

食肉販売業、食肉処理業のHACCP義務化に向けた取り組み

食肉販売業、食肉処理業のHACCP義務化に向けた取り組み

A HACCPに 基づく衛生管理

と畜場・大規模な食肉処理業は、国際規格(コーデックス規格)に沿った衛生基準で行ないます。

B HACCPの**考え方**を 取り入れた衛生管理

食肉販売業および小規模の食肉処理業はHACCPの運用を弾力化し、業界団体作成の手引書をベースに①衛生管理計画を作成、②実行し、③記録を残すといった取り組みやすい方法で行なうことができます。

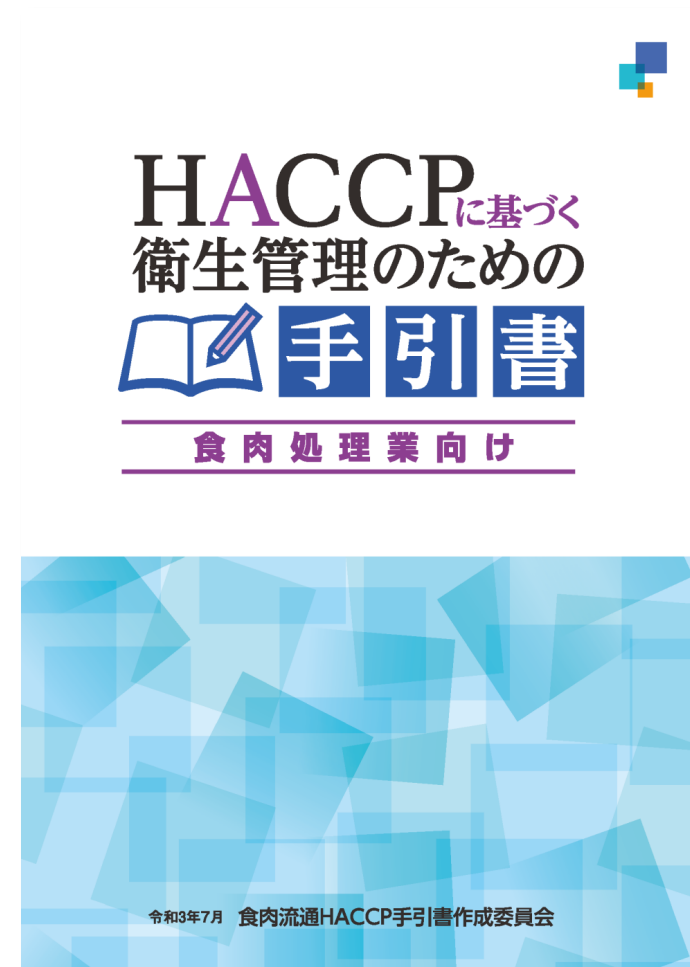
食肉販売業、食肉処理業のHACCP義務化に向けた取り組み



(食肉販売業向け: 基準B)



(小規模な食肉処理業向け: 基準B)



(大規模な食肉処理業向け: 基準A)

第1章

HACCPって、なに？

第2章では...

- 1.これまでの取組み
- 2.食肉販売業や食肉処理業の手引書の概要

第1章

HACCPって、なに？

- ・あらゆる食品事業者が対象
- ・「HACCPに基づく衛生管理（基準A）」と、弾力運用される「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理（基準B）」の2つのタイプがある

