

ふくしまHACCP

FUKUSHIMA Hazard Analysis and Critical Control Point

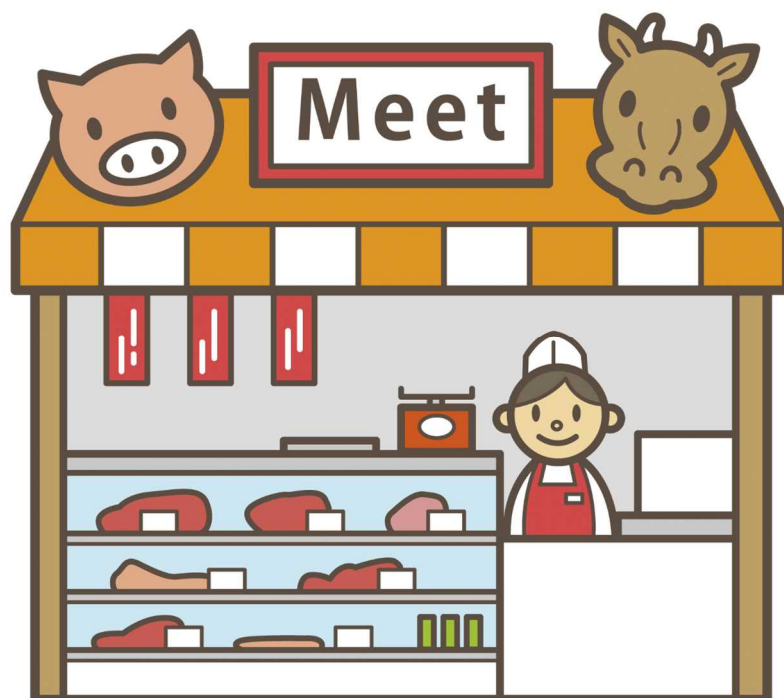
導入手引書

～食肉販売業編～

福島県

目次

1. 食肉販売業について.....	1
2. 衛生管理計画の作成.....	2
(1) 一般衛生管理のポイント.....	2
(2) 工程説明書.....	4
(3) 放射性物質対策の重要管理のポイント.....	5
3. 記録の作成.....	5



1. 食肉販売業について



食肉販売業は、鳥獣の生肉（骨や内臓を含む。）を販売する業態だよ。

加工するときはどんなことに注意すればいいのかな？



それじゃあ管理のポイントを見てみよう。

(1) 食肉の特徴

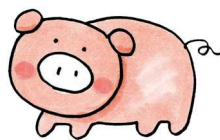
- ◆ 食肉には**カンピロバクター**や**サルモネラ属菌**、**腸管出血性大腸菌**など、食中毒の原因となる細菌が含まれる可能性があります。
- ◆ 食肉は**加熱することが前提**ですが、万一加熱不十分になった場合や汚染を広げないためにも管理が必要です。

(2) 管理のポイント

ア 微生物対策

- ◆ 食肉の温度が高くなると食中毒菌が増えてしまいますので、低温管理が必要です。

保管は冷蔵庫（基準は10℃以下。4℃以下が望ましい。）に入れて、しっかりと冷しておきましょう。**常温放置は危険**です。



2. 衛生管理計画の作成

1 の特徴を踏まえ、記載例を参考にして衛生管理計画書を作成してみましょう。

〈作成するもの〉

- ◆ 一般衛生管理のポイント【様式1】
- ◆ 工程説明書【様式2】
- ◆ 重要管理のポイント（製造業用）【様式3-3】
- ◆ 放射性物質対策の重要管理のポイント【様式3-4】

(1) 一般衛生管理のポイント

まずは、施設で共通する一般衛生管理のポイント【様式1】を作成しましょう。

通常、一般衛生管理のポイントは施設ごとに変わらないものであり、業種の異なる食品を一つの施設で製造する場合であっても、複数設定する必要はありません。

【様式1】

記載例

一般衛生管理のポイント						
①	原材料の受入の確認	いつ			どのように 問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ・ 表示、外装に破損、汚れなどの異常が無いことを確認する。 ・ 返品する。
		受入した時				
②	庫内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫)	いつ			どのように 問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ・ 温度計で庫内温度を確認する。 (冷蔵：10℃以下、冷凍：-18℃以下) ・ 異常の原因を確認。故障の場合は修理を依頼。 ・ 中の製品については、状態に応じて廃棄。
		始業時	就業中	終業後		

