

令和5年度HACCP定着研修会 (食肉販売業・食肉処理業)

公益財団法人岡山県健康づくり財団
環境部 微生物検査課 渡辺晃正
(HACCP相談窓口)

本日の内容

1. HACCP (ハサップ) とは
2. 衛生管理の作成
3. 記録と振り返りについて

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

令和5年度「HACCP定着研修会」

1

HACCPとは？

Hazard (ハザード：危害要因)

Analysis (アナリシス：分析)

and

Critical (クリティカル：重要)

Control (コントロール：管理)

Point (ポイント：点)

製品の安全を確保する衛生管理の**手法**

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

2

HACCPが義務化されました

- 平成30年6月に食品衛生法が改正され、令和3年6月1日から食品事業者にはHACCP(ハサップ) が義務化されました。
- HACCPの制度化は原則すべての食品事業者が対象です。
- 事業者は規模(従業員数)や業種に応じて、
 - ①HACCPに基づく衛生管理
 - ②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のどちらかの基準で衛生管理を行うこととなります。

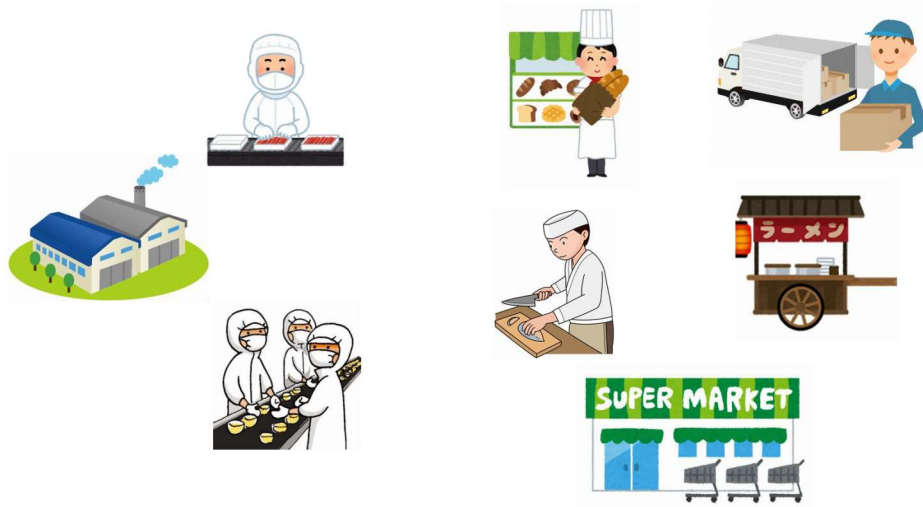
OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

令和5年度「HACCP定着研修会」

3

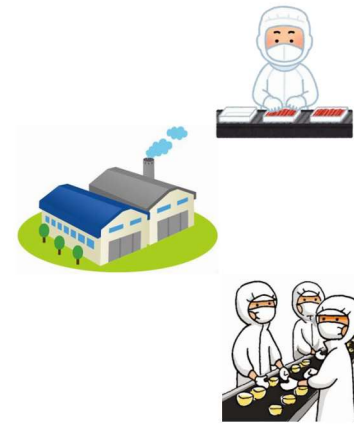
HACCPとは？

全ての食品等事業者（製造・加工、調理、販売等）



HACCPとは？

全ての食品等事業者（製造・加工、調理、販売等）



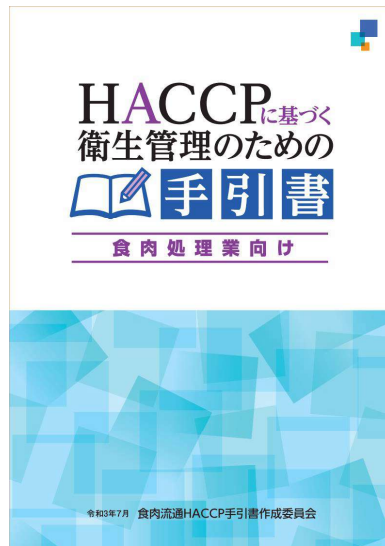
- ・食品従事者が50人以上の大規模の事業者
- ・と畜場、食鳥処理場 など

世界標準のやり方に従う

「衛生管理計画」を作成し実行する

HACCPに基づく衛生管理

HACCPに基づく衛生管理



HACCPとは？

全ての食品等事業者（製造・加工、調理、販売等）



HACCPとは？



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 (業界団体が作成した手引書)



HACCPとは？



製品の安全を確保する衛生管理の手法

HACCPといっても一般衛生管理が基本

普段、行っている衛生管理を「見える化」(目に見える形で確認・記録)するということです



※一般衛生管理で対応可能な場合はCCPは必要ありません

危害要因について

生物的危害要因	食中毒菌（腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、ウェルシュ菌、ノロウイルス等）
化学的危害要因	農薬、食品添加物、洗浄剤、殺菌剤、石油類、印刷インク、アレルギー
物理的危害要因	硬質物質（ガラス、木片、金属片、プラスチック等）

食肉に限った危害要因

<生物的危害要因>

危害要因	危害発生	管理方法
食中毒菌	1. 温度管理不徹底による増殖	処理室・冷蔵庫・食肉の温度管理
	2. 機器・機材の洗浄・殺菌の不徹底による付着	① 洗剤・殺菌剤の濃度確認 ② 洗浄時間の遵守 ③ 殺菌液浸透時間の遵守
	3. 従業員からの汚染	① 手洗いの励行 ② 体調不良者は、食肉に直接触れない作業に ③ 清潔な作業着の着用 ④ トイレの管理 ⑤ 検便の実施

食肉に限った危害要因

<化学的危害要因>

危害要因	危害発生	管理方法
洗剤・薬剤	1. 作業場で使う薬剤等の混入	① 置く場所を決める ② 容器に内容物表示
アレルギー	2. 原材料で使うアレルギーの混入	① アレルギーの少ない順に製造 ② 作業場所・器具類の専用化 ③ アレルギー使用後の器具・作業台の洗浄 ④ 原材料の区分管理 ⑤ 商品のアレルギー表示

