火						✓	次郎	前日のナイフがシンクの中に残っており、洗浄・消毒し直した。
23	水							休み	
24	木							次郎	
25	金							次郎	
26	土		✓					次郎	★Aさんから毛髪混入とのクレーム、帽子の着用はか
27	日							次郎	再度、指導を徹底した。
28	月		✓					次郎	★健康診断を実施。
29	火							次郎	
30	水							休み	
31	木								

※すでに保健所等の指導で自主点検票などにより
日々の衛生管理の点検・記録を行っている場合は、
本手引書に替えて、既存の点検票などを実施記録書
として活用できます。

★日々の衛生管理以外の特記事項
クレームがあった場合、定期点検、健康診断
なども、特記事項欄に記載するとともに、関
係書類を保存しておきましょう。



作成者名、計画の策定日、
又は変更した日を記載します。

重要管理のポイント

(作成者 赤坂 六郎) (計画策定・変更日 2021年 5月 15日)

分類	商品例	チェック方法
加熱調理	<p>揚げ物 コロケ・カツ・から揚げなど</p> <p>ロースト物 ローストビーフなど</p> <p>やきもの ハンバーグ・焼き豚など</p> <p>煮物 煮込み・煮豚など</p>	<p>調理後、即販売</p> <p>○ミンチ商品(ハンバーグ等)については、中心まで十分加熱されているか、火の強さや時間、焼きあがりの触感(弾力)や色、肉汁など見た目で判断する。</p> <p>○ブロック肉(ローストビーフ、煮豚等)については、大きさ、火の強さや時間、焼きあがりの触感(弾力)や色など見た目で判断する。</p> <p>○やき物、揚げ物(焼き豚、から揚げ等)については、火の強さや時間(油の温度や揚げる時間、揚げ物(例:チキン)の数量)、焼きあがりの触感(弾力)や色など見た目で判断する。</p> <p>○定期的に(例:四半期に1度)試食や中心温度の測定などにより、温度管理が適正かどうかチェックする。(測定に供した商品は、店に出さずに試食する、または廃棄する)</p> <p>○調理機器の温度を確認する。(例:フライヤーの油:170℃以上の確認、ロースターの庫内温度:加工機器にある温度計等で確認)</p>
		<p>調理後、保温して販売</p> <p>○触感や色など見た目で判断する。</p>
加熱後、冷却	<p>揚げ物 コロケ・カツ・から揚げなど</p> <p>ロースト物 ローストビーフなど</p> <p>やきもの ハンバーグ・焼き豚など</p> <p>サラダ ポテトサラダなど</p>	<p>再加熱して販売</p> <p>○速やかに冷却、再加熱時の触感や色など見た目で判断する。</p>
		<p>冷やしたまま販売</p> <p>○速やかに冷却、冷蔵庫等より取り出したらすぐに提供する。 (ローストビーフ、ポテトサラダ等は、4℃以下で保管・冷却する)</p>
改善措置等		加熱時間の延長(再度の加熱加工など)をして販売するか、廃棄する。

販売している商品(惣菜)を
加熱、冷却、保温、再加熱などの
温度管理に着目して、
商品进行分类してみましょう！
分類ができたなら、チェック方法や問題が
発生した場合の対応を記載しましょう。



D

重要管理の実施記録書(記載例) (惣菜を扱う場合の様式)

飲食店営業(惣菜)

一般衛生管理の実施記録書も
兼ねています。

日々の記録をし、
問題があった場合には、
✓を入れ、
その内容を書き留めて
おきましょう。

2021年 6月		一般衛生管理・重要管理の実施記録								
日	曜日	1	2	3の①	3の②	3の③	4	重要管理 (温度帯 に着目)	日々の チェック 確認者	特記事項
		施設・ 設備の 衛生管理	従業員の 健康管理 等	原材料の 受入れ	汚染の 防止	冷蔵庫等の 温度管理	器具の 洗浄等			
1	火								次郎	
2	水								休み	
3	木								次郎	
4	金								次郎	
5	土		✓						次郎	Cさんの顔色が優れず、下痢とのこと、帰宅させた。
6	日								次郎	
7	月							✓	次郎	★ハンバーグの内部が赤いとのクレーム、加熱時間を5分延長した。
8	火								次郎	
9	水								休み	
10	木			✓					次郎	納入された牛ランイチにピンホールがあり返品した。
11	金								次郎	
12	土								次郎	
13	日								次郎	
14	月								次郎	
15	火					✓			次郎	NO1の冷蔵庫の温度が15℃に上昇、温度設定を
16	水								休み	下げるとともに、原料肉等の異常がないことを確認。
17	木								次郎	念のため、〇〇冷蔵庫に点検、修理を依頼した。
18	金								次郎	
19	土								次郎	
20	日								次郎	
21	月								次郎	
22	火						✓		次郎	前日使ったナイフがシンクの中に残っていたので、
23	水								休み	洗浄・消毒し直した。
24	木								次郎	
25	金								次郎	
26	土		✓						次郎	★Aさんから毛髪混入とのクレーム、帽子の着用はか
27	日								次郎	再度、指導を徹底した
28	月		✓						次郎	★健康診断を実施。
29	火								次郎	
30	水								休み	
31	木									

※この記載例は、一般衛生管理と重要管理の実施記録書を同一様式にしたもの。(食肉と惣菜の実施記録の確認者が異なる場合など必要に応じて、別様式(別-10参照)にて補助簿の作成もできます)

★日々の衛生管理以外の特記事項
クレームがあった場合、定期点検、健康診断なども、特記事項欄に記載するとともに、関係書類を保存しておきましょう。

3 衛生管理計画の作成

取り扱う商品の特性(温度帯に着目した重要管理の必要性など)を踏まえて、一般衛生管理計画、重要管理計画を作成しましょう。



計 画 を 立 て る 際 の ヒ ン ト

一般衛生管理計画は、

「いつ」、「どのように」管理し、「改善措置等」の対応をあらかじめ決めておくことがポイントになります。

- ◎「いつ」とは? …………… いつ実施するかを決めておきます。
- ◎「どのように」とは? …… どのような方法で実施するかを決めておきます。
だれが行っても同じように実施できるようにします。
- ◎「改善措置等」とは? …… 問題発生や普段と異なることが発生した場合の対処方法、改善措置を前もって決めておきます。

重要管理計画は、

「加熱」、「冷却」、「保存」などの温度管理に着目したチェック方法をあらかじめ決めておくことがポイントとなります。

4 確 認 ・ 記 録

(1) 日々の確認・記録

- 衛生管理計画を作成したら、これに基づき実施し、記録します。
- 記録は、用紙に記録するほか、PC(パソコン)などの電子媒体でもかまいません。
なお、日々の実施記録書の様式(別-5、別-8参照)は1ページに1か月の記録簿となっていますが、エクセルファイルでダウンロードできますので、実態に合わせ半月や1週間単位など使いやすいように変更してください。
- 日々の実施記録書の他、必要に応じて補助簿(別-9～11参照)を作成してください。

補助簿の例

- ①温度チェック用紙(2か月更新)
- ②連絡先一覧(緊急の事態にそなえて、連絡先一覧を作成しておきましょう)

(2) 記録の保管

- これら一連の記録は、年度ごとに閉鎖し(とりまとめ)、その後1年間分保管しておきましょう。
保健所の食品衛生監視員から提示を求められたら、速やかに対応(実施記録書の提出等)できるようにしておきましょう。
- 日々の衛生管理以外に、水質検査、防虫・防鼠対策、健康診断、その他法定点検などの関係書類もあわせて、保存しておきましょう。

なぜ、記録することが重要なのか？



- 衛生管理のポイントが明確になり、実施を確認することができるため、食中毒などの発生を未然に防げます。
- 問題が発生した場合、衛生管理を適正に行っていたかの証拠書類になります。
- お得意様に、どのような衛生管理を行っているか、PRできるとともに、保健所に対して、自分の店の衛生管理が適正に行われていたかを、自信を持って説明できます。
- 記録を継続的に実施することにより、業務の改善点が見えてきて、業務の見直しを図り、効率化につながるなどの効果が生まれます。

5 振り返り

- 定期的(1か月や1年ごと)に記録を確認し、クレームや衛生上気づいたことなど、同じような問題が繰り返し発生している場合は、同じ原因が考えられるため、対応策を検討しましょう。

対 応 策

- 計画書・手順書の見直し
- 従業員への指導、ポスター等の掲示等による注意事項の徹底
- 専門業者による点検・調査、修理 等々



「見える化」のための ヒント

1 重要なのは「記録を残すこと」

衛生管理を「見える化」するためには、

- ①計画を立てる(チェックポイントを明らかにする)、②実践する、③確認(チェック)・記録すること、特に「記録を残すこと」がポイントとなります。この記録を④振り返ることで、改善につながります。

