

# HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 (食肉販売業)

## 第2部 一般衛生管理のポイント

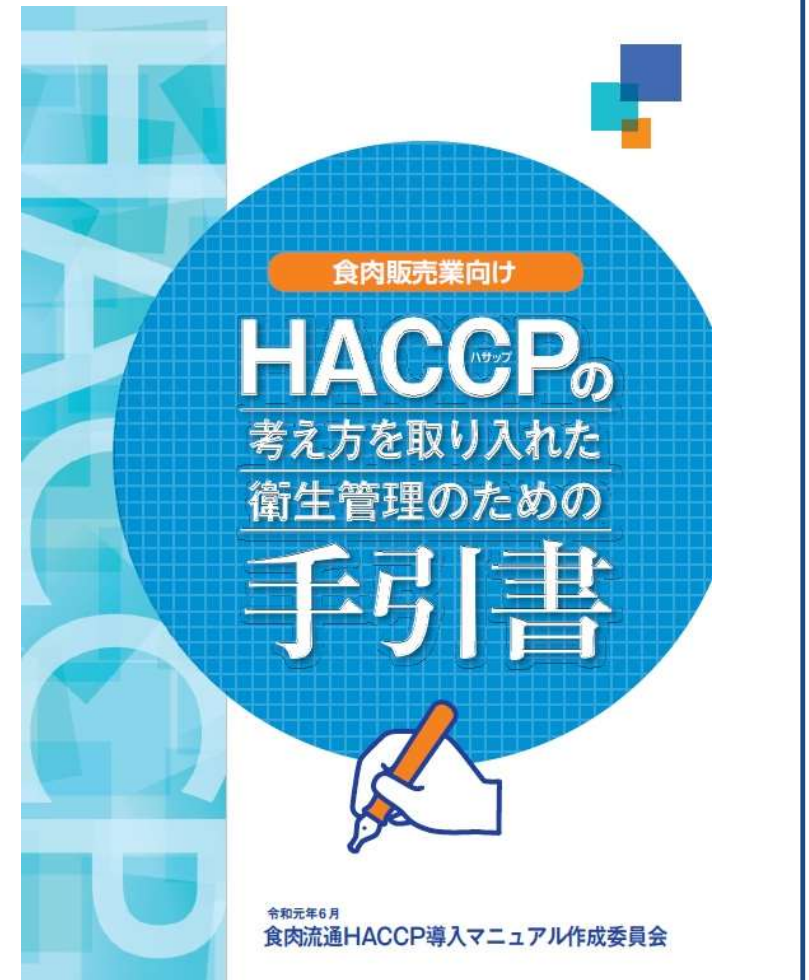
大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課 作成

## 準備するもの

### 使用するテキスト

# HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書 - 食肉販売業向け -

食肉流通HACCP導入マニュアル作成委員会



## 手引書の主な構成

I はじめに

II 本手引書の対象となる事業者等

III 食肉販売業における衛生管理

IV 衛生管理のポイント

1 一般衛生管理のポイントを理解しよう!

2 重要管理のポイントを理解しよう!

別添:様式集、手順書、参考資料

本セミナーで  
ご説明します

## Ⅱ 本手引書の対象となる事業者等

## II 本手引書の対象となる事業者等

手引書  
p.3

### ○対象となる事業者

- ・食肉販売業（食肉小売店）
- ・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

### ○対象となる商品

#### ○食肉販売業の取扱い商品

食肉及び食肉半製品

<食肉>牛・豚などの部分肉、スライス肉、ひき肉

<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る。

#### ○食肉販売業にあわせて、惣菜を扱っている場合

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、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。

食肉販売業のみ

実施すべき衛生管理

一般衛生管理

食肉販売業  
+  
飲食店営業(惣菜)

