

1 食品等の衛生的な取扱い

1-1 加工

★認証基準★

○衛生管理の方法

- 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

○頻度等

- 加工毎に確認する旨の記載があること

○記録を要する事項

- 不適の場合の対応について記録方法の記載があること

<目的> 加工時の有害微生物の増殖，異物の混入及び特定原材料のコンタミネーション防止

加工を確実にかつ迅速に行うことにより低温管理につとめ，有害微生物の増殖を防ぐ必要があります。

また，異物が混入するおそれがあるので，混入防止方法を定め，確認を行うことが必要です。

さらに，特定原材料（アレルギー物質を含む食品等）を使用した製品と使用しない製品を同一作業場で加工する場合，意図しない特定原材料のコンタミネーションが生じる場合があります。これらを防ぐために，使用原材料を把握し，管理方法を定め，その実施結果を記録することが必要です。

<マニュアル作成のポイント>

加工時の衛生管理の方法を定めます。

ポイント1 食肉の加工に関する責任者名を明記します。

ポイント2 食肉の加工を管理する目的を明記します。

ポイント3 加工に関する衛生管理の方法を具体的に定めます。
不適の場合の対応方法を明記します。

ポイント4 不適の場合の対応について記録方法を明記します。

加工マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

ポイント2

加工時の有害微生物の増殖，異物の混入及び特定原材料のコンタミネーション防止

III 実施方法

ポイント3

1 加工時の衛生管理方法

管理項目	内容
低温管理	加工は迅速に行い，冷蔵庫に保存する等して低温管理を徹底する。
軍手の使用	原則として軍手は使用しない。手指の保護のためにやむを得ず使用する場合は，軍手の上からゴム手袋をはめて作業を行う等の措置をする。
異物混入防止	目視により異物混入がないか確認する。また，食肉に骨片等の硬質異物が残存している場合は取り除く
特定原材料のコンタミネーション防止	特定原材料を使用する場合は，コンタミネーションを防ぐために器具を専用にする。専用が出来ない場合は洗浄を徹底する。
解凍	冷蔵庫内で解凍を行う

2 不適の場合の対応

不適の内容を記録し，廃棄等の対応をとる。その他異常があった場合は責任者に報告し，指示を仰ぐ

IV 記録方法

ポイント4

【加工時不適事項記録簿（作業用）記載例】

年 月分		責任者名 _____					
日	時	低温管理	軍手の使用	異物除去	コンタミネーション防止	解凍	点検者
1	〇時	/	/	/	/	冷凍品(豪州産牛肉こま切れ(解凍))を室温にて解凍。放置時間が短く低温だったため冷蔵庫に移して解凍。	△△
2		/	/	/	/	/	/

1-2 表示

★認証基準★

○衛生管理の方法

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

○頻度等

加工毎に確認する旨の記載があること

○記録を要する事項

不適の場合の対応について記録方法の記載があること

<目的> 関係法令に基づく適正な表示を行う

食肉については、関係法令によって表示の基準が定められています。表示は、消費者に製品の正確な情報を伝えるため、適正に行わなければなりません。

<マニュアル作成のポイント>

品目ごとに表示見本を作成し、適正な表示の確認手順を定めます。

ポイント1 表示に関する責任者名を明記します。

ポイント2 表示を管理する目的を明記します。

ポイント3 品目ごとに表示見本を作成します。
製品の表示内容が適正かどうか確認する方法を定めます。
不適正な表示が発見された場合の対応方法を明記します。

ポイント4 不適の場合の対応について記録方法を明記します。

表示マニュアル記載例

I 責任者

責任者名  **ポイント1**

II 目的

関係法令に基づく適正な表示を行う

ポイント2

III 実施方法

1 表示見本の作成等

- (1) 商品を販売する場合には、関係法令で定められた事項に沿って、表示見本を作成し、保存しておく。期限表示は商品毎に設定する。
- (2) 原材料などの変更時には、内容の見直しを行い、表示見本が適正であることを確認する。

2 確認手順及び不適時の対応

- (1) 責任者又は担当者は、加工ごとに、表示が製品内容と合致しているか、期限表示が正しく記載されているかを確認する。
- (2) 不適正な表示が発見された場合は責任者に報告後、表示を修正する。販売済みの品であれば回収等の措置をとる。
- (3) 修正前、修正後のラベルを保管する。
- (4) 原因究明、再発防止に向けた措置を講じる。

ポイント3

IV 記録方法

ポイント4

【表示見本】

**国産和牛（黒毛×褐毛）もも
（焼肉用）**

個体識別番号 ○○○○○○○○○○○

消費期限 ○年○月○日（4℃以下で保存）



100g 当たり
(円) 175 **558**

正味量
(g) 304 **お値段(円)**

広島県○○市○○町○○—○ ○○食肉株式会社

【不適時対応記録簿 記載例】

年 月分

責任者確認

加工日	品名	製造数	確認結果	不適時対応	点検者
2	国産和牛 もも(200g)	30P	×(消費期限の誤表示) 印字機の設定間違い 該当数 3	誤表示品は開封し、再包装を 実施した 該当数 3	× ×