ハードルが高すぎる…



何をすればいいのか？
どのような書類を
作ればいいのか？



HACCPの考え方

なるほど、こういうことなんだ！



HACCPって、なに？

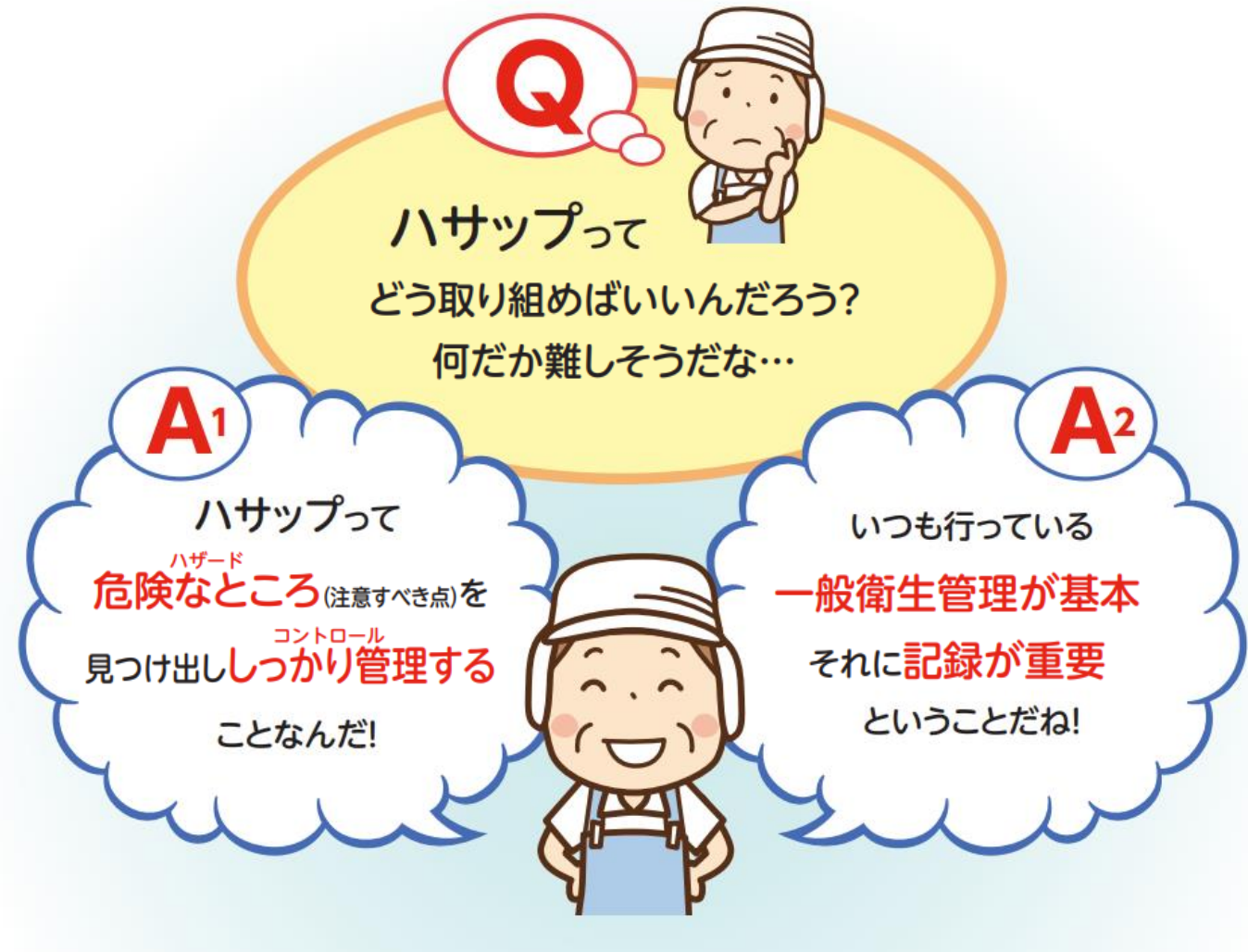
HACCP とは

Hazard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oint
頭文字をとってHACCP(ハサップ)という。

食品の製造段階などで発生する恐れのある微生物汚染等の **危害要因分析**(Hazard Analysis) をし、

それに基づいて、どの段階でどのような対策を講じればよいかという **重要管理点**(Critical Control Point) を定め、

これを**継続的に監視** (**確認・記録**)することにより製品の安全を確保する**衛生管理の手法**



HAとCCPをゴルフに例えてみると

Hazard Analysis

(危害要因分析)