実施すべき衛生管理

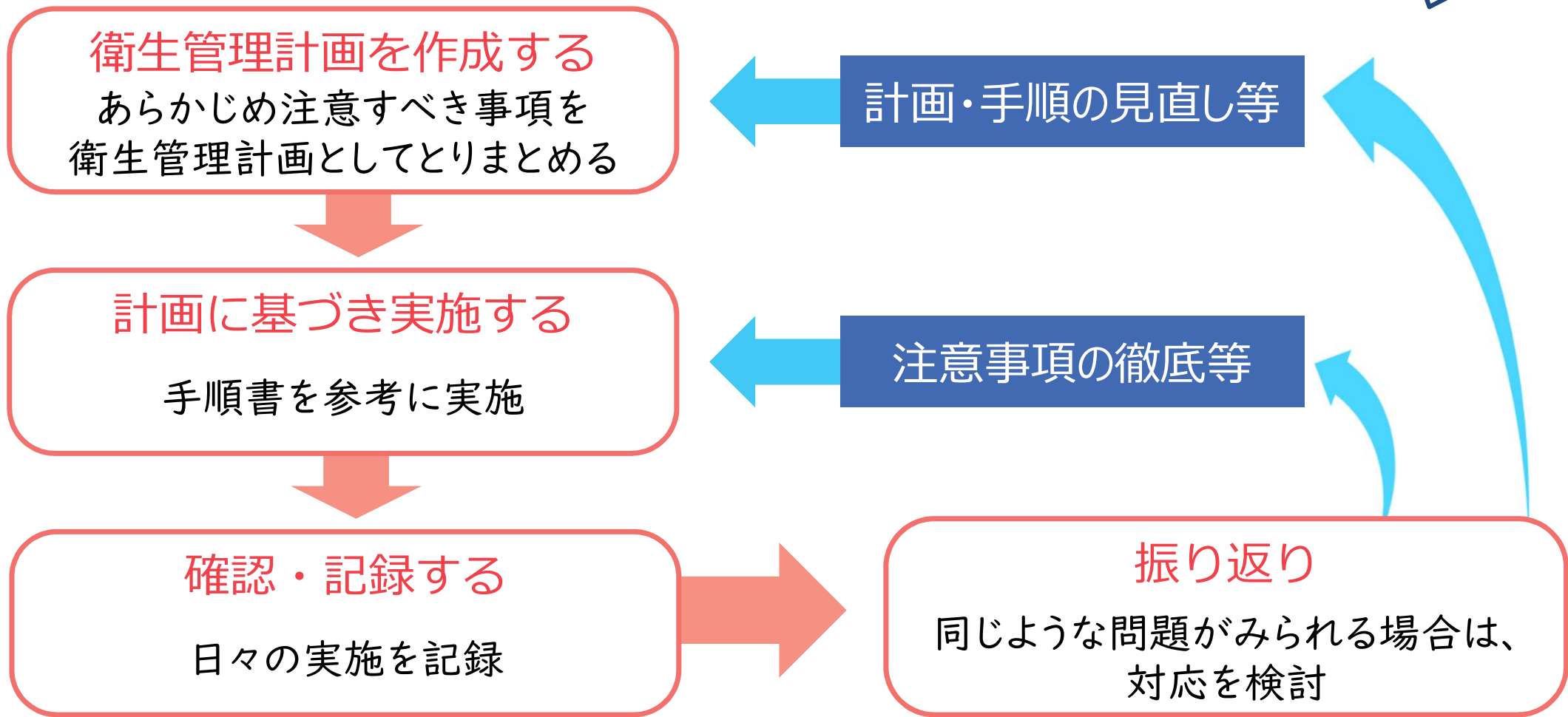
一般衛生管理  
+  
重要管理

# Ⅲ 食肉販売業における衛生管理

### Ⅲ 食肉販売業における衛生管理

手引書  
p.4

#### 1 何をすればいいの？





### Ⅲ 食肉販売業における衛生管理

手引書  
p.4

#### 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
- B 実施記録書

飲食店営業（惣菜）を併せて行う場合

- A 一般衛生管理の計画書
- C 重要管理の計画書
- D 重要管理の実施記録書  
(一般衛生管理の記録書も兼用)

### Ⅲ 食肉販売業における衛生管理

手引書  
p.4

#### **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、下記項目の一般衛生管理計画を作成。

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

#### **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。

#### **C** 重要管理計画書 **飲食店営業(惣菜)**

加工内容の温度帯に着目して、商品を2つのグループに分類し、それぞれのチェック方法を決め、重要管理計画を作成。

#### **D** 重要管理計画書の実施記録書 **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。

### Ⅲ 食肉販売業における衛生管理

**A** 一般衛生管理計画書 **食肉販売業のみ** **飲食店営業(惣菜)**

手引書  
p.5

記載例

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 大阪 太郎 ) ( <b>計画策定</b> ・ 変更日 2022年2月9日)
1 施設・設備の衛生管理	いつ	業務終了時に必ず、 <b>業務終了時に必要に応じて</b> 、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



### 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。
- 記録は、用紙に記録するほか、パソコンなどの電子媒体でも可。
- 日々の実施記録書その他、必要に応じて補助記録簿を作成。

補助記録簿  
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く)