アレルギーとは

食物アレルギー体質を持つ人が誤ってアレルギーが混入した食品を食べるとアナフィラキシーショックによって生命に危険が及ぶ可能性があります。

アレルギー表示が義務付けられた食品（特定原材料）



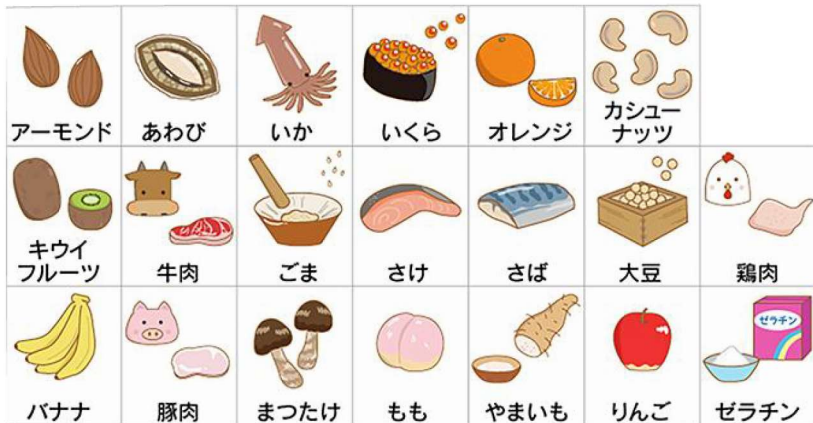
令和5年3月9日に追加

経過措置期間（令和7年3月31日まで）以内に表示ラベルの切り替えを行う必要があります。
可能な限り速やかに表示ラベルの切り替えをお願いします。

▼ 特定原材料 8品目 表示義務



▼ 特定原材料に準ずるもの 推奨20品目



食肉に限った危害要因

<物理的危険要因>

危害要因	危害発生	管理方法
木片・ガラス片	機械・器具等から	①作業場から木製パレットの除去 ②作業場からガラス製温度計の撤去 ③目視による除去
ホッチキス・クリップ 文具・装身具	持ち込み品から	①持ち込み品の制限 ②装身具の制限 ③目視による除去
金属片	機械・器具等から	①スライサー・ナイフの刃こぼれチェック ②目視による除去
	枝肉原材料から ☆筋肉内の注射針 ☆刃こぼれ	①バンドソーの刃こぼれチェック ②目視による除去 スペースと経済的な余裕がある場合は、金属探知機を設置し連続的に感知・除去する。