※ 製品に貼付したラベルを、修正前と修正後それぞれ保管する。

1-3 保管・陳列・販売

★認証基準★

○衛生管理の方法

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

○頻度等

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

○記録を要する事項

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。

<目的> 保管・陳列・販売時の有害微生物増殖防止

食肉は冷蔵・冷凍設備の適正な使用に基づいた保管・陳列・販売を実施しないと、有害微生物の増殖のおそれがあります。

そこで、保管温度や販売期間等の管理を行うことが必要です。

<マニュアル作成のポイント>

食品衛生法に定める保存基準や表示された保存方法及び期限表示を踏まえた衛生管理方法を定めます。

ポイント1 保管・陳列・販売の管理に関する責任者名を明記します。

ポイント2 保管・陳列・販売を管理する目的を明記します。

ポイント3 保管・陳列・販売について、管理基準を記載します。
温度の確認の頻度を記載します。
不適の場合の対応方法を明記します。

ポイント4 温度の確認結果について、記録方法を記載します。また、不適の場合の対応についても、記録方法を記載します。

保管・陳列・販売の管理マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

保管・陳列・販売時の有害微生物増殖防止

ポイント2

III 実施方法

ポイント3

1 温度については1日3回（(例) 10時，15時，20時）確認する。

管理温度：冷蔵庫 10℃以下，冷凍庫 -15℃以下

製品の種類	場所	確認事項
食肉（牛）	冷蔵庫（右下棚）	<ul style="list-style-type: none">適切な場所に陳列するショーケースのロードラインより上に製品を積まない温度を確認し，適切な温度管理をする容器等の破損の有無を確認する期限表示を確認し，期限切れの商品がないか確認する仕入品の製品表示を確認する在庫管理及び先入れ先出しを徹底し，販売する外観に異常がないか確認する
食肉（豚）	冷凍庫（右下棚） 冷凍庫（右上棚）	
食肉（牛）	冷蔵ショーケース （左棚）	
食肉（豚）	冷蔵ショーケース （右棚）	

2 不適の場合の対応

- 製品の期限が切れていた場合は，破棄する。
- 冷蔵・冷凍庫の温度が管理温度よりも高い場合は15分後に再度温度を測り管理温度となっていることを確認する。温度が下がらない場合には責任者に報告し，販売中止等の措置をとる。

IV 記録方法

ポイント4

【冷蔵・冷凍庫温度記録簿 記載例】

○年△月分

販売場所:冷蔵ショーケース(刺身)

責任者名 _____

日	1		2		3		4		5		6		7	
時	温度	点検者	温度	点検者	温度	点検者	温度	点検者	温度	点検者	温度	点検者	温度	点検者
10	2	◎												
15	3	◎												
20	2	▽												

【不適時対応記録簿 記載例】

年 月分

責任者名 _____

日	時	品名	加工数	確認結果・不適時対応	点検者
1	10時	豚小間切れ	20P	消費期限切れのため1P廃棄	△△

1-4 製品検査

★認証基準★

○衛生管理の方法

- 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

○頻度等

- 加工毎に確認する旨の記載があること

○記録を要する事項

- 不適の場合の対応について記録方法の記載があること

<目的> 製品の安全を確認する

製品について作業が衛生的に実施されているか加工ごとに確認します。

<マニュアル作成のポイント>

加工毎に実施する色調等の官能検査及び異物混入等の外観検査の方法を定めます。

ポイント1 食肉の製品検査に関する責任者名を明記します。

ポイント2 食肉の製品検査の目的を明記します。

ポイント3 食肉の製品の検査手順を定め、また、検査結果に異常があった場合の対応を明記します。

ポイント4 不適の場合の対応について記録方法を明記します。

製品検査マニュアル記載例

I 責任者

責任者名 ポイント1

II 目的

製品の安全を確認する

ポイント2

III 実施方法

1 検査担当者は、全ての製品について、次の手順に従って検査を実施する。

ポイント3

【検査手順 記載例】

検査頻度	検査項目	検査者	方法	判定基準	不適時対応
加工毎	臭い・色調	検査担当者	官能検査	異常がないこと	廃棄等
	包装状態				
	異物				

2 検査結果が不適の場合、不適内容を記録する。原因及び不適品の範囲等を調査し、その結果によっては、廃棄、回収等適切な対応を実施する。

IV 記録方法

ポイント4

【検査不適時対応記録簿 記載例】

年 月分

責任者名 _____

検査実施日	判定結果			不適時対応	実施者
	色調等	包装	異物		
15	× 黒く変色していたため 1P 廃棄 (牛カルビ(国産) 〇g)	/	/	・同ロット品は、異常がないことを確認した上で、陳列	〇〇

**広島県食品自主衛生管理認証制度
衛生管理マニュアル作成の手引き ー食肉販売業ー**

平成 26 (2014) 年 3 月 発行

令和 2 (2020) 年 3 月 改訂

編集・発行 広島県健康福祉局食品生活衛生課

〒730 - 8511 広島市中区基町 10 - 52