#### (2) 記録の保管

- これら一連の記録は、年度ごとにとりまとめ、その後1年間分保管。
- 水質検査、防虫・防鼠対策、健康診断等の関係書類もあわせて保存。

定期的に記録を確認し、同じような問題が繰り返し発生している場合は、同じ原因が考えられるため、対応策を検討。

#### 対応策

- ・計画書・手順書の見直し
- ・従業員への指導、ポスター等の掲示等による注意事項の徹底
- ・専門業者による点検・調査、修理 等々

## IV 衛生管理のポイント

# IV 衛生管理のポイント

手引書  
p.12

## 1 一般衛生管理のポイントを理解しよう！

### (1) 食品衛生の基本

基本3原則

**衛生管理の基本3原則** 「持ち込まない」「発生させない」「排除する」  
**食中毒予防の3原則** 「つけない」「ふやさない」「やっつける」

5S活動

5S	
整理	いらないものを撤去する
整頓	おく場所を決める
清掃	汚れをなくす
清潔	きれいな状態を保つ
習慣	習慣化する

+

2S
洗浄
殺菌



## IV 衛生管理のポイント

### (2) 衛生管理項目のポイント

#### 1 施設・設備の衛生管理

##### 必要性

- ・衛生的な環境の下で、食肉などを取り扱うことが重要。
- ・施設の状況等を確認し、清掃、または洗浄などを行う必要がある。

##### いつ どのように

- 施設等の清掃、洗浄等を以下により行う。
- ・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。
- ・清掃だけでは十分でない場合、お湯や洗剤で洗浄。
- ・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、発生が見られた場合は、速やかに駆除に努める。

##### 改善策等 問題があったとき どうするか

- ・汚れが残っているときは、再度、清掃・洗浄。
- ・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。

## IV 衛生管理のポイント

### 2 従業員の健康管理等

#### 2-01 従業員の健康管理

手引書  
p.14

#### 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る。

#### いつ どのように

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、作業開始前に従業員の健康管理や手指の傷の手当てを確認。

#### 改善策等 問題があったとき どうするか

- ・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る。
- ・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。

## IV 衛生管理のポイント

### 2 従業員の健康管理等

#### 2-02 手洗い

手引書  
p.14

#### 必要性

手に微生物が付着していると、手を介して病原微生物が拡散。

#### 手洗いを行うタイミング

#### いつ どのように

- ・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

- ・手洗いマニュアルを掲示。
- ・不十分な手洗いを確認した場合、すぐに手洗いを行わせる。

## IV 衛生管理のポイント

手引書  
p.15

### 3 食肉等の衛生的な取扱い

#### 3-01 原材料の受入れ

##### 必要性

腐敗、包装の破損、期限切れ、保存方法が守られていない原材料等には有害な微生物が増殖している可能性がある。

原材料の受入れ時に、注文した商品、数量が納入されたか確認し、品質等の確認、保管等の取扱いを実施。

##### いつ どのように

##### ①仕入れ原材料の品質（確認事項）

- ・五感（におい、見た目など）
- ・包装資材の破損
- ・表面温度
- ・期限表示

##### ②仕入れ原材料の取扱い

- ・床に直置きせず、速やかに決められた冷蔵・冷凍庫に保管。
- ・先入れ、先出しが徹底できるように、保管場所を決めておく。

##### 改善策等 問題があったとき どうするか

- ・内容の記録、返品又は交換などを行う。
- ・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く。

## IV 衛生管理のポイント

手引書  
p.16

### 3 食肉等の衛生的な取扱い

#### 3-02 汚染の防止

#### 必要性

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る。特に、惣菜を取り扱う場合は、食肉とその他の食材で交差汚染が発生しないよう、留意する必要がある。

#### いつ どのように

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。

#### ①冷蔵保管等の際

・原材料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。

## IV 衛生管理のポイント

手引書  
p.16

### 3 食肉等の衛生的な取扱い

#### 3-02 汚染の防止

いつ  
どのように

##### ②仕入れ原材料の取扱い

- ・鶏肉の処理・加工の作業が終了後、まな板、ナイフを洗浄・消毒。
- ・フキンは、牛・豚・鶏・内臓別に使い分ける。
- ・惣菜については、食肉とその他のもので、まな板、ナイフ、フキンを区分。
- ・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。
- ・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。

改善策等  
問題があったとき  
どうするか

- ・異種の食肉やその肉汁などに接触した場合は、汚染箇所をトリミングし、汚染の無いことを確認。
- ・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。
- ・刃こぼれ等を確認し、混入の疑いがある場合は、当該ロットを廃棄。

## IV 衛生管理のポイント

### 3 食肉等の衛生的な取扱い

### 3-03 冷蔵庫等の温度管理

手引書  
p.17

#### 必要性

冷蔵庫、冷凍庫などの温度管理が悪いと、有害な微生物の増殖や品質劣化を招くことになる。

#### いつ どのように

#### 温度管理の実施

- ・決めた時間に、保管温度が10℃以下であるか確認。
- ・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。

#### 改善策等 問題があったとき どうするか

- ・異常の原因を確認し、設定温度の再調整又はメーカー修理の依頼。
- ・冷蔵施設は、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る。

# IV 衛生管理のポイント

手引書  
p.17

## 3 食肉等の衛生的な取扱い

### 3-03 冷蔵庫等の温度管理

E 補助記録簿

①温度チェック用紙 (2ヶ月分)

冷蔵庫等 NO.