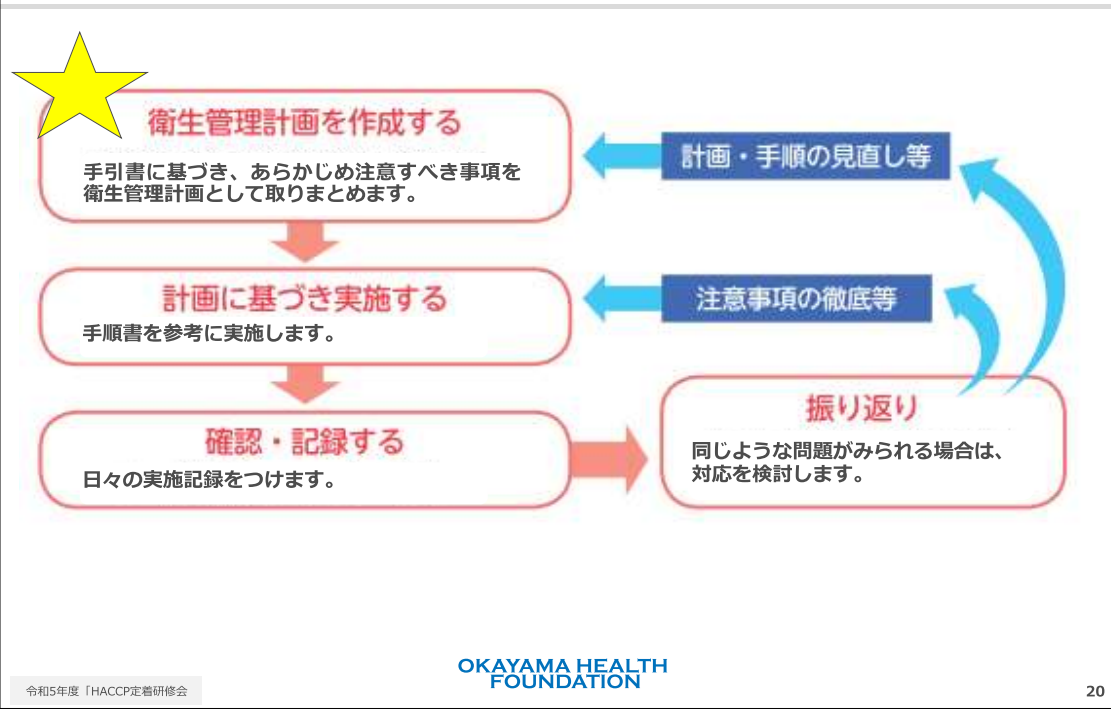
食肉に限った危害要因

<クレーム要因>

クレーム物質	危害発生	管理方法
髪の毛等	作業員から	①帽子・ネットキャップの着用 ②入室時のロール式粘着テープによる除去

本日の内容

1. HACCP (ハサップ) とは
2. 衛生管理計画の作成
3. 記録と振り返りについて



どのような書類が必要か？

食肉販売業・処理業の場合

手順書の活用が重要

一般衛生管理計画書
記録書 ✓

一般衛生管理の計画書と記録書の**2種類**となります。

飲食店営業(惣菜)を併せ行う場合

手順書の活用が重要

一般衛生管理計画書
重要管理計画書
惣菜を扱う場合、重要管理計画書が必要となります。
記録書 (一般・重要兼用) ✓

一般衛生管理と重要管理の計画書と記録書(一般・重要兼用)の**3種類**となります。

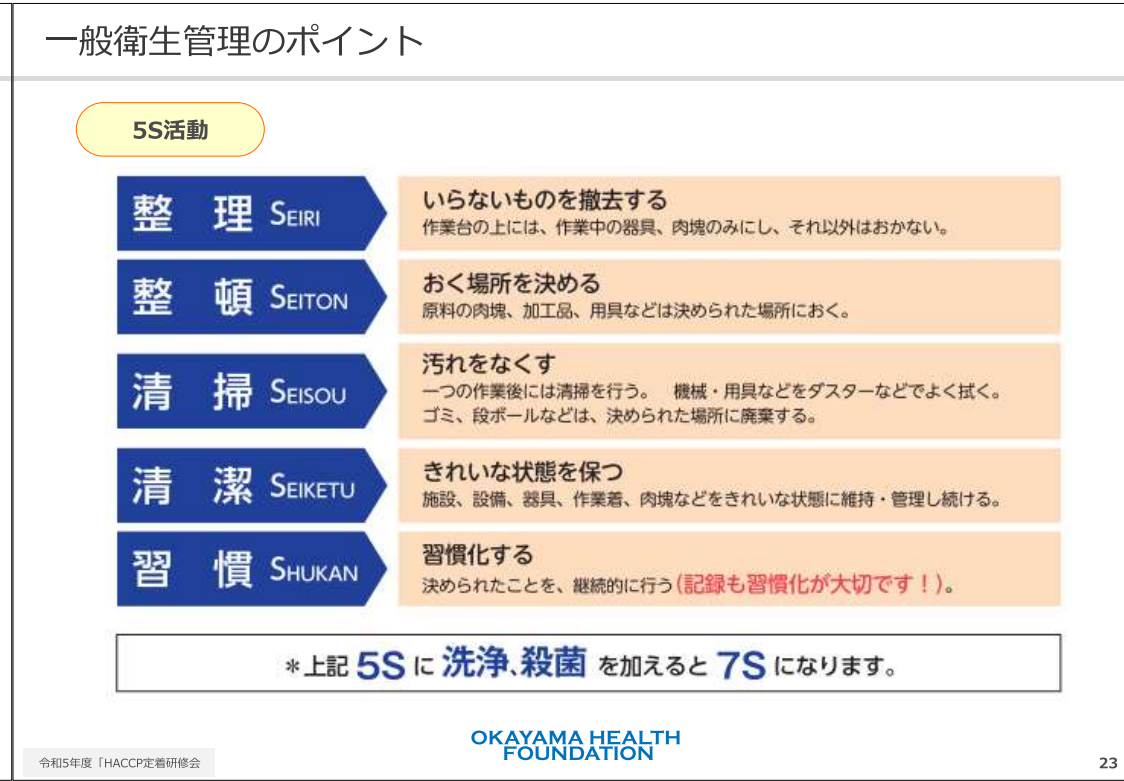
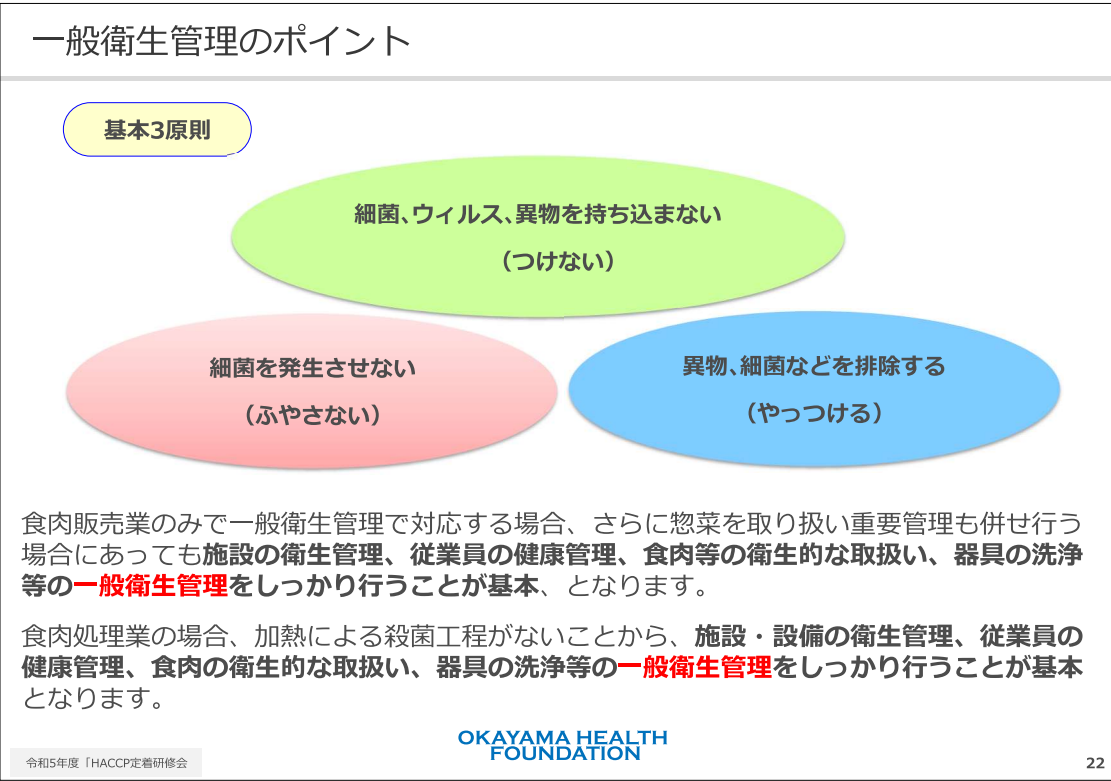
食肉販売業のみ → 実施すべき衛生管理 一般衛生管理

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

※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**

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

令和5年度「HACCP定着研修会」





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。

食肉販売業

一般的衛生管理のポイント

1 施設・設備の衛生管理

① 施設などの洗浄・消毒

2 従業員の衛生管理等

① 健康管理 ② 手洗い

3 食肉等の衛生的な取扱い

①原材料の受入れ ②汚染の防止 ③冷蔵庫等の温度管理

4 器具等の洗浄等

①器具等の洗浄・消毒

- ・異物混入防止
ガラス 金属 洗浄剤等
- ・アレルギー管理
アレルギー物質の汚染防止

必要に応じて

1 施設・設備の衛生管理

① 施設などの洗浄・消毒

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す。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。

今日は計画の「いつ」を決めていきましょう

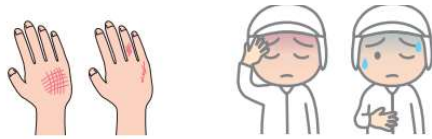
1 施設・設備の衛生管理	①施設などの洗浄・消毒	いつ	業務終了時に必ず、業務終了時に必要に応じて、その他（ ）
		どのように	処理室（調理室）の床・溝・シンク・作業台等の汚れを確認、必要に応じて洗浄 * トイレの洗浄は、施設の状況に応じて定めた頻度で実施 * そ族、昆虫の発生が見られた場合は、必要に応じて駆除（業者に依頼など）
		改善措置等	清掃、洗浄のやり直し

2 従業員の衛生管理等

① 健康管理

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。



2 従業員の衛生管理	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 従業員の衛生管理等

② 手洗い

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。



2 従業員の衛生管理	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

必要性

原材料には、腐敗していたり、包装が破れていたり、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。

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

3 食肉等の衛生的な取扱い

②汚染の防止

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。



3 食肉等の衛生的な取扱い	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、アレルゲン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 食肉等の衛生的な取扱い