2 「ムリな計画を立てないこと」

ついつい、ムリな計画を立ててしまいがちですが、いくらい計画でも「絵に描いた餅」では仕方ありません。まずは、背伸びせず、実態にあった計画を立て、徐々にステップアップしていきましょう。

3 「記録を習慣づけること」

記録することは、最初のうちは大変かもしれませんが、慣れれば苦にならずできます。「記録を習慣づける」よう頑張ってみましょう。

4 「しまい込まないこと」

いい計画ができて、机にしまい込み、チェックポイントが見えなければ、意味がありません。同じく、日々の記録書を取りやすい所においておかなければ、記録が途絶えることになります。計画書も記録書もファイルし取り出しやすいところ、見やすいところにおいておきましょう。

さらに「見える化」の工夫として、衛生管理についてのポスター、標語、チェックボード、マニュアルなど(別-17~19参照)を店舗内の目につくところに掲げ、チェックポイントなどを「見える化」していきましょう。

ポスター・標語



チェックボード



マニュアル



IV 衛生管理のポイント

1 一般衛生管理のポイントを理解しよう！

(1) 食品衛生の基本

基本3原則

- **衛生管理の基本3原則**は、「持ち込まない」「発生させない」「排除する」とされています。
- **食中毒予防の3原則**は、「つけない」「ふやさない」「やっつける」とされています。



上記の3原則に照らし、食肉販売業のみで一般衛生管理で対応する場合、さらに惣菜を取り扱い重要管理も併せ行う場合にあっても、施設の衛生管理、従業員の健康管理、食肉等の衛生的な取扱い、器具の洗浄等の一般衛生管理をしっかりと行うことが基本となります。

5S活動

「5S活動」は、一般衛生管理と表裏一体の活動です。この活動の目的は、「清潔で、食品に悪影響を及ぼさない状態」をつくりだすことです。店舗内の環境及び機械・器具を清潔に保つことで、食品への二次汚染や異物混入を予防することができます。

整理 SEIRI

いらぬものを撤去する

作業台の上には、作業中の器具、肉塊のみにし、それ以外はおかない。

整頓 SEITON

おく場所を決める

原料の肉塊、加工品、用具などは決められた場所におく。

清掃 SEISOU

汚れをなくす

一つの作業後には清掃を行う。機械・用具などをダスターなどでよく拭く。ゴミ、段ボールなどは、決められた場所に廃棄する。

清潔 SEIKETSU

きれいな状態を保つ

施設、設備、器具、作業着、肉塊などをきれいな状態に維持・管理し続ける。

習慣 SHUKAN

習慣化する

決められたことを、継続的に行う(記録も習慣化が大切です！)。

* 上記 **5S** に **洗浄、殺菌** を加えると **7S** になります。

(2) 衛生管理項目のポイント

① 施設・設備の衛生管理 (手順書 別-12 参照)

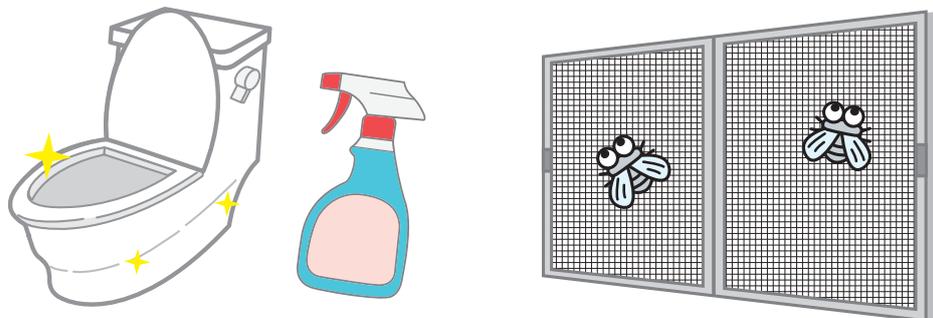
必要性

食中毒菌の増殖による汚染防止や衛生害虫等の発生防止を図るためには、衛生的な環境の下で、食肉などを取り扱うことが重要であり、処理室、調理室やトイレなどの施設が汚れていないか、施設の状況など必要性に応じて確認し、清掃、または洗浄などを行う必要があります。

いつ、どのように

このため、施設等の清掃、洗浄等を以下により行います。

- ① 日々の作業終了後、処理室や調理室など、汚れがないか確認します。
- ② ゴミや肉片等が落ちていれば、取り除き、清掃します。
(生ゴミは不浸透性容器(フタつき)に分別処理し、ゴミ容器は使用后洗浄します)
- ③ 処理室や調理室の床などに汚れが付着し、清掃だけでは十分でない場合は、お湯や洗剤で洗浄します。
- ④ トイレの設置状況に応じて必要なつど、清掃、洗浄・消毒等を行います。
(トイレが屋内にあり、履物を替えてトイレを利用する場合などは、設置状況や汚れの状況に応じて必要な清掃、洗浄・消毒を行います)
- ⑤ 防虫、防鼠対策として、トラップの設置など侵入防止に心がけるとともに、発生が見られた場合は、速やかに駆除に努めます。(処理室等では殺虫剤を噴霧しない)



改善策等 問題があったとき どうするか

- 施設の清掃作業後、汚れが残っていないか確認し、汚れが残っているときは、再度、清掃、洗浄などを行います。必要な場合はアルコール、次亜塩素酸ナトリウム溶液などで消毒を行います。
- トイレの汚れが見られた場合、そのつど、洗浄・消毒します。
- 虫などが発生した場合は、必要に応じて専門業者に駆除を依頼します。

② 従業員の健康管理等

②-01 従業員の健康管理 (手順書 別-13参照)

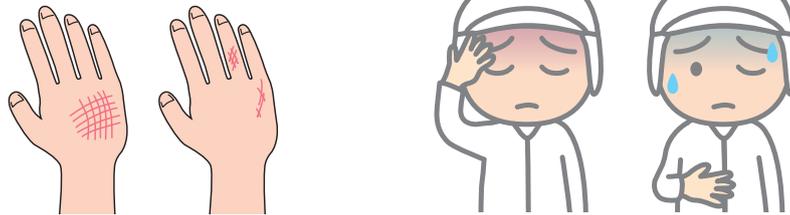
必要性

病気にかかっていたり、食中毒菌を保菌していたりすると、その人自身が食品への汚染源となります。

いつ、どのように

このため、健康の維持を心がけ、定期的な健康診断を受けさせるとともに、従業員の健康管理や手指の傷の手当てを以下により実施します。

- ①日々の作業を開始する前に、従業員が体調を崩していないか、確認します。
- ②手指に傷、化膿症がないか確認します。



改善策等 問題があったとき どうするか

作業前に、発熱、おう吐、下痢などの体調不良が確認されれば、症状に応じて作業をさせず、医師の診断を受けさせます。手指に傷があれば、耐水性バンソウ膏をはり、ゴム手袋を着用します。

②-02 手 洗 い (手順書 別-13、マニュアル 別-19参照)

必要性

人の手は、食肉や他の食品、器具類と接触する機会が多いことから、手に汚染原因となる微生物が付着していると、手を介して病原微生物が拡散することとなります。

いつ、どのように

このため、以下の場合(作業開始前だけでなく、手が汚れたつど)に衛生的な手洗いを実施します。

- トイレの後
- 作業に入る前(処理室に入る前)
- 新たな商品作りの前
- 異なる肉塊、食材を取り扱う前
- 異物をさわったり、肉汁で汚れた時、作業を終えた時
- 清掃を行った後



改善策等 問題があったとき どうするか

- ①手洗い場所の見やすい場所に、手洗いマニュアルを掲示します。
- ②従業員が作業中に、上記の場面で手を洗っていないことや不十分な手洗いを確認した場合、すぐに手洗いを行わせます。

③ 食肉等の衛生的な取り扱い

③-01 原材料の受入れ (手順書 別-13参照)

必要性

原材料には、腐敗していたり、包装が破れていたり、期限表示が過ぎていたり、保存方法が守られていなかったりする場合があります。こうした原材料などには有害な微生物が増殖している可能性があります。

いつ、どのように

このため、原材料の受入れ時に、注文した商品(畜種、部位、原産地など)、数量が納入されたかの確認とともに、以下により品質等の確認、さらに保管等の取扱いを実施します。

①仕入れ原材料の品質について

- 五感(匂い、見た目など)で、異常がないか確認します。
- 包装資材(段ボール・部分肉パックなど)に破損がないか確認します。
- 表面温度が十分冷却されているか確認します。
- 期限表示(賞味期限・消費期限)は、決められた範囲内か確認します。

