

食肉販売業向け

HACCP<sup>ハサップ</sup>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

作成者名、計画の策定日、  
又は変更した日を記載します。

## 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	<p><b>揚げ物</b> コロッケ・カツ・から揚げなど</p> <p><b>ロースト物</b> ローストビーフなど</p> <p><b>やきもの</b> ハンバーグ・焼き豚など</p> <p><b>煮物</b> 煮込み・煮豚など</p>	<p><b>調理後、即販売</b></p> <p>○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、肉汁など見た目で判断する。</p> <p>○プロック肉(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)や色など見た目で判断する。</p> <p>○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)や色など見た目で判断する。</p> <p>○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)</p> <p>○調理機器の温度を確認する。(例:フライヤーの油:170°C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)</p>
		<p><b>調理後、保温して販売</b></p> <p>○触感や色など見た目で判断する。</p>
加熱後、冷却	<p><b>揚げ物</b> コロッケ・カツ・から揚げなど</p> <p><b>ロースト物</b> ローストビーフなど</p> <p><b>やきもの</b> ハンバーグ・焼き豚など</p> <p><b>サラダ</b> ポテトサラダなど</p>	<p><b>再加熱して販売</b></p> <p>○速やかに冷却、再加熱時の触感や色など見た目で判断する。</p>
		<p><b>冷やしたまま販売</b></p> <p>○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°C以下で保管・冷却する)</p>
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。

販売している商品(惣菜)を  
加熱、冷却、保温、再加熱などの  
温度管理に着目して、  
商品を分類してみましょう！  
分類ができたら、チェック方法や問題が  
発生した場合の対応を記載しましょう。



## 2 重要管理のポイントを理解しよう!

食肉販売業のほか、飲食店営業(惣菜)の営業許可により、惣菜を取り扱っている場合は、一般衛生管理の他に温度管理に着目した重要な管理を行うチェックポイントがあるため、これを確認(チェック)し、記録します。

### (1) 温度管理に着目したグループ分け

加熱調理して販売される惣菜などの商品は、家庭などで加熱調理せずに食べられることがあるため、加熱、冷却、再加熱など調理時の温度帯のチェックを十分行う必要があります。このため、次の2グループに分類し、目視などで十分な加熱をしたかどうかの重要管理を行います。

また、加熱調理後の保管時や取扱い時の交差汚染の防止にも十分な管理を行なうようにします。

グループ	商品の分類			具体的な商品名
	加工	販売形態	消費段階	
第1 グループ	加熱調理	即販売 保温販売	加熱しないで 食べられることもある	食肉惣菜の全て、 ロースト(ビーフ・ポーク・チキン)、 フライドチキン、焼き豚、ハンバーグ、焼鳥など
第2 グループ	加熱後冷却	再加熱販売 冷却販売	加熱しないで 食べられることもある 冷たいまま食べられる	フライドチキン、焼き豚、ハンバーグ、焼き鳥 ポテトサラダ、ローストビーフなど

#### 第1グループの商品例

##### <主な惣菜>

揚げ物	コロッケ・カツ・から揚げ
ロースト物	ローストビーフ・ローストポーク・ ローストチキン
やきもの	ハンバーグ・焼き豚・焼鳥
煮物	ホルモン煮込み・煮豚・鶏モツ煮

#### 第2グループの商品例

##### <主な惣菜>

揚げ物	コロッケ・カツ・から揚げ
ロースト物	ローストビーフ・ローストポーク・ ローストチキン
やきもの	ハンバーグ・焼き豚・焼鳥
サラダ	ポテトサラダなど

☆その他(野菜サラダなどを販売する場合)