食中毒等の危険性を考えること

HA



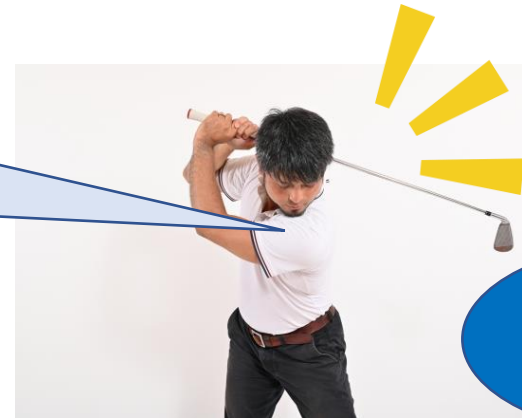
HACCP

Critical Control Point

(重要管理点)

食中毒等を防止するため、特に注意すべき
ポイントを決めること

CCP



この場合、HAはバンカーや池など、危険なところ（ハザード）をあらかじめ分析すること、

そしてCCPはそのハザードにボールを落とさないため、特に注意すべきスイングのポイントということになるよね！

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。
(食肉販売業では CCP は設定しません)

食肉の **危害要因物質** って、どんなもの？

- 食品産業の危害要因物質には下記の「生物的」「化学的」「物理的」の3種類があります。
衛生管理計画を作成する時の参考としてください。

①危害の要因物質

生物的危険要因	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、ノロウィルス等）
化学的危険要因	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
物理的危険要因	硬質物質（ガラス、木片、金属片、プラスチック等）

②食肉に限った場合の危害要因と管理方法

<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

<化学的危険要因>

危険要因	危険発生	管理方法
洗剤・薬剤	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
アレルゲン	原材料で使う アレルゲンの混入	①アレルゲンの少ない順に製造 ②作業場所・器具類の専用化 ③アレルゲン使用後の器具・作業台の洗浄 ④原材料の区分管理 ⑤商品のアレルゲン表示

<物理的危害要因>

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。

<クレーム要因>

クレーム物質	要 因	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

HACCPに基づく衛生管理（いわゆる基準A） の要求事項

Codex(国際規格)で示された **HACCP 7原則**
を事業者自らがすべて実施する必要があります

対象業種：と畜場、大規模食肉処理業など

手順1 話し合い、導入の決定・チームの編成

手順2 加工・販売している商品を書き出す

手順3 商品は、誰がどのように食べるかを書き出す

手順4 商品の作り方を記述する
(加工工程、加工指示書、加工レシピなど)

手順5 加工現場の確認
上記手順4の商品の作り方と同じか確認する

手順6
(原則1) 危害要因分析
加工工程ごとに、どのような危害要因が潜んでいるか考える

手順7
(原則2) 重要管理点の設定
特に厳重に管理しなければならない工程を見つける

手順8
(原則3) 管理基準の設定
上記手順7で決めた工程を管理するための基準を決める

手順9
(原則4) モニタリング
上記手順8の基準が守られているか確認する

手順10
(原則5) 改善措置の決定
工程中に問題が発生した場合、修正できるように、
事前に改善方法を決めておく

手順11
(原則6) 検証方法の設定
計画が有効に機能しているか確認する

手順12
(原則7) 記録方法、保存方法、文書作成過程の設定

HACCP？何ですかそれ？

A HACCPに 基づく衛生管理

と畜場・大規模な食肉処理業は、国際規格(コーデックス規格)に沿った衛生基準で行ないます。

B HACCPの**考え方**を 取り入れた衛生管理

食肉販売業および小規模の食肉処理業はHACCPの運用を弾力化し、業界団体作成の手引書をベースに①**衛生管理計画**を作成、②**実行**し、③**記録を残す**といった取り組みやすい方法で行なうことができます。

HACCP? 何ですかそれ? (沖縄県のリーフレットから)



食品の製造工程において

- H** ほんとに
- A** あぶないところは
- C** ちゃんときめて
- C** チェックして
- P** ペンで記録する

事業者の皆さんは
従来の衛生管理はそのまま
① 計画を作成する。
② ①を実行し、記録する。
これをやればよいのです!!

