

ハサップ

# 食肉販売 HACCP 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接触させない

## 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(アレルギー)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 冷蔵庫等の温度管理

- 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)

準備は  
できていますかあ!  
**令和3年6月1日**  
いよいよ始まります



食肉販売業・食肉処理業をはじめ、  
全ての食品事業者が業界団体作成の  
手引き書に沿って

- ① 計画し、
- ② 実施し、
- ③ 確認・記録する。

必要があります。

**「見える化」  
が  
ポイント**



# HACCPに沿った 衛生管理が スタートします!



日本中央競馬会  
特別振興資金助成事業

食肉流通HACCP推進委員会

# ハサップ HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point

衛生管理を「見える化」することです!

Q

ハサップって  
どう取り組めばいいんだろう?  
何だか難しそうだな…

A1

ハサップって  
ハザード  
危険なところ<sup>[注意  
すべき点]</sup>を  
見つけ出し  
コントロール  
しっかり管理する  
ことなんだ!

ハザードって  
注意するところ  
だよ!

A2

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  
ということだね!

ハサップ 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  
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。

## 1 何をすればいいの?

見えて  
計画書の  
チェックポイント  
記録書で  
日々、チェック!  
(確認・記録)

衛生管理計画を作成する  
手引書に基づき、あらかじめ注意すべき事項を  
衛生管理計画としてとりまとめます。

計画に基づき実施する  
手順書を参考に実施します。

確認・記録する  
日々の実施記録をつけます。

計画・手順の  
見直し等

注意事項の  
徹底等

振り返り

同じような問題がみられる場合は  
対応を検討します。

## 2 どのような書類をつくるの?

食肉販売業・処理業の場合

一般衛生管理の計画書と記録書の  
2種類となります。

飲食店営業(惣菜)を併せ行う場合

一般衛生管理と重要管理の計画書と  
記録書(一般・重要兼用)の3種類となります。



# 計画書にチェックポイントを記載します!!

## 一般衛生管理計画書 (記載例) 【食肉販売業の例】

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、 <b>業務終了時に必要に応じて</b> 、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	<b>始業時</b> 、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	<b>トイレの後</b> 、 <b>加工に入る前</b> 、 <b>清掃の後</b> 、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	<b>原材料受入時</b>
		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、 <b>業務終了後</b> 、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	<b>始業時</b> 、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	<b>別途の洗浄等の頻度表により、洗浄の実施</b> 、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

※食肉処理業では、もう少しきめ細かな計画が必要となります。

## 重要管理計画書 (記載例) 【惣菜を扱う場合の例】

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	<b>揚げ物</b> コロッケ・カツ・から揚げなど <b>ロースト物</b> ローストビーフなど <b>やきもの</b> ハンバーグ・焼き豚など <b>煮物</b> 煮込み・煮豚など	<b>調理後、即販売</b> ○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、肉汁など見た目で見分ける。 ○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)や色など見た目で見分ける。 ○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)や色など見た目で見分ける。 ○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)	
		<b>調理後、保温して販売</b> ○触感や色など見た目で見分ける。	
加熱後、冷却	<b>揚げ物</b> コロッケ・カツ・から揚げなど <b>ロースト物</b> ローストビーフなど <b>やきもの</b> ハンバーグ・焼き豚など <b>サラダ</b> ポテトサラダなど	<b>再加熱して販売</b> ○速やかに冷却、再加熱時の触感や色など見た目で見分ける。	
		<b>冷やしたまま販売</b> ○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。	

日々のチェックは  
見た目で判断

惣菜を扱う場合は、  
加熱調理工程が含まれるため、  
重要管理計画書が必要となります。





# 記録書で日々、チェック(確認・記録)します!

## 記録書【惣菜を扱う場合の例】

重要管理の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						日々のチェック 確認者	特記事項
日	曜日	1 施設・設備の衛生管理	2 従業員の健康管理等	3の① 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	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クリーム、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、温度設定を下げるとともに、原料肉等の異常がないことを確認。
16	水							次郎	念のため、OO冷蔵庫に点検、修理を依頼した。
17	木							次郎	
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、洗浄・消毒し直した。
23	水							次郎	
24	木							次郎	
25	金							次郎	
26	土		✓					次郎	★Aさんから毛髪混入とのクリーム、帽子の着用ほか
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								



# 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

つつい、ムリな計画を立ててしまいがちですが、いくらいい計画でも「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」してみましよう。

### 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!!!

### 手洗いマニュアル

2度洗い  
さらに効果的!

60秒で1回洗より、10秒2回洗の方がノロウイルスなどの除去に効果があります。

### 服装・身だしなみマニュアル

- 加工作業前1日程度  
○ロール式の粘着テープ  
グロブナーで、髪、毛、指  
を完全にカバー
- 髪を束ねる前の私生活への  
ローラーがけの目的
- 顔は短く切る
- 髭、鬚、アフトシェーバーを必ず  
毎日使用
- 作業着、エプロン  
は、毎日洗浄した  
ものを着用する
- 靴、運動靴は白色  
できれば、白の靴



詳しくは、全国食肉事業協同組合連合会のHPをご覧ください。  
<https://www.ajmic.or.jp/haccp/index.html>  
 【食肉販売業・処理業の手引書】の閲覧および様式等のダウンロードができます。