③冷蔵庫等の温度管理

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になります。



OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

3 食肉等の衛生的な取扱い

③冷蔵庫等の温度管理

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になります。

冷蔵庫：10℃以下（理想 0～4℃）
冷凍庫：-15℃以下（理想 -18℃以下）

3 食肉等の衛生的な取扱い	②汚染の防止	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）

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

4 器具の洗浄等

①器具等の洗浄・消毒

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。

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

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

4 器具の洗浄等

①器具等の洗浄・消毒

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。

<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・オープン	必要のつど	洗剤で洗浄し、ふき取り乾燥

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

異物の混入防止（必要に応じて）

ガラス 金属 洗浄剤等

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。

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

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

アレルギー管理（必要に応じて）

アレルギー物質の汚染防止

必要性

アレルギー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。

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

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

アレルギー管理（必要に応じて）

アレルギー表示が義務付けられた食品（特定原材料）



<店頭プライスカードのアレルギー表示例>

国産牛・豚で作った
手づくりのハンバーグ
(卵・小麦・乳成分を含む)
1ヶ 120g **300円**

国産鶏もも
鶏からあげ
(小麦・乳成分を含む)
100g **180円**

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

計画に加えて**手順書**の作成をお勧めします

(1) 処理室等の清掃・洗浄 (施設の状態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。

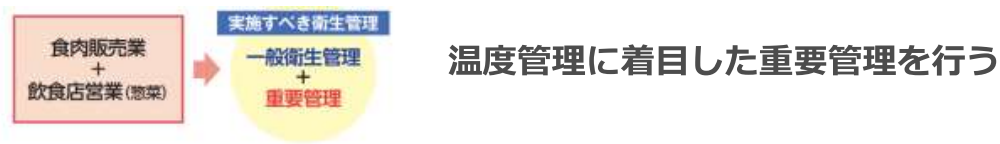
手順書（巻末）
別12ページ～別15ページ

(2) トイレの洗浄・消毒 (施設の状態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。

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

重要管理のポイント



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

重要管理のポイント

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



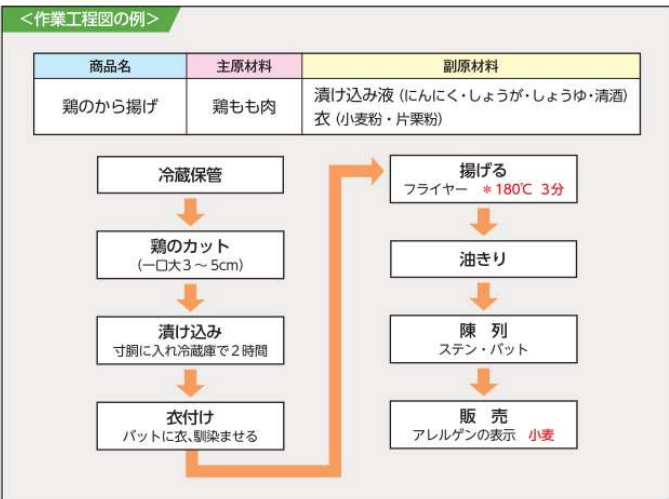
加熱時間と加熱温度例

<加熱時間と加熱温度例>

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℃	30分	ロースター・オーブン	出来上がりは、見た目判断
煮豚	90℃	12分	寸胴	2リッターの液 2kgの豚
鶏から揚げ	180℃	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℃	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℃以下の冷蔵庫で90分)

簡単なレシピ、作業工程図の作成をお勧めします



焼き物・揚げ物などの加熱時間は時間や数量などによって変化します。

↓
店舗によって様々

定期的に試食や中心温度が適正かどうかチェックし、日々のチェックは焼き上がりの触感 (弾力) や色、肉汁など見た目判断

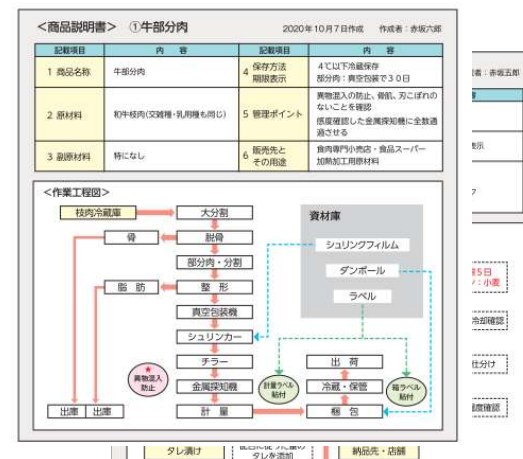
重要管理の商品例とチェック方法 (計画)

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	揚げ物 コロケ・カツ・から揚げなど ロースト物 ローストビーフなど やきもの ハンバーグ・焼き豚など 煮物 煮込み・煮豚など	調理後、即販売 ○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、肉汁など見た目判断する。 ○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、焼き上がりの触感 (弾力) や色など見た目判断する。 ○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) や色など見た目判断する。 ○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) ○調理機器の温度を確認する。(例: フライヤーの油: 170℃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)
	加熱後、冷却	再加熱して販売 ○速やかに冷却、再加熱時の触感や色など見た目判断する。 冷やしたまま販売 ○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℃以下で保管・冷却する)
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。

食肉処理業

商品説明書、作業工程図を作成しましょう

一般衛生管理計画を作成する前に、商品の特性や作業工程図を作成することによって「どこに危害要因があるのか」「あらかじめ注意すべき点 (チェックポイント)」が見えてきます。



商品タイプを分類しましょう

- ①原材料肉 ○枝肉を加工 ○部分肉を加工
- ②納入形態 ○部分肉で納入(納入先でスライスなど)
○容器包装されて納入(納入先の小売店でそのまま販売)
- ③その他原材料 ○不使用(食肉のみ) ○使用(衣やタレなど)
- ④アレルギー ○不使用 ○使用(トンカツの衣に小麦など)

商品タイプを分類しましょう

商品群を2つにタイプ分けします

商品群1 商品例 **部分肉** (販売先で精肉などに最終加工するケース)