②仕入れ原材料の取り扱い

- 仕入れ原材料は、床に直置きせず、速やかに決められた冷蔵庫や冷凍庫に保管します。
- 先入れ、先出しが徹底できるように、保管場所(棚の位置)を決めておきます。

改善策等 問題があったとき どうするか

- 仕入れ段階で、問題があった場合、内容を記録するとともに、返品又は交換などを行います。
- 返品などをする場合の取り決めも、仕入先と事前に決めておきましょう。

③-02 汚染の防止 (手順書 別-14参照)

必要性

保管や処理・加工の際に、冷蔵庫やまな板などの区分、使い分け、洗浄・消毒・殺菌がなされていないと、有害な微生物の汚染が広がる可能性があります。特に、惣菜を取り扱う場合は、鶏肉など有害な微生物に汚染されている可能性がある食肉とその他の食材で交差汚染が発生しないよう、留意する必要があります。

いつ、どのように

このため、機器・設備の区分使用に努めるとともに、やむをえず共用する場合は、洗浄・消毒の徹底などにより交差汚染、二次汚染の防止を実施します。

①冷蔵保管等の際

- 原材料(部分肉等)はパックされたままの状態、冷蔵庫最下段に、加工仕掛り品など保管する場合は、トレーなどの容器に入れ、フタやラップをして上段に保管します。
- 肉の種類ごと(牛・豚・鶏・内臓等)、アレルギーごとに区分して保管します。

②処理・加工時

- 鶏肉(できれば畜種ごと)の処理・加工の作業が終了した場合、まな板、ナイフ(包丁)を洗浄・消毒します。
ゴム手袋の交換、洗浄も行います。また、この際にナイフの刃こぼれの確認も行います。
(できれば、牛・豚・鶏・内臓ごとに、まな板、ナイフを区分(別のものを)使用しましょう)
- フキンは、牛・豚・鶏・内臓別に使い分けます。
- 惣菜については、食肉とその他のもの(できればアレルギーごと)で、まな板、ナイフ、フキンを区分して別のものを使用します。
- 惣菜に使用したまな板、ナイフは商品ごとの作業終了時に洗浄・消毒します。
- 原料肉や商品などの温度上昇を防ぐため、作業終了後は速やかにショーケースや冷蔵庫に保管します。

まな板



ナイフ(包丁)



フキン



※上記の写真のように、色分けすることが、区分使用に役立ちます。

※樹脂製まな板、ナイフはステンレス製か柄が樹脂製のものを使用することが望ましい。

改善策等
問題があったとき
どうするか

- 商品の加工段階で、異種の食肉やその肉汁などに接触した場合や肉塊が落ちた場合は、汚染箇所をトリミングし、汚染の無いことを確認します。
- 惣菜と食肉(肉汁)の接触があった場合は、惣菜を廃棄します。
- 生肉や惣菜が、床に落ちたりして汚染が極端である場合は、廃棄処分とします。
- 刃こぼれなどを確認し、混入の疑いがある場合は、当該ロットを廃棄します。

③-03 冷蔵庫等の温度管理 (手順書 別-14 参照)

必要性

冷蔵庫、冷凍庫、ショーケースなどの温度管理が悪いと、有害な微生物の増殖や食品の品質劣化を招くこととなります。

(温度と細菌の増殖の関係は、別図P21 参照)

いつ、どのように

このため、下記により、冷蔵庫、冷凍庫、ショーケースの適正な温度管理を実施します。

- ①決めた時間(例：作業開始前)に、保管温度が10℃(冷凍庫は-15℃)以下であるか確認します。(原材料や加工仕掛り品、販売商品は、10℃以下で保管することが、食品衛生法で決められています)
 - ・温度管理の理想は、冷蔵品が0～4℃以下、冷凍品は-18℃以下です。
 - ・肉は-2℃が凍結温度です。長時間、この温度にさらすと表面が凍結し、肉の劣化につながります。
- ②少なくとも1日1回、定時(例：作業開始前)に温度確認を行います。
- ③必要に応じ、補助記録簿(温度チェック用紙 別-9参照)を、附番した冷蔵庫等の近辺にはり付け、庫内温度を記録することで、温度の推移、庫内の温度異常が把握できます。
- ④ガラス製の温度計は破損の危険があるため、樹脂製のものに交換しましょう。

改善策等 問題があったとき どうするか

- 庫内の温度異常が見られたときは、異常の原因を確認し、設定温度の再調整、故障および故障の心配があるときは、メーカー修理を依頼します。(極力、扉を開けないようにします)また、あわせて原料肉などに異常がないかを確認し、異常が認められた場合は、適切な措置(用途変更や廃棄など)を行います。
- 冷蔵施設は、スケジュール(年1回など)を決めてメーカーのメンテナンスを受けることで、異常発生を未然に防止できます。

④ 器具の洗浄等 (手順書 別-14 参照)

必要性

洗浄不良のナイフ、まな板などの器具やスライサーなどの機械を使用すると、食肉や惣菜への汚れや有害微生物の付着の恐れがあります。

いつ、どのように

このため、以下により器具などの洗浄・消毒・殺菌を実施します。

- ①器具(ナイフ・まな板・フキンなど)や、機器類(スライサー・チョッパー・フライヤー・オープンなど)は、作業終了時及び機器の特性を考慮した頻度(例:使用のつど、右ページ表参照)で、洗浄し、消毒・殺菌をします。
- ②作業終了後は、洗浄手順に従った洗浄・消毒・殺菌を行い、適切に保管します。
- フキンは使い捨ての紙製の他は、作業終了時に洗剤洗浄のあと、沸騰したお湯で5分以上煮沸殺菌するか、塩素系殺菌液に浸透させ、乾燥・保管します。
- ナイフは洗浄・殺菌消毒し、乾燥状態でナイフ収納ケースに収納します。

改善策等
問題があったとき
どうするか

使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、またはすすぎを行い、消毒します。

<洗浄などの頻度等> まな板、ナイフなどをはじめ、スライサーなどの機器についても、時期、頻度を決めて、洗浄、殺菌などを行います。

対象器具等	頻度、回数・時期	備 考
ナイフ(包丁)・まな板・フキン	食肉の種類別(牛・豚・鶏)及び異なるアレルギー加工のつど	アルコールを噴霧し不織布で拭き取る アレルギーは洗浄を行う
	毎日1回加工作業終了後	洗浄により脂肪分を除いた後、アルコール消毒・乾燥
スライサー・チョッパー	同一商品加工のつど	アルコールを噴霧し不織布で拭き取る
	毎日1回加工作業終了後	機械を分解し行う スライサーは防護手袋を着用し、軸を取り外し洗浄、アルコール消毒・乾燥
フライヤー・オーブン	必要のつど	洗剤で洗浄し、ふき取り乾燥

5 その他

その他、施設や商品の作業工程上の必要に応じて、前述した項目以外の内容が重要になることもあります。この場合には、その内容も追加してチェックするようにしましょう。

5-01 異物混入の防止 (手順書 別-15参照)

必要性

刃こぼれ、照明器具の破損など硬質異物は健康被害を及ぼします。その他の異物(毛髪など)もクレームの原因になります。
また、店舗で使用する薬剤や洗浄剤の保管・管理が不十分だと誤使用の危険性があります。

いつ、どのように

- ①ガラス製品などの破損・混入の恐れのあるものを持ち込まないようにします。
- ②金属片は、作業前後にナイフやスライサーの刃こぼれのチェックを行い、金属片の混入を防止します。
- ③薬品・洗浄剤は、定位置で、できれば施錠できる保管施設で管理します。

改善策等
問題があったとき
どうするか

異物が発見されない場合は、混入の疑いのあるロットを廃棄します。

⑤-02 アレルゲン管理（手順書 別-15参照）

必要性

アレルゲンを含む食品の管理が不十分だと、他の食品と交差汚染を起こし、健康被害を発生する恐れがあります。

いつ、どのように

①惣菜で使用する原材料は、アレルゲンごとに区分して識別保管します。（小麦粉、パン粉は専用容器に保管）

*特定原材料は、卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにの7つを表示対象としています。

②惣菜で使用した器具、容器などは区分して使用し、できない場合は入念に洗浄します。ゴム手袋は、そのつど必ず交換します。

③やむをえず同じ機器を使用する場合は、洗浄のうえ、アレルゲンが含まれないもの、また少ないものの順に加工します。

④特定原材料を含む商品で、容器包装されたものは、アレルゲンが含まれている旨の表示が必要です。

包装せずに販売している場合であっても、商品の名札（プライスカード等）やPOPに表示するように努めましょう。

また質問を受けることが多いことから、アレルゲンが含まれているかどうか正しく答えられるようにしておきましょう。

*なお、上記特定原材料7品目以外に、特定原材料に準ずるものとして、20品目の表示が推奨されています。

<店頭プライスカードのアレルゲン表示例>

国産牛・豚で作った
手づくりのハンバーグ
(卵・小麦・乳成分を含む)
1ヶ 120g **300円**

国産鶏もも
鶏からあげ
(小麦・乳成分を含む)
100g **180円**

改善策等 問題があったとき どうするか

アレルゲンの交差汚染が疑われるものは、廃棄します。

2 重要管理のポイントを理解しよう!