なるほど!!

詳しく言うと...

HACCP

(Hazard Analysis and Critical Control Point)

危害要因分析 重要管理点

HACCPとは、食品事業者自らが、食中毒汚染や異物混入等の危害要因を把握した上で、それらの原材料の入荷から製品の出荷にいたる全工程の中で、危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

H

ほんとに

A

あぶないところは

C

ちゃんときめて

C

チェックして

P

ペンで記録する

第2章

1.これまでの取組

2.食肉販売業・処理業の手引書の概要

食肉販売業、食肉処理業向け手引き書のタイプと概要

業種・業態	手引き書	取扱商品	衛生管理計画	備 考
食肉販売業 (下段:惣菜を扱う場合)	基準 B	食肉・食肉半製品	一般衛生管理計画	
		食肉・食肉半製品 惣菜（コロッケ等）	一般衛生管理計画 重要管理計画（CCP：加熱工程）	一般・重要な 記録書を合体
食肉処理業 (1事業所50人未満)	基準 B	食肉・食肉半製品	一般衛生管理計画 (様式は、食肉販売業と共通化)	
食肉処理業 (1事業所50人以上)	基準 A	食肉・食肉半製品	一般衛生管理プログラム HACCPプラン（CCP:金属探知工程）	

HACCP普及啓発パンフレット

準備は
できていますかあ!
令和3年6月1日
いよいよ始まります

? 

食肉販売業・食肉処理業をはじめ、
全ての食品事業者が業界団体作成の
手引き書に沿って

① 計画し、
② 実施し、
③ 確認・記録する。**「見える化」**
が必要です。

**HACCPに沿った
衛生管理が
スタートします!**



「HACCPに沿った衛生管理がスタートします！」

どう取り組みば
いいの?

なんだか
難しそう
だなあ...

ってなあに?

HACCP
ハサップ

Hazard Analysis and Critical Control Point

 衛生管理を「見える化」することです!

あらゆる食品事業者にHACCPの義務化が決まりました。
そこで、多くの食肉販売業・小規模の食肉処理業の
皆さんが適用されることになる**衛生管理**を中心に、
どう取り組みばいいのか解説します。
※「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」をいう（3ページ参照）。

なるほど、HACCPって
「危険なところを見つけ出し、
しっかり管理すること」
なんだ!

いつもやっている
一般衛生管理が基本
ということだね!

「HACCPって、なあに？」

衛生管理のためのチェックボード

「食肉販売HACCP(ハサップ)憲章9ヶ条」



卓上タイプ

食肉販売HACCP(ハサップ)憲章9ヶ条

安全・安心な食肉を提供するため、衛生管理・情報提供を心がけよう!

1条 整理・整頓・清掃・清潔・習慣(5S)

- unnecessaryものは処分し、作業台はきれいに整理
- きちんとかたづけ、決められたところに整頓
- 毎日、欠かさず店舗(作業室などを含む)を清掃
- 整理・整頓・清掃で常に清潔な状態を維持
- 手順やルールを定め、決められたことを習慣化

2条 施設・設備の衛生管理

- 使用後の施設(作業室など)は清掃・洗浄・消毒

3条 従業員の健康管理

- 作業前に従業員の体調と手指のキズをチェック
- 問題のある従業員は食品を直接触らせない

4条 手洗いの実施

- 作業前、トイレの後などに手洗いの励行

5条 原材料の受入りの確認

- 5感(匂い、見た目、温度等)で原材料の品質チェック
- 包材の破損、期限表示は重要チェック

6条 汚染の防止

- 畜種、原材料(アレルゲン)ごとに区分保管
- まな板・包丁などは用途によって使い分け
- 刃物やガラス製品は破損チェック

7条 冷蔵庫等の温度管理

- 冷蔵庫・冷凍庫・ショーケースなどの温度チェック
- 定期的なメンテナンスで故障知らず

8条 器具の洗浄等

- 機械・器具の使用後、切替え時に洗浄・消毒
- フキン・タオルの洗浄・消毒

9条 記録・確認、振り返り

- 日々の清掃、洗浄等の衛生管理実施状況を記録
- 記録の振り返り(同じ問題には、対応策を検討)

ハサップって
危険なところ(注意すべき点)を
見つけ出し、しっかり管理する
ことなんだ!