確認時間 (        :        )

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る。

温度チェック用紙					年	月
日	温度℃	日	温度℃	日	温度℃	
1		11		21		
2		12		22		
3		13		23		
4		14		24		
5		15		25		
6		16		26		
7		17		27		
8		18		28		
9		19		29		
10		20		30		
				31		

温度チェック用紙					年	月
日	温度℃	日	温度℃	日	温度℃	
1		11		21		
2		12		22		
3		13		23		
4		14		24		
5		15		25		
6		16		26		
7		17		27		
8		18		28		
9		19		29		
10		20		30		
				31		



## IV 衛生管理のポイント

### 4 器具の洗浄等

手引書  
p.17~18

#### 必要性

洗浄不良のナイフ、まな板、スライサーなどを使用すると、食肉や惣菜への汚れや有害微生物の付着の恐れがある。

#### いつ どのように

- ・作業終了後は、洗浄手順に従った洗浄・消毒・殺菌を行い、保管。
- ・フキンは作業終了時に洗剤洗浄したあと、煮沸殺菌するか、塩素系殺菌液に浸透させ、乾燥・保管。
- ・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。

#### 改善策等 問題があったとき どうするか

汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄又はすすぎを行い、消毒。

## IV 衛生管理のポイント

### 5 その他

#### 5-01 異物混入の防止

手引書  
p.17~18

#### 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す。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る。

#### いつ どのように

- ・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。
- ・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。
- ・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。

#### 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。

## IV 衛生管理のポイント

### 5 その他

### 5-02 アレルゲン管理

手引書  
p.19

#### 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る。

#### いつ どのように

- ・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。
- ・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。
- ・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。
- ・特定原材料を含む容器包装された食品は、アレルゲン表示が必要。

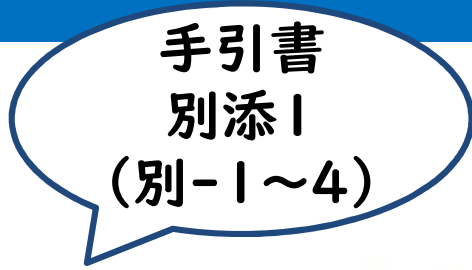
#### 改善策等 問題があったとき どうするか

アレルゲンの交差汚染が疑われるものは、廃棄。

**別添：様式集、手順書、参考資料**

# 別添：様式集、手順書、参考資料

全国食肉事業協同組合連合会HP (<https://www.ajmic.or.jp/haccp/>) からPDFまたはエクセルファイルとしてダウンロードできます。



## A<sub>02</sub> 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	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
		いつ	作業中、業務終了後、その他( )



(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）

<b>清掃手順書（例）</b>	
<b>手 順</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①ゴミや肉片をはき集め廃棄する。</li> <li>②壁面に付着した汚れや肉片をフキンでふき取る。</li> <li>③作業台にお湯と中性洗剤を撒き、スポンジでこすり洗いする。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>⑥水切りで水を切る。</li> </ul>
<b>留意事項</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○冷蔵庫や作業台の下に、肉片等の汚れを残さない。</li> <li>○必要な場合は次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒を行う。</li> </ul>

マニュアル等

手引書  
別添3

# 食品衛生の基本 5S活動

「5S活動」は、一般衛生管理と表裏一体の活動です  
食品を取扱う施設の環境や機械・器具を清潔に保つことで、  
食品への2次汚染や異物混入を予防することができます。

## 5S活動をしっかりやろう！

**整理 SEIRI** 不必要なものは処分し、作業台はきれいに整理

**整頓 SEITON** きちんとかたづけ、決められたところに整頓

**清掃 SEISOU** 毎日、欠かさず店舗を清掃

**清潔 SEIKETSU** 整理・整頓・清掃で常に清潔な状態を維持

**習慣 SHUKAN** 手順やルールを定め、決められたことを習慣化

(記録も習慣化が大切です！)

### 手洗いマニュアル

- すすぎ** 冷水(出来れば温水)で、手の汚れを落とす。
- 洗剤** 手に洗剤をつける。
- てもみ** 良く泡立て、手のひら・甲ほか(④～⑦)を、てもみする。
- 指の間**  指を組んで両方の指の間(側面)、付け根を洗う。
- 親指の付け根**  親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う。
- 指先を洗う**  指先は手の平でこするように洗う。
- 手首・肘**  手首をつかんでこすり洗う。
- 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。
- 乾燥** ペーパータオルで拭く。
- 消毒** 消毒用アルコール(エタノール70%)で殺菌する。



ご清聴ありがとうございました