食肉販売業のほか、飲食店営業(惣菜)の営業許可により、惣菜を取り扱っている場合は、一般衛生管理の他に温度管理に着目した重要な管理を行うチェックポイントがあるため、これを確認(チェック)し、記録します。

(1) 温度管理に着目したグループ分け

加熱調理して販売される惣菜などの商品は、家庭などで加熱調理せずに食べられることがあるため、加熱、冷却、再加熱など調理時の温度帯のチェックを十分行う必要があります。このため、次の2グループに分類し、目視などで十分な加熱をしたかどうかの重要管理を行います。

また、加熱調理後の保管時や取り扱い時の交差汚染の防止にも十分な管理を行うようにします。

グループ	商品の分類			具体的な商品名
	加工	販売形態	消費段階	
第1グループ	加熱調理	即販売 保温販売	加熱しないで 食べられることもある	食肉惣菜の全て、 ロースト(ビーフ・ポーク・チキン)、 フライドチキン、焼き豚、ハンバーグ、焼鳥など
第2グループ	加熱後冷却	再加熱販売 冷却販売	加熱しないで 食べられることもある 冷たいまま食べられる	フライドチキン、焼き豚、ハンバーグ、焼き鳥 ポテトサラダ、ローストビーフなど

第1グループの商品例

<主な惣菜>

揚げ物	コロッケ・カツ・から揚げ
ロースト物	ローストビーフ・ローストポーク・ ローストチキン
やきもの	ハンバーグ・焼き豚・焼鳥
煮物	ホルモン煮込み・煮豚・鶏モツ煮

第2グループの商品例

<主な惣菜>

揚げ物	コロッケ・カツ・から揚げ
ロースト物	ローストビーフ・ローストポーク・ ローストチキン
やきもの	ハンバーグ・焼き豚・焼鳥
サラダ	ポテトサラダなど

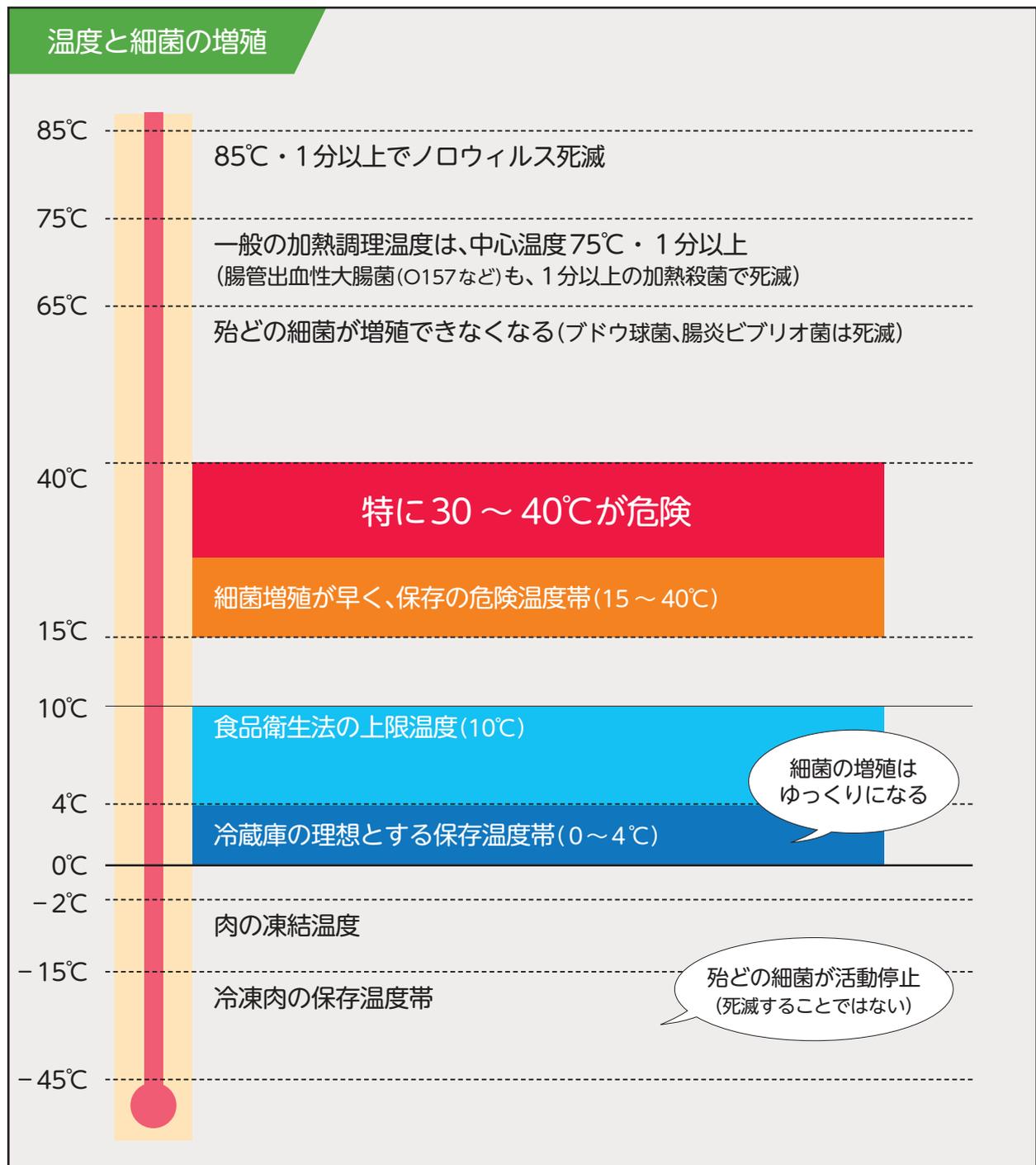
☆その他(野菜サラダなどを販売する場合)

野菜サラダなど、加熱工程のない商品を扱う場合は、調理段階の交差汚染防止はもとより、調理後の速やかな冷蔵庫、ショーケースへの保存、販売に留意してください。

☆惣菜類は、できる限り、作りおきしないように努めるとともに、温度及び時間の管理(例えば、商品に応じて翌日に売れ残った商品の廃棄等)を行います。

(2)加熱温度と時間

- 誰が加工しても、同じ商品を衛生的に調理できるように、商品ごとに調理機器を決め、加熱温度と加熱時間を決めておきます。
- 加熱調理後、放置しておくとも病原微生物が増殖し、食中毒の危険が高まります。
特に、15～40℃の間は増殖が速い危険温度帯であるので、速やかに冷却保管に努める必要があります。また、できる限り作りおきしないように努めるとともに、温度及び時間の管理(例えば、商品に応じて売れ残った商品の廃棄等)を行います。