いつも行っている
一般衛生管理が基本!
それに、記録が重要!

HACCP

注) HACCPは、Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字で国際基準を満たした衛生管理手法のひとつですが、食肉販売業では、このHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を進めることとなります。

全国食肉事業者協同組合連合会
全国食肉業務用即席肉組合連合会
首都圏食肉即売業者協同組合

JRA
日本中央競馬会
特別畜産振興事業

ボードタイプ

HACCP啓発ポスター各種

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。
- 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。

《手洗いの時間・回数による効果》

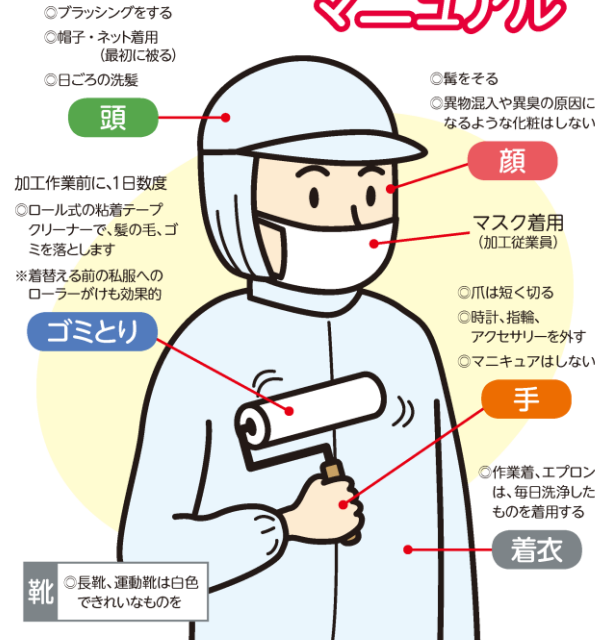
手洗い方法	残存ウイルス
手洗いなし	約1,000,000個
流水で15秒手洗い	約10,000個
洗剤で60秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎ	約10個
「洗剤で10秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎ」を2回繰り返す	数個

2度洗いでさらに効果的!

60秒で1回洗より、
10秒2回洗の方が
ノロウイルスなどの除去に
効果があります。

全国食肉事業協同組合連合会 / 全国食肉業務用卸協同組合連合会 / 首都圏食肉卸売業者協同組合

服装・身だしなみ マニュアル



全国食肉事業協同組合連合会 / 全国食肉業務用卸協同組合連合会 / 首都圏食肉卸売業者協同組合

衛生管理はABCDEで!

A あたりまえのことを

B ばかにしないで

確認のK 記録のK
C checkすれば

D どんどんよくなる

E 衛生管理!!!

