



食肉販売HACCP憲章9ヶ条

私たちは、安全、安心な食肉を提供するため、以下の衛生管理等に努めます。

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**



コールド・チェーンの確保 (適温下での流通・保管)

- 仕入れた食肉の温度・品質のチェック
- 冷蔵庫・ショーケースなどの温度チェック

汚染防止の徹底

- 機械・器具をこまめに洗浄・消毒・殺菌
- まな板・包丁などを用途によって使い分け

トイレの洗浄・消毒

- トイレ(便座、ドアノブなど)の洗浄・消毒

衛生的な手洗いの実施

- 作業前、トイレの後などに衛生的な手洗いの励行

従業員の健康管理など

- 作業前に従業員の体調、手の傷の有無などをチェック
- 従業員の清潔な着衣と身だしなみをチェック

衛生管理の記録・確認

- 冷蔵庫の温度、機器の洗浄などの記録を毎日実施
- 衛生管理記録を保管し、定期的にチェック

お客様との情報交換

- コンプライアンスの徹底
- 商品の適正な表示
- 消費期限、料理方法など食肉情報の伝達

お客様へのお願い

- 食肉の早めの冷蔵または冷凍保存
- 食肉の調理後のまな板・包丁などの洗浄・消毒
- 食肉を食べる際の十分な加熱
- 食肉を焼くお箸と食べるお箸の分別使用

食肉流通HACCPシステム普及推進委員会



Hazard Analysis and Critical Control Point



衛生管理を「見える化」することです!

あらゆる食品事業者にHACCPの義務化が決まりました。

そこで、多くの食肉販売業・小規模の食肉処理業の
皆さんが適用されることになる**衛生管理**を中心に、
どう取り組めばよいのか解説します。

※「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」をいう(3ページ参照)。





ハサップ HACCPとは

HACCPは、安全で衛生的な食品を製造するための国際基準を満たした衛生管理手法のひとつで、導入することで問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となります。



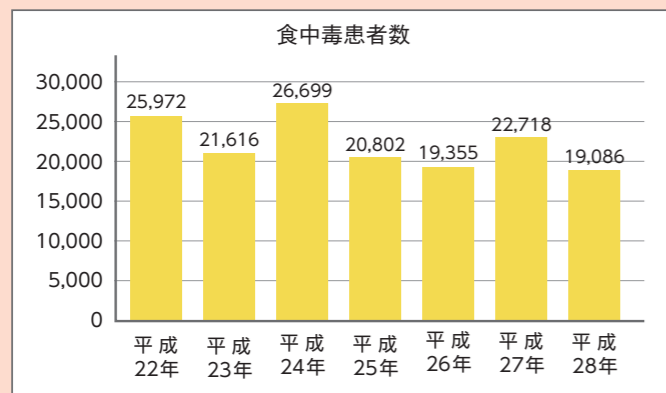
近年、食品流通の多様化・国際化が進んでいます。国では食肉事業者だけでなく、すべての食品事業者にも、平成30年末までにHACCPに沿った衛生管理の制度化を図っており、猶予期間(2～3年)をへて義務化されることになっています。



HACCPといっても一般衛生管理が基本となります。日頃実施している衛生管理を「見える化」(目に見える形で記録・確認)するということです。



*一般衛生管理で対応可能な場合はCCPは必要ありません。(食肉販売業ではCCPは設定しません)



厚生労働省 統計資料

毎年約1,000件、2万人前後の食中毒事故が報告されています。**HACCPで大切なお店を食中毒事故などから守りましょう。**



ここは見通しの悪い交差点だわ!
危害要因分析
HA
Hazard Analysis
ハザード アナリシス

これが**HACCP**の考え方

左右を確認して注意して涉ろう!
重要管理点
CCP
Critical Control Point
クリティカル コントロール ポイント

危害要因分析
食中毒などの危険性を考えること

重要管理点
食中毒などを防止するため、特に注意すべきポイントを決めること

HACCPって ^{ハザード}危険なところを見つけ出し、
^{コントロール}しっかり管理 するってことなんです。

そう言えばゴルフでボールが入ってはいけない池やバンカーもハザードと言われてるね。

うちを対象事業者なの?

すべての食品事業者が対象となっています。ただし、事業者の規模などにより衛生管理内容が下記の2つに別れています。

A HACCPに
基づく衛生管理

と畜場・大規模な食肉処理業は、国際規格(コーデックス規格)に沿った衛生基準で行ないます。(7ページ参照)

B HACCPの考え方を
取り入れた衛生管理

食肉販売業および小規模の食肉処理業はHACCPの運用を弾力化し、業界団体作成の手引書をベースに①衛生管理計画を作成、②実行し、③記録を残すといった取り組みやすい方法で行なうことができます。

うちは小売業だから**B**考え方のほうだな!

