

生活衛生営業HACCPガイドンス（食肉販売業用）導入手引書

本ガイドンスでは、まず【メニュー調査表】と【調理工程表】によりそれぞれの施設の「危害要因分析」を行い、次にこの手引書の【衛生管理点検表】を HACCP の考え方を取り入れた「衛生管理計画」とし、それを用いて「モニタリング」、「記録の作成、保管」を兼ねた管理ツールとして衛生管理に取り組めるようにしています。

なお、【衛生管理点検表】は、それぞれの施設の実態に合うかどうか確認し、必要なら修正を加えて用いてください。

【衛生管理点検表】

1 個人衛生管理点検

個人衛生管理は、感染症対策を中心に従事者に係る衛生管理の項目を始業時点検として次の項目を確認する。

確認した内容は記録表に記録し、誰が記録したか判るよう記録者の名前を記入する。（記録者が決まっている場合は不要）また、責任者はそれを確認し、確認したことが判るようチェックを入れる。（以下、各記録表も同様）

- (1) 従事者は、下痢、嘔吐等の体調不良がないことを確認し、症状のある場合はただちに責任者に報告し、指示を受ける。
- (2) 同居する家族等に下痢、嘔吐の症状がないことを確認し、症状のある場合はただちに責任者に報告し、指示を受ける。
- (3) 従事者の手指に化膿傷がないことを確認し、症状のある場合はただちに責任者に報告し、適切な対応を図る。
- (4) 従事者の身なりが清潔であるかを確認し、清潔な身なりをするよう、責任者は指示をする。
- (5) 従事者は爪を短く切っているかどうかを確認する。
- (6) 従事者は指輪やマニキュアをしていないことを確認する。
- (7) 手洗い及び消毒を実施する。（始業時とトイレの後、汚れ作業の後、盛り付けの前等随時実施）

2 衛生管理点検

〈一般衛生管理〉

一般衛生管理のなかで環境管理項目として、始業時に次の項目を確認して記録する。

- (1) 調理施設には不要物がなく、清潔に保たれている。
- (2) 機械・器具類は、使用目的に応じて区分して使用する。
- (3) 仕上げ用のまな板、包丁を明確に区分けする。(焼き豚、ハム等の食肉製品用、総菜用と生肉処理用との使い分け)

特に仕上げ用のまな板、包丁を明確に使い分け、最終調理品への細菌の二次汚染を防止する。

- (4) 食品に直接接触する機械・器具類は、常に清潔にし、必要に応じて殺菌する。

器具類を清潔に保つことにより二次汚染の防止を図る。

- (5) 機械・器具類は、常に点検し、正常に使用できるように整備する。

機械、器具に関連する異物により事故を起こさないように、また、機械・器具が求められる機能を発揮できるように確認を徹底する。

- (6) 使用水に色や濁りはなく、味や臭いも問題がないか確認する。
- (7) 廃棄物容器は汚液や汚臭が漏れないよう常に清潔に保つ。
- (8) 冷蔵庫内は清潔に保ち、食品の相互汚染が生じないように区分して保管する。
- (9) 生食用製品(焼き豚、ハム等)の保管は、他の食品からの汚染防止を考慮されていることとし、生食用製品(焼き豚、ハム等)の二次汚染防止対策を確認する。
- (10) 食肉処理施設に必要な明確な区画分けがされており、衛生管理の状態に問題がない。

〈重点管理項目〉

- (11) 食品の仕入れに当たっては、鮮度等の品質、温度、表示の点検を行う。
- (12) 食品保存の際は、冷蔵(10℃以下)、冷凍(-15℃以下)、温蔵(65℃以上)等、適正な温度で行う。