全国食肉事業協同組合連合会 / 全国食肉業務用卸協同組合連合会 / 首都圏食肉卸売業者協同組合

食肉販売業・小規模な食肉処理業向け(基準B)手引書



記録の重要性を
イメージ



対象となる事業者・商品

食肉販売業

◎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、惣菜を取り扱う場合も対象

◎対象となる商品

○食肉販売業の取り扱い商品（食品衛生法上の食肉：店舗内での加熱殺菌工程はない）

＜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

重要管理の
対象



小規模な食肉処理業

◎対象となる事業者（施設規模）

対象となる施設は、1事業所で食品の製造・加工に従事する総数が50人未満の食肉処理業者

◎対象となる商品

○食肉処理業の取扱い商品（加工施設内での加熱殺菌工程はない）

＜食肉＞牛・豚等の部分肉、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

注：食肉製品や加工品（上記以外）は、この手引書では対象としていません。

1 何をすればいいの？

衛生管理計画を作成する

手引書に基づき、あらかじめ注意すべき事項を衛生管理計画としてとりまとめます。

計画に基づき実施する

手順書を参考に実施します。

確認・記録する

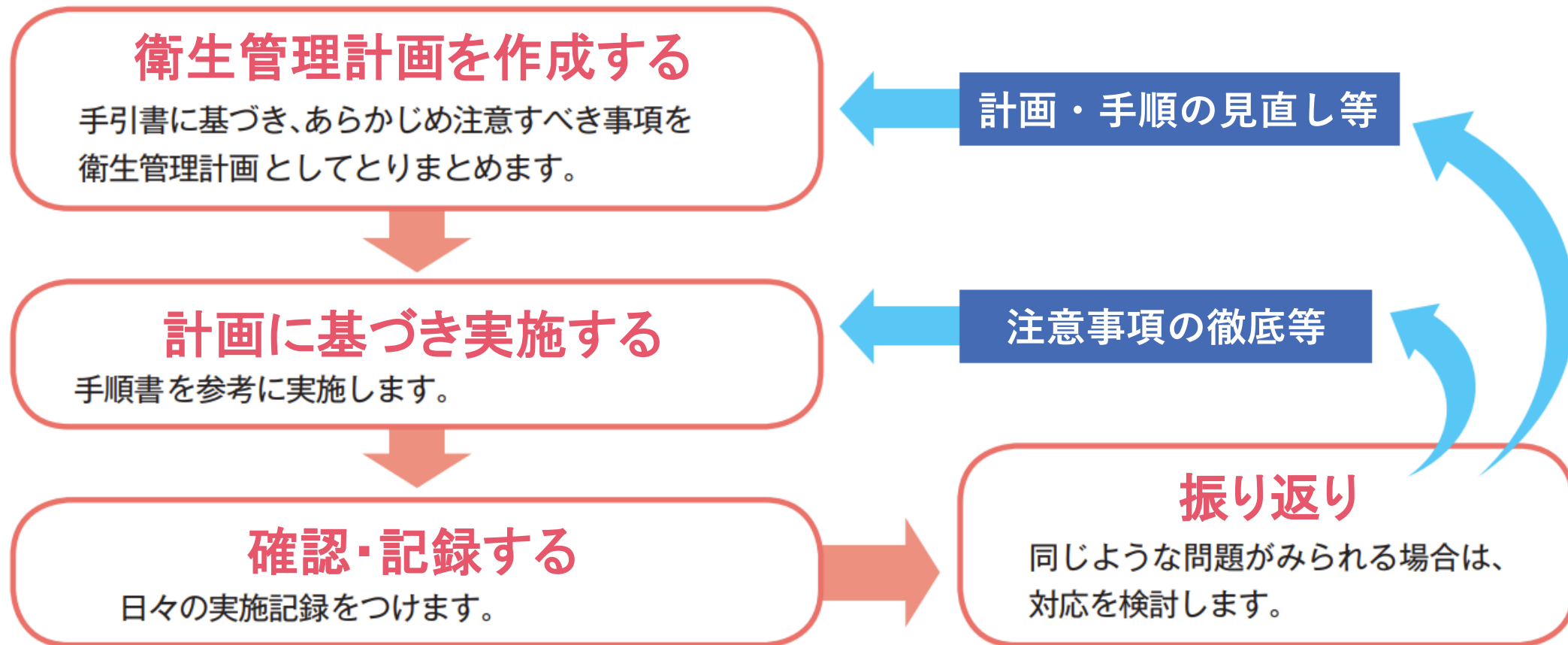
日々の実施記録をつけます。

計画・手順の見直し等

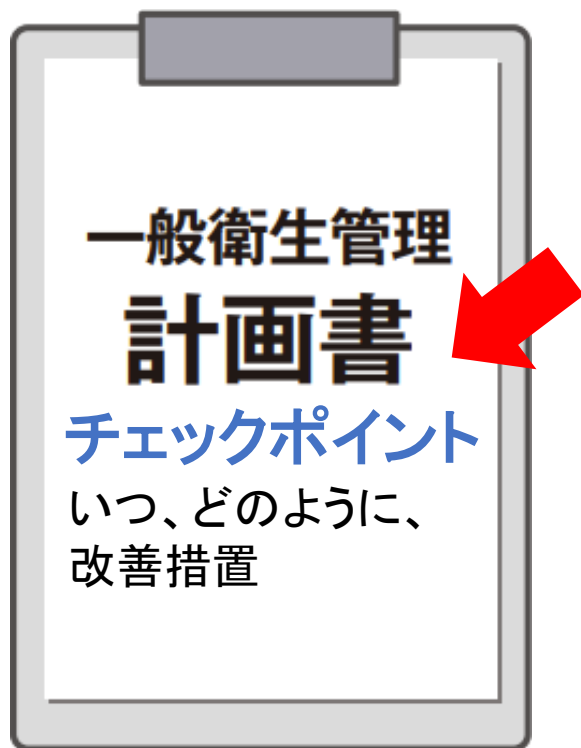
注意事項の徹底等

振り返り

同じような問題がみられる場合は、対応を検討します。



日々、具体的に、何をすればいいの？



見
計画書の
チェックポイント
を
記録書で
日々、チェック!
(確認・記録)

