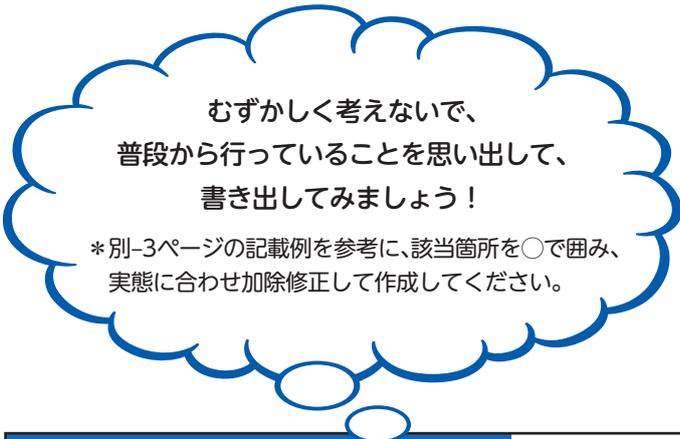


食肉販売業向け

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



※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施設などの洗淨・消毒	いつ	業務終了時に必ず、 <u>業務終了時に必要に応じて</u> 、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、施設の状況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	<u>始業時</u> 、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	<u>トイレの後</u> 、 <u>加工に入る前</u> 、 <u>清掃の後</u> 、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	<u>原材料受入時</u>
		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、 <u>業務終了後</u> 、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淨、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	<u>始業時</u> 、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 器具の洗淨等	①器具等の洗淨・消毒	いつ	<u>別途の洗淨等の頻度表により、洗淨の実施</u> 、その他 ()
		どのように	洗淨し、消毒する
		改善措置等	洗淨のやり直し

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) 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)

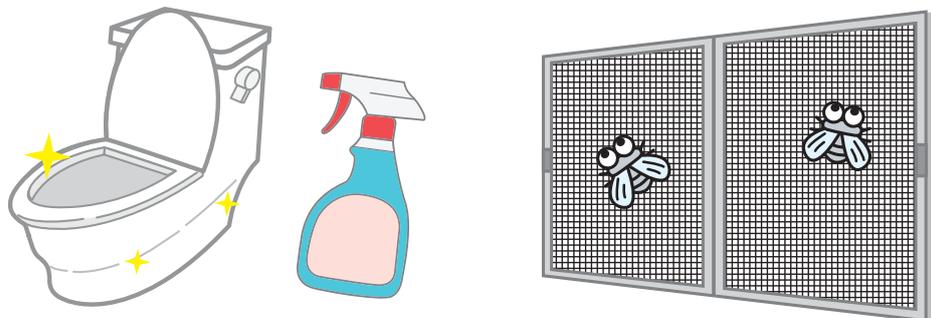
必要性

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)

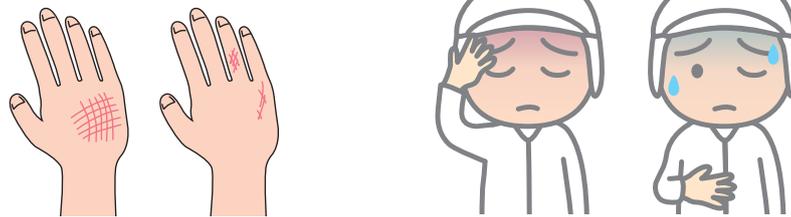
必要性

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できれば、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、すぐに手洗いを行かせます。

③ 食肉等の衛生的な取扱い

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、上記に掲げ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>



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。

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					
2 従業員の健康管理等	①健康管理	いつ					
		どのように					
		改善措置等					
	②手洗い	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					
	②汚染の防止	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					
4 器具の 洗浄等	①器具等の洗浄・消毒	いつ					
		どのように					
		改善措置等					

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	

A₀₂ 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、施設の状況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				

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、できれば施錠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

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扱い

(1) 原材料の受入りの確認

原料受け入れ手順書 (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(アレルギー)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(できればアレルギーごと)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・アレルギー切り替え時に洗浄する。 ③畜種切り替え時、アレルギーごとにゴム手袋を交換し、手洗りする。
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。

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。