枝肉や部分肉を原材料として、部分肉、小分割に加工して、小売段階へ販売(卸売)され、小売段階でそれを原材料として加工し、消費者に販売されるもの。

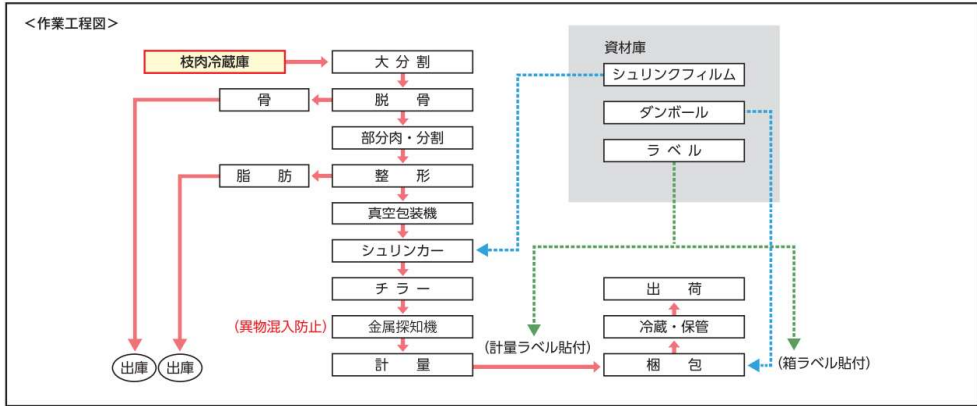
商品群2 商品例 **味付け肉、スライスパック** (パックなど最終加工した上で販売するケース)

食肉処理業者によって加工された包装形態のままで、食品スーパーなどのショーケースに並べられ、小売段階では手を加えられずに、消費者に販売されるもの。
この場合、期限表示(消費期限)やアレルギー(例えば小麦粉使用)の管理、ラベル表示などが衛生管理する上でポイントになります。

(商品群1) 牛部分肉 [商品説明書・作業工程図]

<商品説明書> 牛部分肉 (作成者 赤坂六郎) (作成日 2020年 10月 7日)

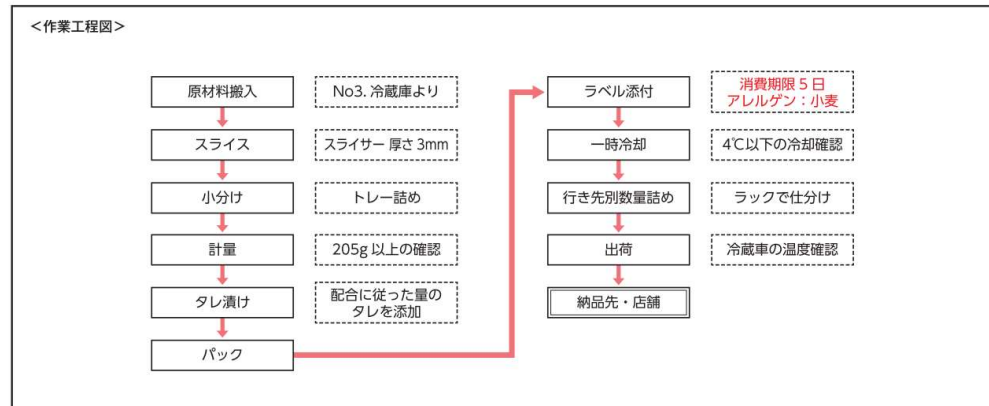
記載項目	内容	記載項目	内容
1 商品名称	牛部分肉	4 保存方法 期限表示	4℃以下冷蔵保存 部分肉チルドパックで30日
2 原材料	和牛枝肉(交雑種・乳用種も同じ)	5 管理ポイント	異物混入の防止、骨肌、刃こぼれのないことを確認 感度確認した金属探知機に全数通過させる
3 副原材料	特になし	6 販売先と その用途	食肉専門小売店・食品スーパー 加熱加工用原材料



(商品群2) 豚しょうが焼き用パック [商品説明書・作業工程図]

<商品説明書> 豚しょうが焼き用パック (作成者 赤坂五郎) (作成日 2019年 10月 10日)

記載項目	内容	記載項目	内容
1 商品名称	豚しょうが焼き用200gパック	4 保存方法 期限表示	4℃以下冷蔵保存 消費期限5日
2 原材料	国産豚ロース部分肉	5 管理ポイント	アレルギー(小麦)の表示
3 副原材料	漬け込み液(小麦粉・醤油・生姜・ニンニク・清酒)	6 販売先と その用途	食品スーパー 加熱用小売販売パック



1 施設・設備の衛生管理

- ① 加工施設 ② トイレ ③ 廃棄物の管理

2 従業員の衛生管理等

- ① 健康管理 ② 手洗い ③ 服装・身だしなみ

3 食肉等の衛生的な取扱い

- ① 原材料の受入れ ② 汚染の防止(加工・整形) ③ 冷蔵庫等の温度管理

4 器具等の洗浄等

- ① 器具等の洗浄・消毒

・防虫・防鼠対策

・異物混入防止

- ① ガラス・木片等 ② 金属 ③ 薬品・洗浄剤等

・アレルギー管理

アレルギー物質の汚染防止

必要に応じて

1 施設・設備の衛生管理

① 加工施設

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す。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。

今日は計画の「いつ」を決めていきましょう

1 施設・設備の衛生管理	①加工施設	いつ	加工作業終了後、その他（ ）
		どのように	処理室の清掃
		改善措置等	清掃のやり直し

1 施設・設備の衛生管理

① 加工施設

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す。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。

対象器具等	頻度・回数・時期	備考
作業台	毎日1回加工作業終了後	洗剤で洗浄し、乾燥
床・排水枦・グリーストラップ	毎日1回加工作業終了後	洗剤で洗浄し、乾燥
壁面・天井	付着した肉片は毎日1回作業終了後	柄の長いモップでのふき取り
	年に数度・汚れがひどい時	洗剤で洗浄し、乾燥
照明器具	年に数度・汚れがひどい時	洗剤で洗浄し、乾燥

1 施設・設備の衛生管理

② トイレ

必要性

トイレは、様々な細菌、微生物に汚染されやすい場所です。人の手や、ドアノブなどを介してノロウイルスや腸管出血性大腸菌（O157等）に汚染する可能性があります。

1 施設・設備の衛生管理	②トイレ	いつ	加工作業終了後、その他（ ）
		どのように	便器・床面・手洗いの洗浄、履き替えサンダル等の有無の確認
		改善措置等	洗浄のやり直し

1 施設・設備の衛生管理

③ 廃棄物の管理

必要性

処理室内に汚物がたい留した場合、ネズミや衛生害虫の発生により、食肉への汚染源となります。

1 施設・設備の衛生管理	③廃棄物の管理	いつ	毎日、その他（ ）
		どのように	不浸透性容器に入れ、所定の場所で保管、保管場所の清掃
		改善措置等	管理の徹底

2 従業員の衛生管理等

① 健康管理

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。



2 従業員の衛生管理等	①健康管理	いつ	出社時、作業開始時、その他（ ）
		どのように	健康診断の受診（年1回以上、検便を含む） 顔色・動作など体調や手の傷の確認
		改善措置等	本人に確認し、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、ゴム手袋を着用