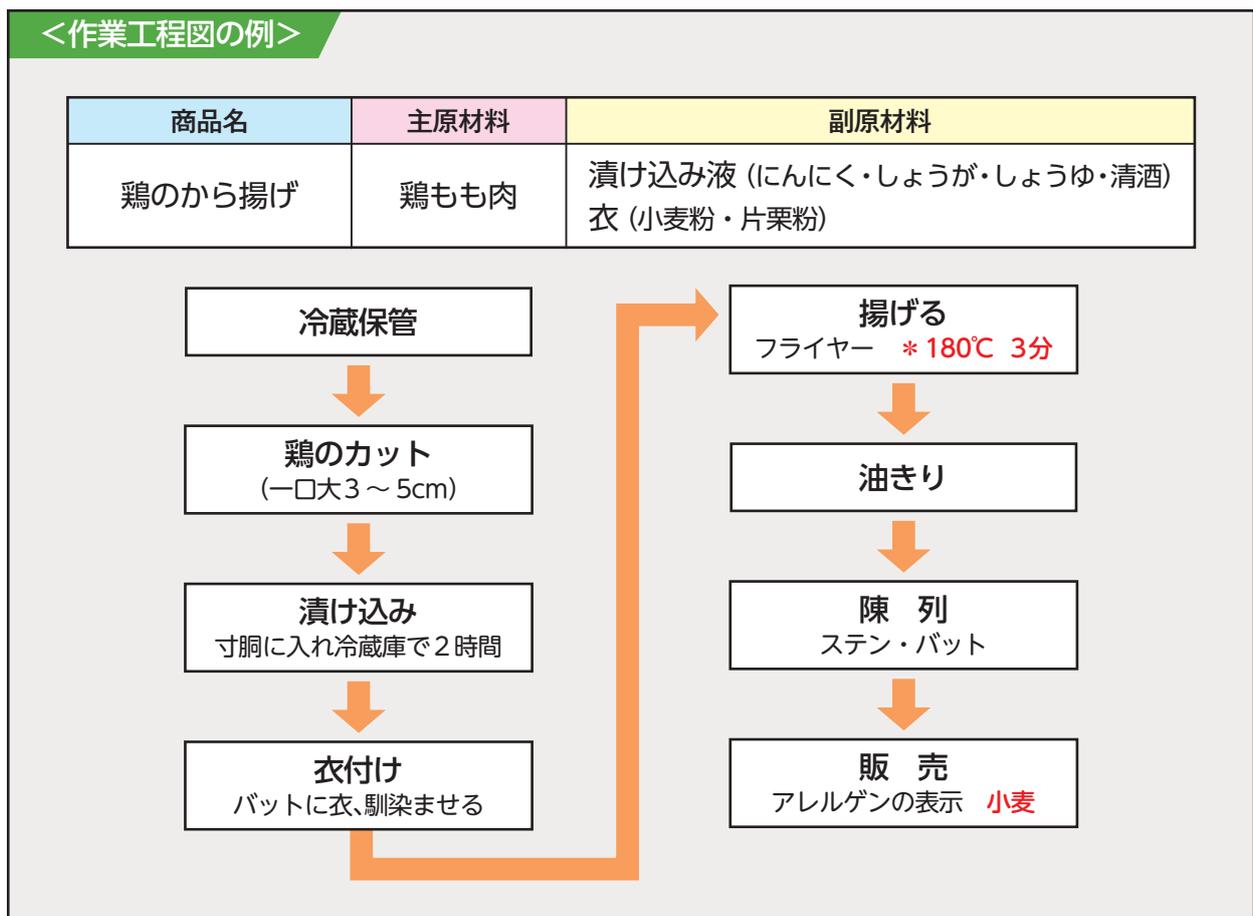
<加熱時間と加熱温度例>

商品名	加熱温度	加熱時間	使用機器	備考
ハンバーグステーキ	250℃	30分	ロースター・オーブン	出来上がりは、見た目判断
煮豚	90℃	12分	寸胴	2リッターの液 2kgの豚
鶏から揚げ	180℃	3分	フライヤー	冷蔵庫で2時間 漬け込んだ後
ローストビーフ	150℃	25分	ガス・レンジ	

第2グループの場合は、加熱温度と時間のほかに、冷却温度とその時間も決めておきます。
(例：ローストビーフは4℃以下の冷蔵庫で90分)

できれば、簡単なレシピや作業工程図を作っておくと良いでしょう。
(加熱の温度と時間が重要管理のポイントであることが理解できます)

<作業工程図の例>



* やき物、揚げ物などの加熱温度は、時間や数量などによって変化することから、店舗によって様々のため、定期的に試食や中心温度の確認により、温度管理が適正かどうかチェックした上で、日々のチェックは、焼き上がりの触感(弾力)や色、肉汁など見た目判断してください。(なお、ページ上段の加熱時間及び加熱温度は目安であり、定期的に中心温度を確認する際などの参考にしてください)

(3)重要管理の商品例とチェック方法

重要管理のポイント		(作成者) (計画策定・変更日 年 月 日)
分類	商品例	チェック方法
加熱調理	揚げ物 コロッケ・カツ・から揚げなど ロースト物 ローストビーフなど やきもの ハンバーグ・焼き豚など 煮物 煮込み・煮豚など	調理後、即販売 ○ミンチ商品(ハンバーグ等)については、中心まで十分加熱されているか、火の強さや時間、焼きあがりの触感(弾力)や色、肉汁など見た目で判断する。 ○ブロック肉(ローストビーフ、煮豚等)については、大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感(弾力)や色など見た目で判断する。 ○やき物、揚げ物(焼き豚、から揚げ等)については、火の強さや時間(油の温度や揚げる時間、揚げ物(例:チキン)の数量)、焼き上がりの触感(弾力)や色など見た目で判断する。 ○定期的に(例:四半期に1度)試食や中心温度の測定などにより、温度管理が適正かどうかチェックする。(測定に供した商品は、店に出さずに試食する、または廃棄する) ○調理機器の温度を確認する。(例:フライヤーの油:170℃以上の確認、ロースターの庫内温度:加工機器にある温度計等で確認)
		調理後、保温して販売 ○触感や色など見た目で判断する。
加熱後、冷却	揚げ物 コロッケ・カツ・から揚げなど ロースト物 ローストビーフなど やきもの ハンバーグ・焼き豚など サラダ ポテトサラダなど	再加熱して販売 ○速やかに冷却、再加熱時の触感や色など見た目で判断する。
		冷やしたまま販売 ○速やかに冷却、冷蔵庫等より取り出したらすぐに提供する。(ローストビーフ、ポテトサラダ等は、4℃以下で保管・冷却する)
改善措置等		加熱時間の延長(再度の加熱加工など)をして販売するか、廃棄する。

- ・食肉の場合、中心温度が75℃で1分間以上の加熱を、十分な加熱といいます。(厚労省・食品安全委員会資料)
十分な加熱であるか確認をしておきます。

◎ その他、留意事項

牛・豚・鶏肉などの精肉(スライス肉、ミンチ肉)及びタレつけ肉など食肉半製品は、生の状態で冷たいまま販売されますが、販売にあたっては、次の点に留意し、情報提供等に努めましょう。

- 牛・豚のレバーを含め食肉(生食用牛肉の規格基準に適合した牛肉を除く)を、生で食べてはいけないこと、食べる時は、必ず加熱調理を要すること。(対面販売時やPOP等での情報提供)

- 馬刺しの販売をする場合

馬刺しを販売する場合、-20℃で、24時間以上、冷凍したものを販売すること。(住肉孢子虫に感染した馬肉により、食中毒を起こす場合があります)

別添：様式集、手順書、参考資料

別添1の様式集、別添2の手順書、別添3のマニュアルは、全肉連ホームページ (<https://www.ajmic.or.jp/haccp/>) からPDFまたはエクセルファイルとしてダウンロードできます。(マニュアルは、拡大して処理室に掲示するなどしてご活用ください)

別添1 様式集

A 一般衛生管理計画書の様式	別-1
A-02 記載例	別-3
B 一般衛生管理の実施記録書の様式	別-5
C 重要管理計画書の様式	別-6
C-02 記載例	別-7
D 重要管理の実施記録書の様式 (一般衛生管理の様式も兼ねています)	別-8
E 補助記録簿	
① 温度チェック用紙	別-9
② 重要管理の実施記録書(別様)	別-10
F 連絡先一覧	別-11

別添2 手順書	別-12
---------	------

別添3 マニュアル等	別-16
------------	------

別添4 参考資料

1. 食肉関連の他の手引書	別-20
2. 危害の原因物質と発生要因	別-20
委員名簿	別-22

A 一般衛生管理計画書の様式 (共通の様式)

一般衛生管理のポイント		(作成者) (計画策定・変更日	年	月	日)	
1 施設・設備の衛生管理	①施設などの 洗浄・消毒	いつ					
		どのように 改善措置等					
		いつ					
2 従業員の健康管理等	①健康管理	どのように 改善措置等					
		いつ					
		どのように 改善措置等					
3 食肉等の衛生的な取扱い	①原材料の受入れ	いつ					
		どのように 改善措置等					
		いつ					
	②汚染の防止	どのように 改善措置等					
		いつ					
		どのように 改善措置等					
③冷蔵庫等の温度管理	いつ						
	どのように 改善措置等						
	いつ						
4 器具の 洗浄等	①器具等の洗浄・消毒	どのように 改善措置等					
		いつ					

必要に応じて以下の項目を追加します。

異物の混入防止	ガラス 金属 洗浄剤等	いつ	
		どのように	
		改善措置等	
アレルギー管理	アレルギー物質の 汚染防止	いつ	
		どのように	
		改善措置等	

A-02 一般衛生管理計画書の記載例

(共通の様式)