③	交差汚染・二次汚染の防止	いつ			どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 冷蔵庫内の保管状態を確認する。 ・ まな板や包丁を用途別に使い分ける。 ・ 食品の取扱は床上 60cm 以上で行う。
		始業時	就業中	終業後		
④	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ			どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ まな板、包丁、ボウルは使用の都度洗浄し、消毒する。 ・ 分解できる器具は分解して洗浄・消毒する。 ・ 洗浄後に破損がないか確認する。
		始業時	就業中	終業後		
⑤	施設の衛生管理（手洗設備・トイレを含む）	いつ			どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 施設内（床、冷蔵庫、包装機）の清掃、洗浄を行う。 ・ 手洗設備に洗浄消毒液・ペーパータオルが切れていないか確認する。 ・ 月に 1 回、換気扇の清掃をする。
		始業時	就業中	終業後		
⑥	従業員の健康管理	いつ			どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 従業員の体調、手指の傷の有無、服装等を確認する。 ・ 消化器系症状がある場合は、作業に従事させない。 ・ 手指に傷がある場合は、絆創膏をつけた上から手袋を着用させ、終業後に絆創膏がなくなっていないこと、手袋に破損がないことを確認する。 ・ 作業着が汚れている時は交換する。
		始業時	就業中	終業後		
⑦	手洗いの実施	いつ			どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 衛生的な手洗いをを行う。
		始業時	就業中	終業後		
⑧	使用水の状態	いつ			どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 井戸水の場合は、遊離残留塩素濃度が 0.1mg/L (ppm) 以上であることを確認する。色、濁り、臭いを確認する。 ・ 年に 1 回、水質検査を依頼する。
		始業時	就業中	終業後		
⑨	ねずみ、昆虫等の防除	いつ			どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 網戸の破損や戸や窓を開けっ放しにしている等がないか確認する。
		始業時	就業中	終業後		

(2) 工程説明書

次に工程説明書【様式2】を作成して、各工程が一般衛生管理のポイントで管理できる工程かどうか確認しましょう。

そのなかで、一般衛生管理のポイントだけでは食中毒や異物混入などの危害を取り除くことができない工程が重要管理のポイントとなります。

なお、製造工程や製品の特性により、重要管理のポイントが無い場合もありますので、その場合は重要管理のポイント（製造業用）【様式3-3】の作成は不要です。

【様式2】

記載例

工程説明書			
【製品名称（種類）：食肉】			
工程	説明	注意点とその管理	特に重要な工程
受入	・ 袋の破れ、表示（期限・保存方法）、品温を確認する。	・ 品温が高い場合、微生物が増殖している危険性がある。	
保管	・ 冷蔵管理、冷凍管理。	・ 冷蔵庫・冷凍庫の温度を確認する。 （冷蔵：10℃（4℃）以下、冷凍庫-18℃以下になっているか。）	
開梱	・ 包装の開封。	・ 先入れ先出しされているか、期限の確認をする。	
解凍	・ 凍結品の解凍。	・ 冷蔵庫内で解凍する。 ・ 流水で解凍する。	
加工	・ 解体、骨抜き、筋切り、トリミング、整形、カット、スライス、味付け。	・ 包丁等の器具に欠け等の破損はないか確認する。	
盛り付け	・ トレイ等の包装資材へ盛り付ける。	・ 素手で商品に触れていないか、触れる場合は使い捨て手袋を着用する。	
包装	・ パックに閉じる。	・ パックに穴が開いていないか確認する。	
陳列	・ ショーケースへ陳列する。	・ ショーケースの温度を確認する。 （冷蔵：10℃（4℃）以下、冷凍庫-18℃以下になっているか。） ・ ロードラインを守っているか。	

(3) 放射性物質対策の重要管理のポイント

最後に、放射性物質対策の重要管理のポイント【様式3-4】を作成しましょう。

【様式3-4】

記載例

放射性物質対策の重要管理のポイント		
製品名		点検方法
食肉	1	いつ 原材料受入時
		どのように 出荷制限がないことを福島県ホームページで確認する。
		問題があったとき 受入しない。 原材料を見直す。

3. 記録の作成

2で作成した衛生管理計画書に従い、衛生管理を実行しましょう。

実行した内容は、記載例を参考に記録を作成し、定期的に食品衛生責任者などがチェックすることで、適切に管理が行われていたかを確認しましょう。

〈作成するもの〉

- ◆ 一般衛生管理の実施記録【様式4】
- ◆ 工程管理の実施記録（製造業用）【様式5-3】

工程管理の実施記録（製造業用） 【 2020 年 】

製品名称（種類）：食肉

	特に重要な工程				その他の工程	放射性物質対策		特記事項	記録者	責任者
						原材料の受入	製品検査			
3月1日					✓	✓	—		福島	
3月2日					✓	×	—	牛肉の産地が不明であったため、返却した。	会津	郡山
3月4日					✓	✓	—		会津	

ふくしま HACCP 導入手引書 ～食肉販売業編～

令和2年3月 初版発行

発行 福島県保健福祉部食品生活衛生課

〒960-8670 福島県福島市杉妻町2番16号（西庁舎4階）