2 従業員の衛生管理等

② 手洗い

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。



2 従業員の衛生管理等	②手洗い	いつ	処理室入室時、用便後、ドアノブ等汚染されたものに触れた時
		どのように	決められた手順で手洗いをする (手洗いのマニュアル(別-30)参照)
		改善措置等	手洗いのやり直し

2 従業員の衛生管理等

③ 服装・身だしなみ

必要性

加工施設内に病原微生物や毛髪、ほこりなどを持ち込まないようにするため、衛生的な作業着や専用の長靴の着用に注意する必要があります。また、指輪など装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピンなども思わぬ事故の元になる可能性があります。さらに、爪が伸びていたり、マニキュアなども衛生上、注意を要します。

2 従業員の衛生管理等	③ 服装・身だしなみ	いつ	処理室入室前
		どのように	決められた作業着、ヘアネット、帽子、履物 決められた身だしなみ (服装・身だしなみマニュアル(別-31)参照)
		改善措置等	服装、身だしなみのやり直し(順守)

3 食肉等の衛生的な取扱い

①原材料の受入れ

必要性

原材料には、腐敗していたり、包装が破れていたり、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。

3 食肉等の衛生的な取扱い	①原材料の受入れ	いつ	入荷時、その他 ()
		どのように	五感(匂い、見た目など)による品質確認(部分肉) 期限表示の確認、容器(段ボール・パック等)の破損状況、十分な冷却(枝肉) 枝肉の損傷、十分な冷却
		改善措置等	返品するかどうか、事前の取り決めをしておく

3 食肉等の衛生的な取扱い

①原材料の受入れ

必要性

原材料には、腐敗していたり、包装が破れていたり、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。



入荷した原料の表面温度を測定し、決められた温度が守られていることを確認します。



入荷した原料肉の表示内容(畜種、部位、原産地など)や期限表示が、入荷情報と整合していることを確認・記録します。

3 食肉等の衛生的な取扱い

②汚染の防止(加工・整形)

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。



3 食肉等の衛生的な取扱い	②汚染の防止(加工・整形)	いつ	加工作業中、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 まな板、ナイフの区分使用、畜種ごとの作業終了時には、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 アレルギー物質と交差汚染があった場合は、廃棄

3 食肉等の衛生的な取扱い

③冷蔵庫等の温度管理

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になります。

冷蔵庫：10℃以下(理想 0~4℃)
冷凍庫：-15℃以下(理想 -18℃以下)



3 食肉等の衛生的な取扱い	③冷蔵庫等の温度管理	いつ	温度の確認
		どのように	(部分肉) 決められた温度で冷蔵(0℃~10℃)、冷凍(-18℃以下) 決められた場所(畜種ごと、産地ごと)に保管(枝肉) 決められた温度で冷蔵(0℃~4℃) 半丸ずつ、間隔をあけて懸垂保管
		改善措置等	設定温度の調整 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

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。

4 器具の 洗浄等	①器具等の 洗浄・消毒	いつ	一つの商品作り終了後、その他（ ）
		どのように	決められた方法及び頻度で 別紙の表の洗浄の方法・頻度に従って行う
		改善措置等	洗浄・消毒のやり直し

4 器具の洗浄等

①器具等の洗浄・消毒

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。

対象器具等	頻度・回数・時期	備考
ナイフ(包丁)・まな板・フキン	食肉加工の種類別(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
	加工作業切り替え時及び加工作業終了後	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
シュリンカー・チラー	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
計量器・金属探知機	毎日1回加工作業終了後	アルコールを噴霧し不織布で拭き取る 包装前に通過させる場合は洗剤洗浄し、拭き取り乾燥

防虫・防鼠

防虫・防鼠対策

必要性

そ族（ネズミ）や衛生害虫が発生・侵入することで、二次汚染や異物混入の可能性がります。

防虫・ 防鼠	防虫・防鼠対策	いつ	6月と11月
		どのように	駆除作業を実施
		改善措置等	作業中にそ族・昆虫を見つけた時には、可能な限り駆除するとともに、繁殖場所や侵入経路を確認し、必要な対策をとる

異物の混入防止（必要に応じて）

①ガラス・木片等

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。また、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、加工施設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。

処理室入室前、ガラス製品や木材などの破損・混入の恐れのあるものを持ち込まないようにします。

異物の 混入 防止	①ガラス・木片等	いつ	毎日
		どのように	加工従業員の身だしなみ 入室ルール（ホッチキス・クリップ・鉛筆の持ち込み禁止） 木製品（パレットを含む）ガラス温度計の使用禁止
		改善措置等	身だしなみ、入室ルールの徹底

異物の混入防止（必要に応じて）

②金属

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。また、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、加工施設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。

金属片は、作業前後にナイフや電動ノコギリの刃こぼれをチェックし、金属片の混入を防止します。

異物の混入防止	②金属	いつ	毎日
		どのように	バンドソー・ナイフ・スライサー等の刃こぼれの確認
		改善措置等	発見するまで追跡調査する 出荷の停止、廃棄

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

令和5年度「HACCP定着研修会」

68

異物の混入防止（必要に応じて）

③薬品・洗浄剤等

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。また、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、加工施設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。

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。

異物の混入防止	③薬品・洗浄剤等	いつ	毎日
		どのように	決められた薬品・洗剤を使用、所定の場所で管理 適切な濃度での使用、薬品管理の責任者を決める
		改善措置等	洗浄等により、出荷可能か判断する 出荷の停止

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

令和5年度「HACCP定着研修会」

69

アレルギー管理（必要に応じて）

アレルギー物質の汚染防止

必要性

アレルギー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。

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	原料に含まれるアレルギーを明確にし、保管管理場所を特定する 同じ機器類を使用する場合は、アレルギーが含まれないもの、また少ないものから加工 作業台は他のものと分別使用し、交差汚染を防ぐ
		改善措置等	洗浄等により、出荷可能か判断する 出荷の停止

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

令和5年度「HACCP定着研修会」

70

アレルギー管理（必要に応じて）

<商品の包装ラベルに記載した例>

特定原材料は、えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生の8つを表示対象としています。
※くるみは2025年4月1日から完全施行

商品名	豚しょうが焼き(味付け)
原材料名	豚ロース肉(国産) たまねぎ・生姜・小麦粉・醤油
内容量	200g
消費期限	2020年/12/31
保存方法	4℃以下で保存
製造者	株式会社代田商店 東京都千代田区神田錦町3-1

商品名	ハンバーグ用味付けミンチ
原材料名	牛ばら(国産)・豚ばら(国産) 小麦粉・牛乳・香辛料
内容量	150g
消費期限	2020.3.31
保存方法	10℃以下で保存
製造者	東京食品株式会社 東京都港区赤坂6-1-1