微生物危害に直接結びつく管理温度の確認として、重点管理項目として徹底した管理を行う。

- (13) 加熱調理の際は、適正な温度管理を行う。

加熱による殺菌が確実に実施されたことを確認する項目。殺菌不足を起

こさない様に重点管理項目として実測値等を記録し管理を徹底する。

(14) 加熱後、冷却を要する場合の温度管理、時間管理を適正に実施する。

一旦、加熱調理した食品を冷却して繰り越し使用する際の安全性を確保するために、実測を伴う管理とする。

(15) 開封後の食材及び仕掛け品は一定のルールに基づき管理し、速やかに使い切る。

開封後、解凍後、調理後から安全に使用できる期限を意識するように重点管理項目として設定。

(16) 食材の仕入れ及び調理の状況に関する記録を作成し、記録を保存する。

記録をとることで、仕入れの際の食材確認を強化する目的として重点管理項目とする。

(17) 仕込み・仕掛け品は、使用期限を明確にし、使用期限を超えて使用しない。

調理後の仕込み品、仕掛け品は、提供するまでの使用期限を明確にし、期限を超えたものは提供しない。

3 検収

納品される食材が安全である事が食品事故を起こさない前提条件であることから、落ち度のない食品管理、調理加工を担保するためには、食材納入時の検収、確認を行い次の記録を行う。

なお、食材の納品温度基準は、食品衛生法に基づく保存基準とする。

- ① 納品業者名 ② 食材名（メーカー名） ③ 数量 ④ 賞味期限
- ⑤ 納品温度 ⑥ 包装状態 ⑦ 鮮度 ⑧ その他（気づいた点）

4 温度管理

冷蔵庫・冷凍庫・ショーケースは、開店時（始業時）及び閉店時（終業時）の2回、設置している温度計で庫内温度の確認を実施する。

普段の管理状況を客観的な記録として残す。

5 加熱/冷却管理

提供する、食肉を加工群ごとに分類し、加熱加工する場合は、十分な加熱を実施している事を客観的に証明するため、適宜中心温度を測り、その時刻と温

度を記録する。なお、火の強さや時間、焼き上がりの色目等見た目の状態を目視により確認したときは、その記録を残す。また、一旦、加熱した食品を温蔵以外の方法で保存する場合（仕込）は、安全確保のため冷却し、冷却時の温度等を記録する。

* 惣菜類を調理する場合は別途、飲食店営業等の許可を取得する必要がある。

【メニュー調査表】

調査表に沿ってメニューを整理し、メニュー構成品の明確化を行い、危害分析の事前準備とする。

- ① メニュー名
 - ・メニューに記載されている商品名を記入する。
- ② メニュー構成品
 - ・メニューを構成する単品メニュー名を記入し、メニューの構成を明確にする。
- ③ 加工区分
 - ・牛肉、豚肉、鶏肉等の区分を入力する。
- ④ 加工カテゴリー
 - 加工群を調理群とみなして加工カテゴリーとして分けして入力する。
 - ・食肉
 - ・食肉加工品
 - ・生食用食肉
 - ・野生鳥獣肉
 - ・総菜
- ⑤ 仕掛かり作業、繰り越しの有無
 - 仕掛かり作業の有無と、翌日への繰り越しの有無を明確にする。
- ⑥ 完成品の保存区分
 - 完成したメニューを温蔵、冷蔵等で保存した後、提供するメニューについて、その保存条件を記入する。

【加工作業程表】

本ガイダンスにおける危害分析にあたる作業です。食肉販売店舗の加工作業における重要管理点となる「加熱」、「冷却」および、食肉販売店での食中毒

事故に大きく係ると考えられる、加工食材の繰り越し使用等の状況を明確にする目的で、食材ごとの加工状況を項目別に記入します。

- ① 原材料名
 - ・使用する原材料を順番に記入する。
- ② 仕込み/前処理作業
 - ・入荷した原材料の仕込み/前処理作業の内容とタイミング、処理後の保存条件等について最終加熱調理を実施する日を中心にして記入する。
- ③ 加熱条件
 - ・最終加熱調理の方法、加熱条件（温度、時間）および、加熱終了の条件（中心温度あるいは、色目等の見た目の状態、等）を記入する。
- ④ 冷却条件
 - ・冷却条件（冷却方法、冷却後の到達中心温度、冷却時間、等）を記入する。
- ⑤ 盛り付け・包装形態/提供温度
 - ・商品提供時の温度および盛り付け・包装の状態、等を記入する。
- ⑥ 備考
 - ・仕込み/前処理された原材料および繰り越し使用される料理の使用期限、等を補足項目として記入する。

(平成30年10月31日一部改正)