*食肉処理業は、施設当たりの従業員50人未満をBの衛生管理とする方向で検討中です。



まずは、今までの一般衛生管理をしっかりと行なうことが基本です。そのうえで、HACCPによる衛生管理の手法を取り入れることとなります。具体的には食肉業界団体が作成した手引書をベースに次の①～③を実行することとなります。

一般衛生管理の基本10項目
1.施設の衛生管理
2.食品の取扱い
3.食品取扱い設備などの衛生管理
4.使用水などの衛生管理
5.そ族および昆虫対策
6.廃棄物および排水の取扱い
7.回収・廃棄
8.食品取扱者などの衛生管理
9.食品取扱者などに対する教育訓練
10.記録の作成・保存



ポイント

例

食肉販売業

食肉販売業のみの場合は、一般衛生管理が基本となるため「一般衛生管理計画書」と「一般衛生管理の実施記録書」の2種類となります。

食肉販売業
+
そうざい製造業

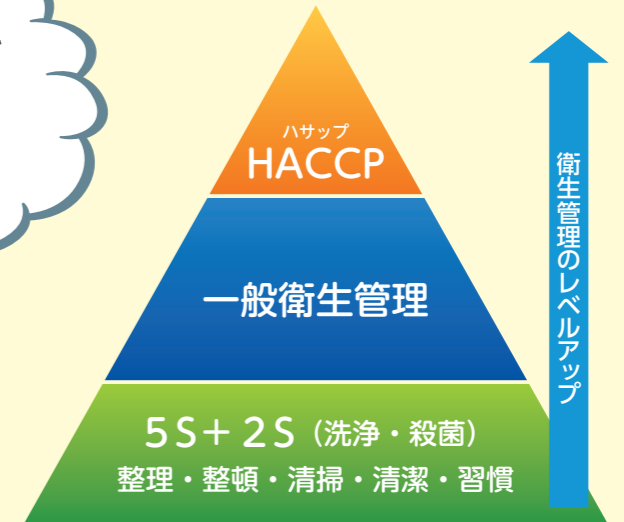
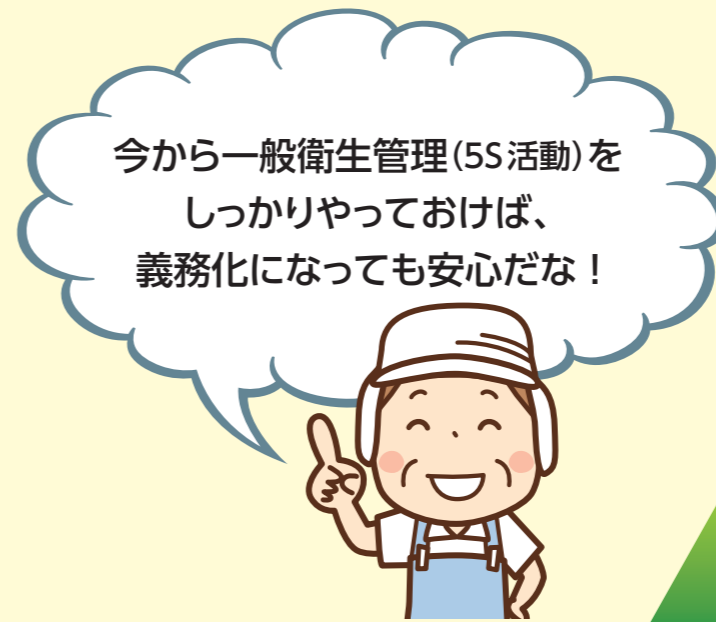
そうざい製造業を行なっている場合は、上記の他に温度管理が必要な加熱加工などを行なっているため「重要管理計画書」と「重要管理の実施記録書」を加えた計4種類が必要となります。

うちは食肉販売業だから2種類作ればいいんだ!



※それぞれの店舗などに応じた手引書は現在作成中です。

衛生管理は5Sが基本



※Aの衛生管理とBの衛生管理で求められるレベルが違います。

5S

- 整理** 作業台の上には作業中の器具、肉塊のみにし、それ以外は置かない。
- 整頓** 原料の肉塊、加工品、用具などは決められた場所に置く。
- 清掃** 作業後には清掃を行なう。機械・用具などをふきんなどでよく拭く。ゴミ・段ボールなどは、決められた場所に廃棄する。
- 清潔** 施設、設備、器具、作業着、肉塊などをきれいな状態で維持する。
- 習慣** 決められたことを、継続的に行なう。

原材料受入時の管理

- ◎納入段階の原材料の五感による確認(匂いなど)
- ◎表示の確認(期限表示と保存方法)