一般衛生管理のポイント		(作成者)	(計画策定・変更日)	年	月	日
1 施設・設備の衛生管理	①施設などの洗淨・消毒	いつ	業務終了時に必ず、業務終了時に必要に応じて、その他()			
		どのように	処理室(調理室)の床・溝・シンク・作業台等の汚れを確認、必要に応じて洗淨 *トイレの洗淨は、施設の状態に応じて定めた頻度で実施 *そ族、昆虫の発生が見られた場合は、必要に応じて駆除(業者に依頼など)			
		改善措置等	清掃、洗淨のやり直し			
2 従業員の健康管理等	①健康管理	いつ	始業時、その他()			
		どのように	従業員の体調、手の傷の有無の確認 発熱、おう吐、下痢などを確認した場合、症状に応じて従事しない、させない 手指に傷がある場合、バンソウ膏を貼り、ゴム手袋の着用			
		改善措置等	トイレの後、加工に入る前、清掃の後、その他() 手洗いマニュアルに従って行う 必要な時に手を洗っていない場合、直ちに手を洗わせる			
3 食肉等の衛生的な取扱い	①原材料の受入れ	いつ	原材料受入時			
		どのように	五感による品質の確認・包装の状態、期限内か否かを確認 返品・交換			
		改善措置等	作業中、業務終了後、その他()			
	②汚染の防止	いつ	作業中、業務終了後、その他()			
		どのように	冷蔵庫内の畜種別、アレルゲン原材料ごとの区分保管 食肉と惣菜用のまな板、ナイフの区分使用、畜種ごと(特に鶏肉)の作業終了時には洗淨、消毒(ナイフ等の刃こぼれの確認も行う) 異種の食肉(肉汁)間の接触、肉塊が落ちた場合は、トリミング、極端な汚染時には廃棄 惣菜と食肉(肉汁)の接触があった場合は、惣菜を廃棄			
		改善措置等	始業時、作業中、業務終了後、その他()			
4 器具の洗淨等	③冷蔵庫等の温度管理	いつ	冷蔵庫、冷凍庫の温度の確認			
		どのように	異常時はメーカーに連絡し修理を依頼(極力、扉を開閉しない)			
		改善措置等	別途の洗淨等の頻度表により、洗淨の実施、その他()			
	①器具等の洗淨・消毒	いつ	洗淨し、消毒する			
		どのように	洗淨し、消毒する			
		改善措置等	洗淨のやり直し			

必要に応じて以下の項目を追加します。

異物の混入防止	ガラス 金属 洗浄剤等	いつ	毎日
		どのように	ガラス製品など破損の恐れのあるものは持ち込まない ナイフやスライサーの刃こぼれがないか確認 薬品・洗浄剤は定位置、できれば施設のできる場所に保管
		改善措置等	異物混入の恐れのあるロットを廃棄
アレルギー管理	アレルギー物質の 汚染防止	いつ	作業中
		どのように	アレルギーを含む原材料は識別保管 惣菜で使用した器具、容器などは区分、できない場合は入念に洗浄、ゴム手袋は必ず交換 同じ機器類を使用する際は、アレルギーの少ないものから順に加工
		改善措置等	アレルギーの交差汚染が疑われるものは、廃棄

C 重要管理計画書の様式

(惣菜を取り扱う場合の様式)

重要管理のポイント		(作成者) (計画策定・変更日 年 月 日)	
分類	商品例	チェック方法	
加熱調理		調理後、即販売	
		調理後、保温して販売	
		再加熱して販売	
加熱後、冷却		冷やしたまま販売	
	改善措置等		

C-02 重要管理計画書の記載例

(惣菜を扱う場合の様式)

重要管理のポイント		(作成者) (計画策定・変更日) 年 月 日
分類	商品例	チェック方法
加熱調理して販売	<ul style="list-style-type: none"> 揚げ物 コロッケ・から揚げなど ロースト物 ローストビーフなど やきもの ハンバーグ・焼き豚など 煮物 煮込み・煮豚など 	<p style="text-align: center;">調理後、即販売</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ミンチ商品 (ハンバーグ等) については、中心まで十分加熱されているか、火の強さや時間、焼きあがりの触感 (弾力) や色、肉汁など見た目で判断する。 ○ブロック肉 (ローストビーフ、煮豚等) については、大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感 (弾力) や色など見た目で判断する。 ○やき物、揚げ物 (焼き豚、から揚げ等) については、火の強さや時間 (油の温度や揚げる時間、揚げ物 (例: チキン) の数量)、焼き上がりの触感 (弾力) や色など見た目で判断する。 ○定期的に (例: 四半期に1度) 試食や中心温度の測定などにより、温度管理が適正かどうかチェックする。(測定に供した商品は、店に出さずに試食する、または廃棄する) ○調理機器の温度を確認する。(例: フライヤーの油: 170℃以上の確認、ロースターの庫内温度: 加工機器にある温度計等で確認) <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p style="text-align: center;">調理後、保温して販売</p> <ul style="list-style-type: none"> ○触感や色など見た目で判断する。
加熱調理後、冷して販売	<ul style="list-style-type: none"> 揚げ物 コロッケ・から揚げなど ロースト物 ローストビーフなど やきもの ハンバーグ・焼き豚など サラダ ポテトサラダなど 	<p style="text-align: center;">再加熱して販売</p> <ul style="list-style-type: none"> ○速やかに冷却、再加熱時の触感や色など見た目で判断する。 <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p style="text-align: center;">冷やしたまま販売</p> <ul style="list-style-type: none"> ○速やかに冷却、冷蔵庫等より取り出しただらすぐに提供する。 (ローストビーフ、ポテトサラダ等は、4℃以下で保管・冷却する)
改善措置等		加熱時間の延長 (再度の加熱加工など) をして販売するか、廃棄する。

□ 重要管理の実施記録書の様式

(惣菜を取り扱う場合の様式、□の一般衛生管理の実施記録書も兼ねています)

日		年 月		一般衛生管理・重要管理の実施記録								特記事項
		1	2	3の①	3の②	3の③	4	重要管理 (温度帯に着目)	日々の チェック 確認者			
曜日		施設・設備の 衛生管理	従業員の 健康管理等	原材料の 受入れ	3の② 汚染の 防止	3の③ 冷蔵庫等の 温度管理	4 器具の 洗浄等					
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												

E 補助記録簿

実施記録書のほか、必要に応じて下記の補助記録簿を利用します。

①温度チェック用紙（2ヶ月分）

- 冷蔵庫近辺に貼り付け、温度チェックのつど、温度を記入しておく。
- 何か問題のあったときに、実施記録書にその旨、記載します。
- 当該冷蔵庫のチェック時の温度を数字で記入します。
- 異常温度の場合は修理を依頼します。

冷蔵庫等 NO.

確認時間（ : : ）

温度チェック用紙				年	月
日	温度℃	日	温度℃	日	温度℃
1		11		21	
2		12		22	
3		13		23	
4		14		24	
5		15		25	
6		16		26	
7		17		27	
8		18		28	
9		19		29	
10		20		30	
				31	

温度チェック用紙				年	月
日	温度℃	日	温度℃	日	温度℃
1		11		21	
2		12		22	
3		13		23	
4		14		24	
5		15		25	
6		16		26	
7		17		27	
8		18		28	
9		19		29	
10		20		30	
				31	

②重要管理の実施記録書(別様) 重要管理の実施記録書の様式に替えて、下記の様式も利用できます。(ただし④の一般衛生管理の実施記録書も必要となります)

年 月		重要管理の実施記録(別様)				日々の チェック 確認者	特 記 事 項
日	曜日	1 加熱調理 即販売	2 加熱調理 保温販売	3 加熱調理 再加熱販売	4 調理後 冷して販売		
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

F 連絡先一覧

緊急時にそなえて連絡先の一覧表を整理しておきます。

	取引先名	商品・機器	会社TEL	会社FAX	担当者氏名	担当者携帯電話
食 肉	〇〇畜産	和牛				
	〇〇畜産	ホルス				
	〇〇畜産	鶏肉				
	〇〇畜産	内臓				
	〇〇ハム	ハム・ソーセージ				
機 器	〇〇器械	シュリンカー				
	〇〇商事	金属探知機				
	〇〇電気	計量器				
	〇〇冷蔵	冷凍庫				
資 材	〇〇商事	フキン・紙キャップ				
	〇〇パック	ビニール袋・包装紙				
	〇〇科学	アルコール・洗浄剤				
	〇〇シャツ	作業着・シューズ				

	名 称	内 容	役所TEL	担当者
官 庁	〇〇保健所	営業許可・衛生研修		
	〇〇消防署	火事と救急		
	〇〇警察署	トラブル		

手順書の書式は、特に定めがありません。ただし、作成した手順書が最新のものであることや、責任者がきちんと決めた内容であることが確認できるようにすることが大切です。

項目は、使用する薬剤や機器類、施設、分かりやすい手順、必要な管理の基準、記録類、特に注意する点などを記載します。

手洗い手順など、現場で作業する人がすぐに確認しやすいように、現場用マニュアルとして掲示することも大切です。なお、現場用マニュアルは、パウチにすることで水気の影響を防止できます。