加熱調理の注意喚起

ミンチ肉です、中心まで十分加熱してお召し上がりください

※容器包装された加工食品への表示が義務付けられている上記特定原材料8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。

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

令和5年度「HACCP定着研修会」

71

計画に加えて**手順書**の作成をお勧めします

簡略版

ステップアップ

詳細版

処理室清掃手順書(例1)	
手順	①ゴミや肉片を掃き集め廃棄する。 ②壁面に付着した汚れや肉片をフキンで拭き取る。 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。 ④床面にお湯と中性洗剤をまき、デッキブラシでこすり洗いを。 ⑤排水溝やグリーストラップの清掃を行い、中性洗剤をまき、デッキブラシでこすり洗いを。 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。 ○必要場合はアルコール、次亜塩素酸ナトリウム溶液、過酢酸製剤などで消毒を行う。

処理室清掃手順書(例2)		制定日: 2019.4.1	確認者: 田中一郎
1. 使用薬剤・機器類	中性洗剤(ABC-123) 弱アルカリ洗剤(XYZ-356) 消毒剤(次亜塩素酸ナトリウム) 刷毛: デッキブラシ、スポンジ 床用: デッキブラシ、水きり 移動式コンテナ(100%) バケツ	中性洗剤(ABC-123): 20倍希釈 弱アルカリ洗剤(XYZ-356): 10倍希釈 次亜塩素酸ナトリウム(12%): 1000倍希釈	洗浄に使用する温水を貯める。(45℃~60℃)
作業終了後に下記の手順で清掃、洗浄を行う。			
2. 手順	(1)床面 ①床面の肉片や残渣をはき集め、廃棄物容器に収納する。 ②床面にコンテナに貯めたお湯をまく。 ③弱アルカリ洗剤をまく。 ④床用デッキブラシでこすり洗いを。 ⑤温水をまく。 ⑥水切りで床面の水を切り、乾燥する。 ⑦消毒剤をまく。		
	(2)壁面 ①ホースで温水を壁面にまく。 ②中性洗剤をつけたスポンジでこすり洗いを。 ③ホースの温水ですすぐ。		
	(3)排水溝・排水枡 ①ブレーチング(溝フタ)を取り、洗浄する。 ②排水溝・排水枡の中のゴミを取り、廃棄物容器に収納する。 ③必要に応じて洗剤とデッキブラシで洗浄する。		
	(4)確認 ①工場長は、洗浄状況を確認する。 ②洗浄状況に問題があるときは再洗浄を指示する。 ③確認内容を「加工施設洗浄記録」に記載する。		
3. 管理の基準	洗浄後の目視点検で肉片や汚れが残っていないこと。		
4. 記録	加工施設洗浄記録 洗浄剤受入れ記録		
5. 特記事項	アルカリ洗剤を使用の際は、必ず防護メガネ、ゴム手袋、前掛けを着用すること。		

手順書(巻末)
別12ページ~別27ページ

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

本日の内容

1. HACCP (ハサップ) とは
2. 衛生管理計画の作成
3. 記録と振り返りについて

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

なぜ、記録することが重要なのか？



- 衛生管理のポイントが明確になり、実施を確認することができるため、食中毒などの発生を未然に防げます。
- 問題が発生した場合、衛生管理を適正に行っていたかの証拠書類になります。
- お客様に、どのような衛生管理を行っているか、PRできるとともに、保健所に対して、自分の店の衛生管理が適正に行われていたかを、自信を持って説明できます。
- 記録を継続的に実施することにより、業務の改善点が見えてきて、業務の見直しを図り、効率化につながるなどの効果が生まれます。

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

一般衛生管理の実施記録書も兼ねています。

日々の記録をし、問題があった場合には、**✓**を入れ、その内容を書き留めておきましょう。

2021年 6月 一般衛生管理・重要管理の実施記録										
日	1	2	3の①	3の②	3の③	4	5	6	7	8
曜日	施設・設備の衛生管理	従業員の手洗い	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	重要管理/温度管理(に留意)	重要管理/温度管理(に留意)	重要管理/温度管理(に留意)	重要管理/温度管理(に留意)
1 火										次郎
2 水										休み
3 木										次郎
4 金										次郎
5 土		✓								次郎 Cさんの顔色が優れず、下痢とのこと、療定させ。
6 日										次郎
7 月										次郎
8 火										次郎 ★ハンバーグの内部が寒いとのクレーム、加熱時間を5分延長した。
9 水										休み
10 木			✓							次郎 納入された牛ライン中にピンホールがあり返品した。
11 金										次郎
12 土										次郎
13 日										次郎
14 月										次郎
15 火										次郎 NO1の冷蔵庫の温度が15℃に上昇、温度設定を

※この記載例は、一般衛生管理と重要管理の実施記録書を同一様式にしたもの(食肉と惣菜の実施記録の確認者が異なる場合など必要に応じて、別様式(別-10参照)にて補助簿の作成もできます)

★日々の衛生管理以外の特記事項
クレームがあった場合、定期点検、健康診断なども、特記事項欄に記載するとともに、関係書類を保存しておきましょう。

食肉販売
手引書 6ページ
8ページ(惣菜)
食肉処理
手引書 6ページ

記録の保存とふり返り

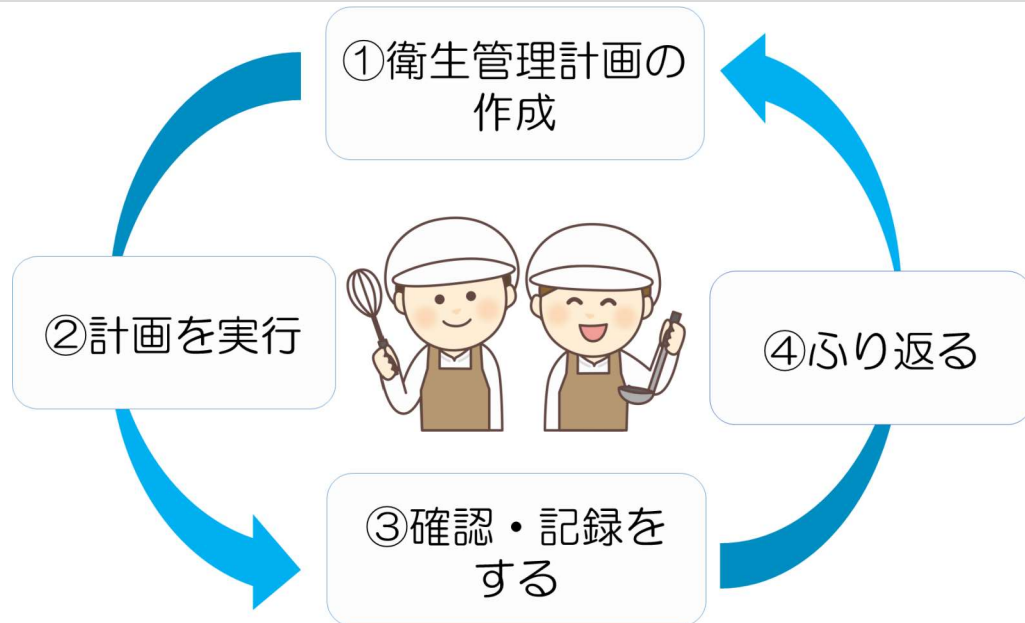
定期的(1か月など)に記録の確認をしよう!
同じような問題が起きているときは、対応を考えよう!!