野菜サラダなど、加熱工程のない商品を扱う場合は、調理段階の交差汚染防止はもとより、調理後の速やかな冷蔵庫、ショーケースへの保存、販売に留意してください。

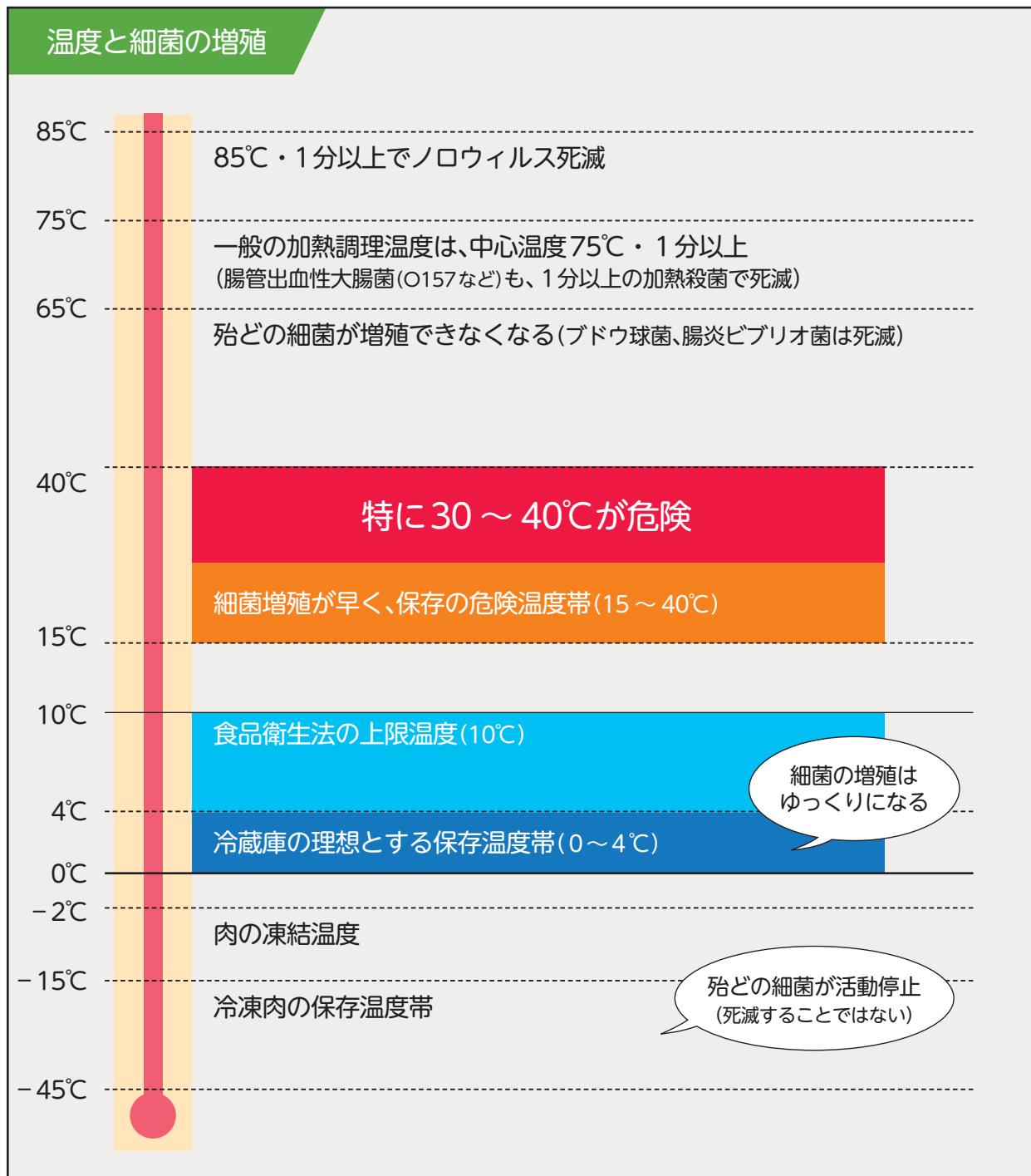
☆惣菜類は、できる限り、作りおきしないように努めるとともに、温度及び時間の管理(例えば、商品に応じて翌日に売れ残った商品の廃棄等)を行ないます。

## (2) 加熱温度と時間

○誰が加工しても、同じ商品を衛生的に調理できるように、商品ごとに調理機器を決め、加熱温度と加熱時間を決めておきます。

○加熱調理後、放置しておくと病原微生物が増殖し、食中毒の危険が高まります。

特に、15～40℃の間は増殖が速い危険温度帯であるので、速やかに冷却保管に努める必要があります。また、できる限り作りおきしないように努めるとともに、温度及び時間の管理(例えば、商品に応じて売れ残った商品の廃棄等)を行います。



## &lt;加熱時間と加熱温度例&gt;

商品名	加熱温度	加熱時間	使用機器	備考
ハンバーグステーキ	250°C	30分	ロースター・オーブン	出来上がりは、見た目で判断
煮豚	90°C	12分	寸胴	2リッターの液 2kgの豚
鶏から揚げ	180°C	3分	フライヤー	冷蔵庫で2時間 漬け込んだ後
ローストビーフ	150°C	25分	ガス・レンジ	

