

認証基準（個別基準 -食肉販売業 -）

| | 項目 | 危害要因 | 衛生管理の方法 | 頻度等 | 記録を要する事項 |
|---------------|------------|--|--|------------------------------------|---|
| 1 食品等の衛生的な取扱い | 1 加工 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 有害微生物の増殖 ・ 異物混入 ・ 特定原材料等のコンタミネーション | 食肉の衛生管理方法が示されていること 異物混入防止手順が示されていること 特定原材料のコンタミネーション防止手順が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること | 加工毎に確認する旨の記載があること | 不適の場合の対応について記録方法の記載があること |
| | 2 表示 | <ul style="list-style-type: none"> ・ アレルゲン表示の欠落 ・ 期限表示の誤表示による有害微生物の増殖及び腐敗変敗 ・ 保存方法の誤表示による有害微生物の増殖及び腐敗変敗 | 加工後、包装して販売する製品について関係法令及び製品規格書で定められた事項の表示見本が示されていること 製品表示の確認手順が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること | 加工毎に確認する旨の記載があること | 不適の場合の対応について記録方法の記載があること |
| | 3 保管・陳列・販売 | 有害微生物の増殖 | 保管・陳列・販売の衛生管理方法が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること | 冷蔵・冷凍設備の温度について、1日3回以上確認する旨の記載があること | 温度の確認結果について記録する旨の記載があること。 不適の場合の対応について記録する旨の記載があること。 |
| | 4 製品検査 | | 色調等の官能検査の方法が示されていること 包装状態や異物混入等の外観検査の方法が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること | 加工毎に確認する旨の記載があること | 不適の場合の対応について記録方法の記載があること |