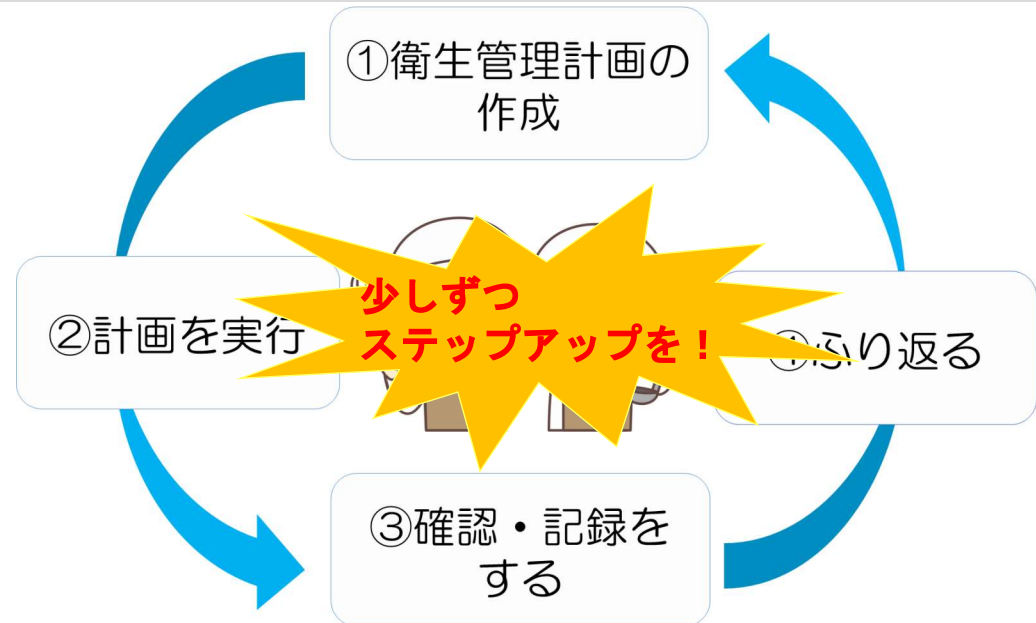
記録は1年程度保管しよう!
保健所から提示を求められたら、対応しましょう!



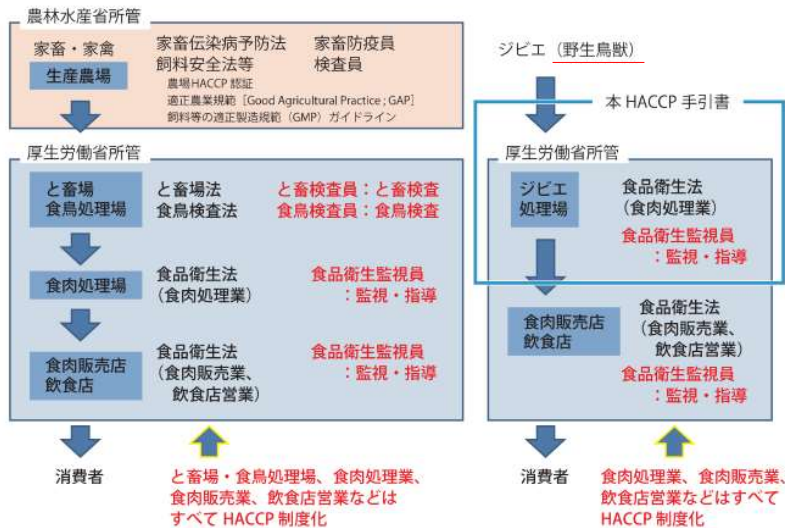
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは?



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは?



家畜・家禽は管理された環境で生育=病気も管理 ⇨ **ジビエは野生鳥獣の為、病気の有無も様々**
 獣医師(と畜検査員・食鳥検査員)による検査 ⇨ **ジビエ処理場従事者様が管理**
(専門的な知識、管理技術が必要)



写真等が多用されわかりやすく説明



全国食肉事業協同組合連合会

<https://www.ajmic.or.jp/haccp/index.html>

The image is a screenshot of the AJMIC website. A callout box points to a video and download links, stating: 'わかりやすい動画など紹介されています。また、Excel「計画・記録」がダウンロード出来ます (今回の研修会資料も一部引用しています) (Easy-to-understand videos and other content are introduced. Also, Excel 'Plan/Record' can be downloaded (this year's training materials are also partially cited)).' The website header includes 'AJMIC 全国食肉事業協同組合連合会 (All Japan Meat Industry Association)'. The logo 'OKAYAMA HEALTH FOUNDATION' is at the bottom.

HACCP相談窓口

The image is an information card for the HACCP consultation window. It includes the text: 'HACCP相談窓口 TEL: 086-246-6261 利用時間: 平日9時~16時 ※土日祝日、12時~13時を除く (相談は無料で行えます。ただし通話料は自己負担になりますのでご了承ください。)' (HACCP consultation window TEL: 086-246-6261 Usage time: weekdays 9:00-16:00, excluding weekends and holidays, 12:00-13:00. Consultation is free. However, call charges are self-paid, so please be careful.). It also provides the URL 'https://www.okakenko.jp/kankyou/maniwa-haccp/' and a QR code. A blue speech bubble says: '今回の研修会関連資料、衛生管理計画・実施記録簿などがダウンロードできます。' (This year's training materials, hygiene management plans, and implementation record books can be downloaded.). The logo '(公財) 岡山県健康づくり財団 (Public Corporation) Okayama Prefecture Health Promotion Foundation' is at the bottom.

HACCPは必ず取り組まないといけません!! 難しいなと思ったらすぐにお電話ください