1 施設・設備の衛生管理

施設・設備の衛生管理は、施設の状況によって、清掃、洗浄などの頻度を定めることが重要です。

- 処理室(調理室)などの日々作業を行う施設では、日々の作業終了後、作業台の洗浄やゴミ・肉片などの処理を行うとともに、床、壁面、溝、シンクなどの汚れを確認し、必要に応じて清掃、洗浄・消毒などを実施します。
- トイレは店舗内に設置してある場合、また家屋内のトイレを利用する場合など施設の状況によって清掃の頻度が変わりますが、いずれにしてもトイレ専用の履き物を利用するように心がけましょう。
- 防虫、防鼠対策は、トラップの設置や穴の埋め込みなど侵入防止に心がけることが重要です。もし、発生が見られた場合は、専門の業者に依頼するなど駆除に努めましょう。

(1) 処理室等の清掃・洗浄 (施設の状況に合わせて頻度を決めて実施します)

清掃手順書 (例)	
手 順	①ゴミや肉片をはき集め廃棄する。 ②壁面に付着した汚れや肉片をフキンでふき取る。 ③作業台にお湯と中性洗剤をまき、スポンジでこすり洗いをする。 ④床面にお湯と中性洗剤を撒き、デッキブラシでこすり洗いをする。 ⑤排水溝やグリーストラップの清掃を行い、中性洗剤を撒き、デッキブラシでこすり洗いをする。 ⑥水切りで水を切る。
留意事項	○冷蔵庫や作業台の下に、肉片等の汚れを残さない。 ○必要な場合は次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒を行う。

(2) トイレの洗浄・消毒 (施設の状況に合わせて頻度を決めて実施します)

トイレ清掃手順書 (例)	
手 順	①便器を専用洗剤でブラッシングする。 ②便座をクリーナーでふき上げる。 ③手洗いを洗剤とスポンジで洗浄する。
留意事項	○汚れの状況で清掃を実施する。

(3) 廃棄物の処理

廃棄物処理手順書 (例)	
手 順	①生ゴミは、専用の不浸透性容器(フタつき)に入れる。 ②生ゴミは毎日ゴミ置き場に移動する。 ③資源ごみは回収日まで保管する。 ④生ゴミ置き場が汚れていた場合清掃する。
留意事項	○分別は、生ゴミ、紙ゴミ、ビン、缶、ペットボトル。 ○夏場は虫が発生しないように生ゴミ置き場の清掃を毎日行う。

(4) 防虫・防鼠対策(施設の状況に合わせて頻度を決めて実施します)

防虫・防鼠手順書 (例)	
手 順	①トラップ、捕虫器を設置する。 ②壁面に穴があった場合、アルミテープでふさぐ。 ③窓に網戸を設置する。 ④虫の発生が多い場合は、専門業者に対策を依頼する。
留意事項	○処理室内などでは殺虫剤を噴霧しない。 ○業者の点検記録は内容を確認し、保管する。

2 従業員の健康管理等

(1) 健康管理

健康管理手順書 (例)	
手 順	①作業前に、発熱、おう吐、下痢などの症状がないか確認する。 ②①の症状がある場合は、症状に応じて作業をさせず、病院で治療させる。 ③手に傷がある場合は、耐水性バンソウ膏を貼り、ゴム手袋を着用する。
留意事項	○年に1回、健康診断と検便を行う。 ○症状がある間は、食品に直接触れる作業をさせない。

(2) 衛生的な手洗いの実施(下記の頻度で衛生的な手洗いを実施します)

- | | |
|------------------|-------------------|
| ○トイレの後 | ○異なる肉塊、食材を取り扱う前 |
| ○作業に入る前(処理室に入る前) | ○異物をさわったり、肉汁で汚れた時 |
| ○新たな商品作りの前 | ○清掃を行った後 |

*衛生的な手洗いのマニュアルは、別-19参照のこと

3 食肉等の衛生的な取り扱い

(1) 原材料の受入りの確認

原料受入れ手順書 (例)	
手 順	①原料の表示、数量と伝票を確認する。 ②五感(匂い、見た目など)による異常、段ボールの破損や温度異常が無い確認する。 ③異常時は納品先に連絡し、返品する。 ④所定の冷蔵庫・冷凍庫で保管する。
留意事項	○納品時には、産地と期限を特に確認する。

(2) 汚染の防止

交差汚染防止手順書 (例)	
手 順	(保管時) ①畜種ごと、食材(アレルゲン)ごとに区分して保管する。 (処理・加工時) ①まな板、ナイフは畜種ごと(又は鶏肉とその他)、惣菜については食肉とその他のもの(できればアレルゲンごと)で区分(別のものを)使用する。 ②まな板、ナイフ、スライサー、ミンチ機は畜種・アレルゲン切り替え時に洗浄する。 ③畜種切り替え時、アレルゲンごとにゴム手袋を交換し、手洗いをする。
留意事項	○ナイフの洗浄時には、刃こぼれの確認も行う。 ○異種の食肉(肉汁)間の接触があった場合は、トリミング、極端な汚染時には廃棄する。 ○惣菜と食肉(肉汁)の接触があった場合は、惣菜を廃棄する。

(3) 冷蔵庫等の温度管理

冷蔵庫等管理手順書 (例)	
手 順	①作業開始前に冷蔵庫・冷凍庫の温度を確認し、日報に記録する。 ②異常時は、メーカーに連絡し、極力、扉の開閉をしない。 (原料肉に異常がないかを確認し、適切に措置する) ③冷蔵庫内は、畜種、銘柄で識別保管する。
留意事項	○年に1回、メーカーの保守点検を受ける。(○月実施)

4 器具の洗浄等

(1) 器具等の洗浄・消毒・殺菌

機械・器具類洗浄手順書 (例)	
手 順 〔まな板〕 〔包丁〕 お盆 スライサー ミンチ機	①機械類は、分解して洗浄する。 ②付着している肉片は極力取り除く。 ③基本は中性洗剤をつけ、スポンジまたブラシでこすり洗いをする。 ④汚れがひどい場合は弱アルカリ洗剤を使用する。 ⑤すすいだ後、フキンで水分をふき取り、乾燥させる。 ⑥使用前にアルコール消毒をする。
留意事項	○スライサーの軸部分は必ず取り外して洗浄する。 ○スライサーを洗浄する際は防護手袋を着用する。

フキン洗浄手順書 (例)	
手 順	①専用の洗濯石鹼で洗浄する。 ②熱湯に5分間漬ける。 ③脱水し、乾燥させる。
留意事項	○洗剤は、無香料のものを使用する。

5 その他

施設や作業工程によっては、前述の1～4の項目以外の内容が重要になることもあります。その場合には、必要に応じて管理項目を追加し、それらの内容も記載してチェックを行うようにしましょう。

(1) 異物混入防止

ア. ガラス・木片等

ガラス管理手順書 (例)	
手 順	①ガラス製温度計などは持ち込まない。 ②ショーケース、窓ガラス、蛍光灯が破損していないことを毎日確認する。 ③ガラスの破損があった場合、製品への混入が無いか確認する。
留意事項	○持ち込み禁止のものを明確にする。

イ. 金 属

刃こぼれチェック手順書 (例)	
手 順	①作業開始前後にナイフ、スライサーの刃が破損していないか確認する。 ②破損していた場合、破片を探す。 ③食肉に混入した可能性がある場合は、販売しない。
留意事項	○刃こぼれを見逃さない。

ウ. 薬品・洗浄剤等の管理

薬品管理手順書 (例)	
手 順 〔 洗 剤 〕 〔 消毒用アルコール 〕 〔 次亜塩素酸ナトリウム 〕	①受払い管理を行う。 ②所定の保管場所に保管する。 ③使用濃度を守る。
留意事項	○消毒用アルコールには有機酸が含まれているため、次亜塩素酸ナトリウムと混ぜると塩素ガスを発生することから、必ず別の場所で保管する。

(2) アレルゲン管理

アレルゲン手順書 (例)	
手 順	①惣菜に使用する小麦粉とパン粉は専用の容器を使用する。 ②惣菜で使用したゴム手袋は必ず交換する。 ③惣菜で使用した器具は入念に洗浄する。 ④アレルゲンを含む原材料は識別保管する。
留意事項	○同じ機器を使用する際は、洗浄のうえ、アレルゲンが少ないものから順に加工する。

食品衛生の基本 5S活動

「5S活動」は、一般衛生管理と表裏一体の活動です

食品を取扱う施設の環境や機械・器具を清潔に保つことで、食品への2次汚染や異物混入を予防することができます。

5S活動をしっかりやろう！

整理 SEIRI

不必要なものは処分し、
作業台はきれいに**整理**

整頓 SEITON

きちんとかたづけ、
決められたところに**整頓**

清掃 SEISOU

毎日、欠かさず店舗を**清掃**

清潔 SEIKETU

整理・整頓・清掃で
常に**清潔**な状態を維持

習慣 SHUKAN

手順やルールを定め、
決められたことを**習慣化**

(記録も習慣化が大切です！)

衛生管理はABCDEで!