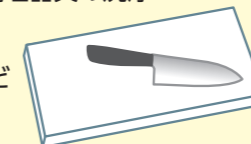
冷蔵庫等の温度管理

- ◎冷蔵庫、冷凍庫、ショーケースの保管温度の確認



汚染・異物混入の防止

- ◎包丁・まな板など調理器具の洗浄・消毒、使い分け
- ◎刃こぼれの点検など異物混入のチェック



トイレの洗浄・消毒

- ◎営業終了後などのトイレの清掃
- ◎便座・水洗レバー・ドアノブなどの消毒



衛生的な手洗いの実施

- ◎作業前、トイレの後の手洗い



従業員の健康管理

- ◎従業員の健康管理(手の傷なども含む)
- ◎従業員の服装・身だしなみのチェック





B 考え方のほうは、
どんな書類を
作るんだろう？

現在、HACCPの**考え方**を取り入れた衛生管理の手引書を作成しています。それをベースに店舗ごとに衛生管理計画書を作成することになります。

衛生管理計画書と実施記録書の具体例

一般衛生管理
計画書のイメージ



該当箇所を○で
囲むなど、自分の店に
見合った計画書を
作成しましょう！

項目	確認内容	いつ	確認方法
1 原材料の受入れ確認	いつ	原材料の受け入れ時・その他()	
	どのように	外観・におい、包装の状態、表示(期限・保存方法)を確認	
	問題があったとき	返品し、交換する	
2 冷蔵庫等の温度確認	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他()	
	どのように	温度計で庫内温度を確認する。 (冷蔵庫:0°C以下、冷凍庫:0°C以下)	
	問題があったとき	異常の原因を確認し、設定温度の再調整をする。 故障の場合は修理を依頼する。	
3 シンク・器具の	いつ	始業前・使用後・業務終了後・その他()	
	どのように	使用の都度、まな板、包丁などの器具類の洗浄、消毒をする。	

一般衛生管理の実施記録書のイメージ

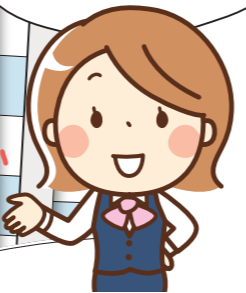
2020年 3月 一般衛生管理の実施記録書

2020年 4月 一般衛生管理の実施記録書

2020年 5月 一般衛生管理の実施記録書

日	原材料の受入れ	温度管理			器具洗浄消毒	トイレ洗浄消毒	手洗い実施	従業員健康管理	特記事項・備考
		ショーケース	冷蔵庫	冷凍庫					
1	良・否	8	4						
2	良・否	9	4			✓			朝、A君が手洗いをせずに作業開始、注意した。
3	良・否	9.5	5						
4	良・否	8	6						
5	良・否	7	3				✓		B君が下痢とのこと、帰宅を命じた。

最終的に残す記録は月ごとの衛生管理の一覧表です。



ポイント

そうざい製造業を行なっている場合は、温度管理が必要な加熱加工などを行なっているため「重要管理計画書」と「重要管理の実施記録書」が必要となります。そのため重要管理の内容は右記3グループに分ける方向で現在検討しています。

グループ	対象食品
第1グループ ※要加熱	テンダライズ・タンプリング・タレかけ・漬け込み など
第2グループ 加熱して提供	コロッケ・とんかつ・煮豚 など
第3グループ 加熱後冷やして提供	ポテトサラダ など

※調理の際に中心部まで十分加熱することが必要なもの



A HACCPに
基づく衛生管理も
ちょっと解説!

HACCPに基づく衛生管理の対象は、と畜場・大規模な食肉処理業など、国際規格に沿った衛生基準で行なう事業者です。(3ページ参照)

HACCP	衛生管理計画	制度化の要求事項
Codexの ガイドラインで 示された HACCP(7原則)	HACCP プランの 作成	事業者自らが以下の内容(7原則)を全て実施することが求められます。 ①危害要因分析 ②重要管理点の決定 ③管理基準の設定 ④モニタリング方法の設定 ⑤改善措置の設定 ⑥検証方法の設定 ⑦記録と保存方法の設定

HACCPの7原則 12手順

手順 1	まず、みんなで話し合しましょう！製品のすべての情報が集まるように各部門の担当者が参加しましょう。	原則 7	原則 2	健康被害を防止する上で特に厳重に管理しなければならない工程を見つけましょう。	
手順 2	次は、自分たちが作っている商品がどんなものか、書き出してみましょ。	手順 8	原則 3	手順7で決めた工程を管理するための基準を決めましょ。	
手順 3	この商品は、どうやって食べるもの？商品は誰がどのように食べられるのかを書き出ましょ。	手順 9	原則 4	手順8で決めた基準が常に達成されているかを確認ましょ。	
手順 4	商品の作り方を書いてましょ。原材料の受入から保管、製造・加工、包装、出荷までの一連の流れを書いてましょ。	手順 10	原則 5	工程中に問題点が発生した場合、修正できるよう事前に改善方法を決めておましょ。	
手順 5	手順4で作った製造工程図を現場でよく確認して、違っているところは直ましょ。	手順 11	原則 6	ここまでのプランが有効に機能しているのか見直ましょ。	
手順 6	原則 1	製造工程ごとにどのような危害要因が潜んでいるか考えてましょ。	手順 12	原則 7	各工程の管理状況を記録ましょ。HACCPを実施した証拠であると同時に、原因を追究するための手助けとなります。