

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

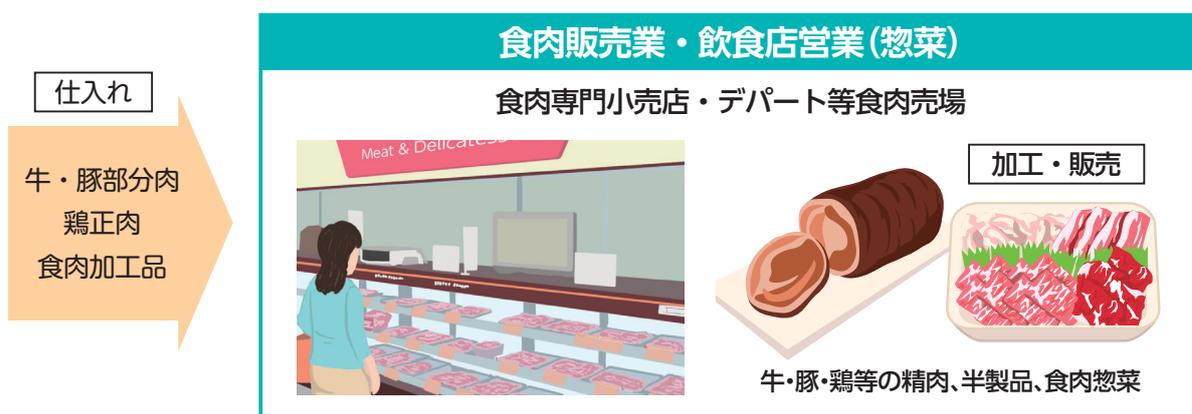
Ⅱ 本手引書の対象となる事業者等

●対象となる事業者

本手引書の対象事業者は、食肉販売業(食肉小売店)ですが、惣菜の取り扱い等の実態を踏まえ、食肉販売業の許可店舗で、飲食店営業(惣菜)の営業許可を受けている店舗(事業者)も対象としています。

●対象となる商品

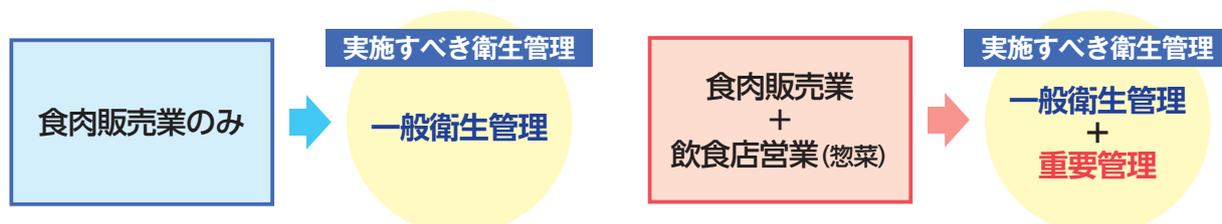
- 食肉販売業の取り扱い商品(最終消費形態は加熱して食べられるものであるが、店舗内での加熱殺菌工程はない)
食肉及び食肉半製品(食品衛生法上の食肉)
＜食肉＞牛・豚などの部分肉、スライス肉、ひき肉(冷蔵・冷凍品)
＜食肉加工品(半製品)＞トンカツ材料、味付け肉、タレつけ肉、生ハンバーグなど
- 飲食店営業(惣菜)の取扱い商品(店舗内で調理に際して加熱の工程を含む)
・トンカツ、から揚げ、コロッケ、ローストビーフ、焼き豚、サラダ類など惣菜全般



●販売業態と衛生管理の手法

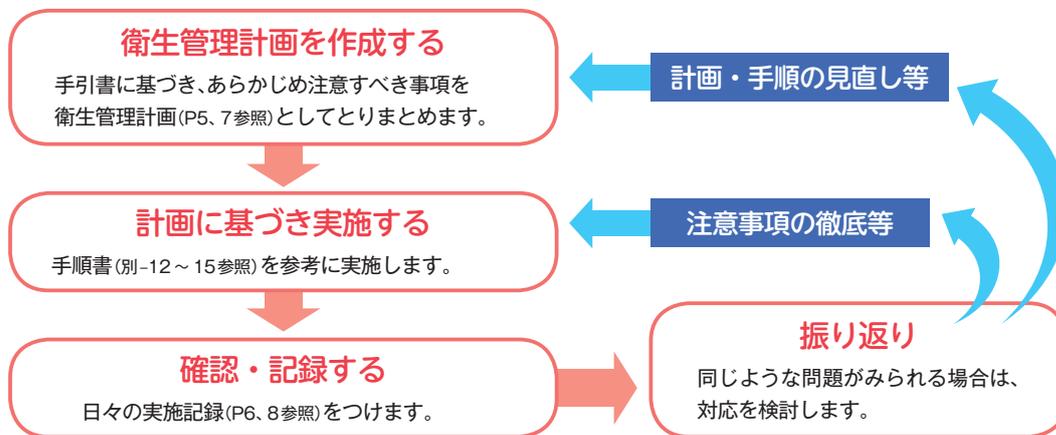
食肉販売業のみの業態の場合、取り扱う商品(食肉及び食肉半製品)には加熱工程が含まれないことから、一般衛生管理のみとなります。(「十分な加熱がなされたかどうか」の重要管理すべき工程は、販売先の家庭などにあることとなります)

一方、食肉販売業にあわせて、惣菜を扱っている場合は、トンカツ、コロッケなど加熱工程が店舗内で行われることになるため、上記の一般衛生管理に加え、「十分な加熱がなされたかどうか」の重要管理が必要になります。



Ⅲ 食肉販売業における衛生管理

1 何をすればいいの？



2 どのような書類をつくるの？

食肉販売業のみの場合

A一般衛生管理の計画書とB実施記録書の2種類となります。

飲食店営業(惣菜)を
併せ行う場合

A一般衛生管理とC重要管理の計画書と、D重要管理の実施記録書(一般衛生管理の記録書も兼用)の3種類となります。

A

一般衛生管理計画書

食肉販売業のみ

飲食店営業(惣菜)

施設や作業内容に応じて、下記の項目についての一般衛生管理計画を作成します。

- ①施設・設備の衛生管理(P13参照)
- ②従業員の健康管理等(P14参照)
- ③食肉等の衛生的な取扱い(P15参照)
- ④器具の洗浄等(P17参照)

*その他必要に応じて衛生管理項目(P18～19参照)を追加

B

一般衛生管理の実施記録書

食肉販売業のみ

Aの一般衛生管理計画書に対応した実施記録書を作成します。

C

重要管理計画書

飲食店営業(惣菜)

販売している商品(惣菜)を、加工内容(調理中の加熱、冷却、保存など)の温度帯に着目して、商品を2つのグループ(P20参照)に分類しましょう。分類したら、それぞれのチェック方法を決め、重要管理計画を作成します。

D

重要管理の実施記録書(Bの実施記録書も兼ねています)

飲食店営業(惣菜)

次に、Cの重要管理計画書に対応した実施記録書を作成します。

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	

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		

D 重要管理の実施記録書の様式

(惣菜を取り扱う場合の様式、**B**の一般衛生管理の実施記録書も兼ねています)

年 月		一般衛生管理・重要管理の実施記録										
日	曜日	1	2	3の①	3の②	3の③	4			重要管理 (温度帯に着目)	日々の チェック 確認者	特 記 事 項
		施設・設備の 衛生管理	従業員の 健康管理等	原材料の 受入れ	汚染の 防止	冷蔵庫等の 温度管理	器具の 洗浄等					
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												