第2グループの場合は、加熱温度と時間のほかに、冷却温度とその時間も決めておきます。

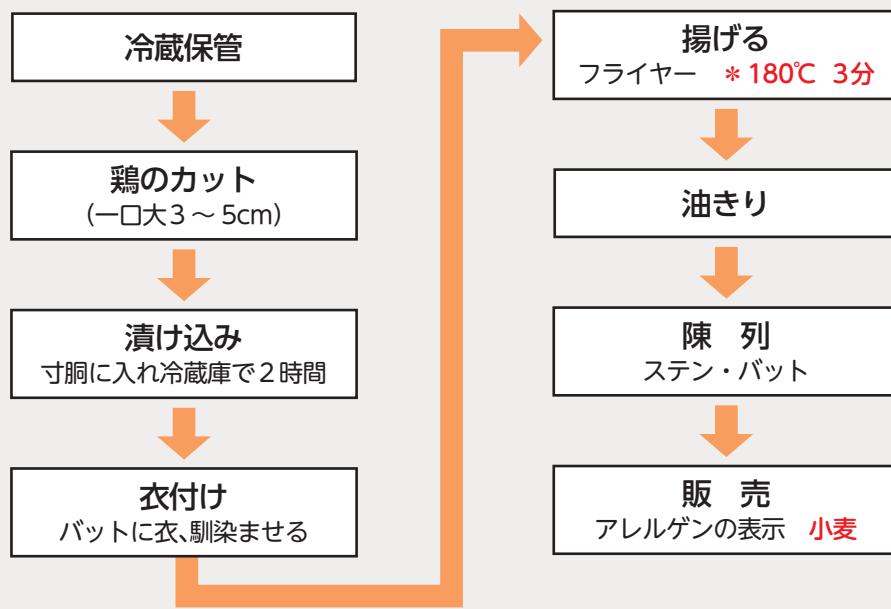
(例: ローストビーフは4°C以下の冷蔵庫で90分)

できれば、簡単なレシピや作業工程図を作つておくと良いでしょう。

(加熱の温度と時間が重要管理のポイントであることが理解できます)

## &lt;作業工程図の例&gt;

商品名	主原材料	副原材料
鶏のから揚げ	鶏もも肉	漬け込み液 (にんにく・しょうが・しょうゆ・清酒) 衣 (小麦粉・片栗粉)



\* やき物、揚げ物などの加熱温度は、時間や数量などによって変化することから、店舗によって様々のため、定期的に試食や中心温度の確認により、温度管理が適正かどうかチェックした上で、日々のチェックは、焼き上がりの触感(弾力)や色、肉汁など見た目で判断してください。(なお、ページ上段の加熱時間及び加熱温度は目安であり、定期的に中心温度を確認する際などの参考にしてください)

## (3)重要管理の商品例とチェック方法

重要管理のポイント		(作成者) (計画策定・変更日) 年 月 日
分類	商品例	チェック方法
加熱調理	<p><b>揚げ物</b> コロッケ・カツ・から揚げなど</p> <p><b>ロースト物</b> ローストビーフなど</p> <p><b>やきもの</b> ハンバーグ・焼き豚など</p> <p><b>煮物</b> 煮込み・煮豚など</p>	<p><b>調理後、即販売</b></p> <p>○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、肉汁など見た目で判断する。</p> <p>○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、焼きあがりの触感 (弾力) や色など見た目で判断する。</p> <p>○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)、焼きあがりの触感 (弾力) や色など見た目で判断する。</p> <p>○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)</p> <p>○調理機器の温度を確認する。(例: フライヤーの油: 170°C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)</p>
		<p><b>調理後、保温して販売</b></p> <p>○触感や色など見た目で判断する。</p>
加熱後、冷却	<p><b>揚げ物</b> コロッケ・カツ・から揚げなど</p> <p><b>ロースト物</b> ローストビーフなど</p> <p><b>やきもの</b> ハンバーグ・焼き豚など</p> <p><b>サラダ</b> ポテトサラダなど</p>	<p><b>再加熱して販売</b></p> <p>○速やかに冷却、再加熱時の触感や色など見た目で判断する。</p>
		<p><b>冷やしたまま販売</b></p> <p>○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°C以下で保管・冷却する)</p>
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。

- ・食肉の場合、中心温度が75°Cで1分間以上の加熱を、十分な加熱といいます。(厚労省・食品安全委員会資料)  
十分な加熱であるか確認をしておきます。

## (○) その他、留意事項

牛・豚・鶏肉などの精肉(スライス肉、ミンチ肉)及びタレつけ肉など食肉半製品は、生の状態で冷たいまま販売されますが、販売にあたっては、次の点に留意し、情報提供等に努めましょう。

○牛・豚のレバーを含め食肉(生食用牛肉の規格基準に適合した牛肉を除く)を、生で食べてはいけないこと、  
食べるときは、必ず加熱調理を要すること。(対面販売時やPOP等での情報提供)

○馬刺しの販売をする場合

馬刺しを販売する場合、-20°Cで、24時間以上、冷凍したものを販売すること。(住肉胞子虫に感染した馬肉により、食中毒を起こす場合があります)

## C 重要管理計画書の様式

(惣菜を取り扱う場合の様式)

重要管理のポイント		(作成者 ) (計画策定・変更日 年 月 日)
分 類	商 品 例	チェック方法
加熱調理		調理後、即販売
		調理後、保温して販売
加熱後、冷却		再加熱して販売
		冷やしたまま販売
改善措置等		