A あたりまえのことを

B ばかにしないで

C checkすれば

D どんどんよくなる

E 衛生管理!!!

食肉販売HACCP(ハサップ)憲章9ヶ条

安全・安心な食肉を提供するため、衛生管理・情報提供を心がけよう!

1条 整理・整頓・清掃・清潔・習慣(5S)

- 不必要なものは処分し、作業台はきれいに**整理**
- きちんとかたづけ、決められたところに**整頓**
- 毎日、欠かさず店舗(作業室などを含む)を**清掃**
- 整理・整頓・清掃で常に**清潔**な状態を維持
- 手順やルールを定め、決められたことを**習慣化**
(記録も習慣化することが大切です)

2条 施設・設備の衛生管理

- 使用後の施設(作業室など)は清掃・洗浄・消毒

3条 従業員の健康管理

- 作業前に従業員の体調と手指のキズをチェック
- 問題のある従業員は食品を直接触らせない

4条 手洗いの実施

- 作業前、トイレの後などに手洗いの励行

5条 原材料の受入れの確認

- 5感(匂い、見た目、温度等)で原材料の品質チェック
- 包材の破損、期限表示は重要チェック

6条 汚染の防止

- 畜種、原材料(アレルゲン)ごとに区分保管
- まな板・包丁などは用途によって使い分け
- 刃物やガラス製品は破損チェック

7条 冷蔵庫等の温度管理

- 冷蔵庫・冷凍庫・ショーケースなどの温度チェック
- 定期的なメンテナンスで故障知らず

8条 器具の洗浄等

- 機械・器具の使用後・切替え時に洗浄・消毒
- フキン・タオルの洗浄・消毒

9条 記録・確認、振り返り

- 日々の清掃、洗浄等の衛生管理実施状況を記録
- 記録の振り返り(同じ問題には、対応策を検討)

ハサップって
危険なところ(注意すべき点)を
見つけ出し、しっかり管理する
ことなんだ!

いつも行っている
一般衛生管理が基本!
それに、記録が重要!

注) HACCPは、Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字で国際基準を満たした衛生管理手法のひとつですが、食肉販売業では、この「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を進めることとなっています。

手洗いマニュアル

- 1 **すすぎ** 冷水(出来れば温水)で、手の汚れを落とす。
- 2 **洗剤** 手に洗剤をつける。
- 3 **てもみ** 良く泡立て、手のひら・甲ほか(④~⑦)を、てもみする。



指を組んで両方の指の間(側面)、付け根を洗う。



親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う。



指先は手の平でこするように洗う。



手首をつかんでこすり洗う。

- 8 **洗い** 温水で洗剤を洗い流す。
※②~⑧の手順を繰り返すと効果的な手洗いが可能です。
- 9 **乾燥** ペーパータオルで拭く。
- 10 **消毒** 消毒用アルコール(エタノール70%)で殺菌する。

1 食肉関連の他の手引書

本書で取り扱っていない、食肉関連事業者の手引書は次のとおりです。
該当する事業者は、下記に示された手引書などに沿って衛生管理を行ってください。

これらの手引書の内容は、★厚生労働省ホームページに掲載されています。
(食品—HACCP—食品事業者団体が作成した業種別手引書で検索する)

(1) 小規模な食肉処理業(1事業所で食品の製造・加工に従事する総数が50人未満)

- 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」
(食肉流通HACCP普及推進事業・事業推進委員会編)

(2) 大規模な食肉処理業(1事業所で食品の製造・加工に従事する総数が50人以上)

- 「部分肉処理のHACCP及び一般衛生管理の作成について」
(公財)日本食肉生産技術センター作成)
- 「HACCPに基づく衛生管理のための手引書」
(食肉流通HACCP普及推進事業・事業推進委員会編、2020年度作成予定)
(国際規格・コーデックス規格に沿った衛生基準になっています)

(3) 小規模なハム・ソーセージ・ベーコン製造事業

- 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」
(小規模なハム・ソーセージ・ベーコン製造者向け)
(一社)日本食肉加工協会 日本ハム・ソーセージ工業協同組合 作成)

★厚生労働省ホームページ「食品等事業者団体が作成した業種別手引書」
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00001.html

2 危害の原因物質と発生要因

- 食品産業の危害要因物質には下記の「生物的」「化学的」「物理的」の3種類があります。
衛生管理計画を作成する時の参考としてください。

①危害の要因物質

生物的危害要因	食中毒菌(腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、ウェルシュ菌、ノロウイルス等)
化学的有害要因	農薬、食品添加物、洗浄剤、殺菌剤、石油類、印刷インク、アレルギー
物理的有害要因	硬質物質(ガラス、木片、金属片、プラスチック等)

②食肉に限った場合の危害要因と管理方法

<生物的危害要因>

危害要因	危害発生	管理方法
食中毒菌	1. 温度管理不徹底による増殖	処理室・冷蔵庫・食肉の温度管理
	2. 機器・機材の洗浄・殺菌の不徹底	①洗剤・殺菌剤の濃度確認 ②洗浄時間の遵守 ③殺菌液浸透時間の遵守
	3. 従業員からの汚染	①手洗いの励行 ②体調不良者は、食肉に直接触れない作業に ③清潔な作業着の着用 ④トイレの管理 ⑤検便の実施

<化学的危険要因>

危害要因	危害発生	管理方法
洗剤・薬剤	作業場で使う薬剤等の混入	①置く場所を決める ②容器に内容物表示
アレルギー	原材料で使うアレルギーの混入	①アレルギーの少ない順に、製造順の変更 ②作業場所・器具類の専用化 ③アレルギー使用後の器具・作業台の洗浄 ④原材料の区分管理 ⑤商品のアレルギー表示

<物理的危険要因>

危害要因	危害発生	管理方法
木片・ガラス片	器具等から	①作業場から木製パレットの除去 ②作業場からガラス製温度計の撤去 ③目視による除去
ホッチキス・クリップ 文具・装身具	持ち込み品から	①持ち込み品の制限 ②装身具の制限 ③目視による除去
金属片	器具・器械から	①スライサー・ナイフの刃こぼれチェック ②目視による除去
	枝肉原材料から ☆筋肉内の注射針 ☆刃こぼれ	①バンドソーの刃こぼれチェック ②目視による除去 (スペースと経済的な余裕がある場合は、金属探知機の設置、探知機による除去)

<クレーム要因>

クレーム物質	要因	管理方法
髪の毛等	作業員から	①帽子・ネットキャップの着用 ②入室時のロール式粘着テープによる除去

委 員 名 簿

(敬称略・あいうえお順)

○食肉流通HACCPシステム普及推進事業・事業推進委員

全国食肉事業協同組合連合会	会 長	河原 光雄
全国食肉公正取引協議会	相 談 役	小林 喜一
首都圏食肉卸売業者協同組合	理 事 長	寺師 孝一
(一社)日本食肉協会	会 長	布川 勝一
全国食肉業務用卸協同組合連合会	会 長	鼻岡 房夫
全国食肉生活衛生同業組合連合会	会 長	肥後 辰彦

○食肉流通HACCPシステム普及推進事業、マニュアル作成専門委員

全国食肉業務用卸協同組合連合会	理 事	天井 常隆
(一財)日本食品検査	専務理事	加地 祥文
J A全農ミートフーズ(株)	取締役 兼 法務・ コンプライアンス副本部長	菊池 孝治
(公社)日本食品衛生協会	専務理事	桑崎 俊昭
全国食肉公正取引協議会	相 談 役	小林 喜一
山梨県食肉生活衛生同業組合	理 事 長	齋藤 義一
埼玉県食肉事業協同組合連合会	会 長	坂巻 豊
(一社)日本食肉協会	副 会 長	杉本 達哉
東京食肉市場(株)	常務取締役 兼 品質管理室長	中島 和英
東京家政大学大学院	教授(獣医学博士)	森田 幸雄

食肉販売業向け

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

平成31年度 食肉流通HACCPシステム普及推進事業

令和元年7月 発行

発行者 食肉流通HACCPシステム普及推進委員会
 全国食肉事業協同組合連合会
 全国食肉業務用卸協同組合連合会
 首都圏食肉卸売業者協同組合

問合せ 全国食肉事業協同組合連合会
 〒107-0052 東京都港区赤坂6-13-16 アジミックビル
 TEL 03-3582-1241 FAX 03-3589-1783
 URL <https://www.ajmic.or.jp/haccp/>

※本手引書の著作権は全国食肉事業協同組合連合会、全国食肉業務用卸協同組合連合会、首都圏食肉卸売業者協同組合に帰属します。

※本手引書は、改変や商用利用をする場合を除き、自由にご利用いただけます。