A large, stylized graphic with a yellow circular background. It features the large white characters '見' (See) and '化' (Transformation/Change). Overlaid on this are the words '計画書の' (Of the plan book), 'チェックポイント' (Checkpoints) in blue, 'を' (Object particle), '記録書で' (With the record book), '日々、チェック!' (Daily, check!), and '(確認・記録)' (Confirmation/Recording) in red. Two large cartoon eyes are positioned at the top and bottom right of the circle.



2 どのような書類をつくるの？

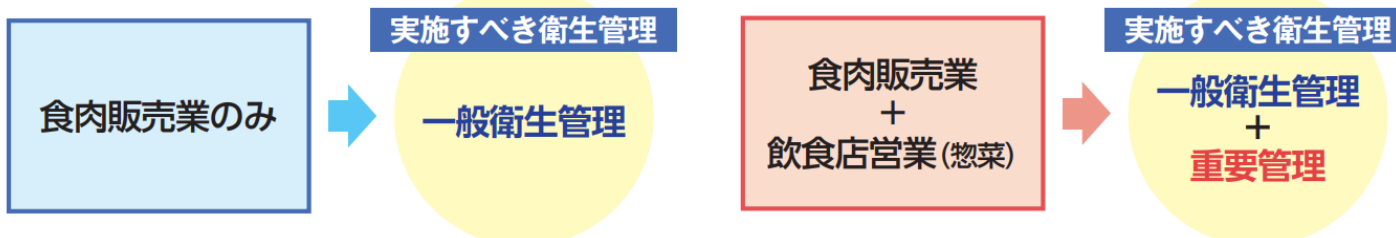
業種・業態に応じた衛生管理の内容、計画書などの種類

食肉販売業・処理業の場合

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

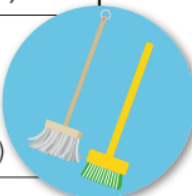
一般衛生管理と**重要管理**の計画書と
記録書(一般・重要兼用)の**3種類**となります。



※ 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**

一般衛生管理計画書と重要管理計画書の記載例

一般衛生管理計画書（記載例）【食肉販売業の例】

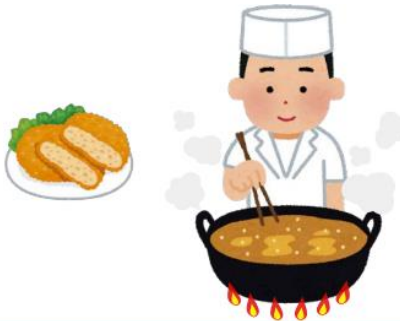
一般衛生管理のポイント				(作成者 赤坂 六郎) (計画策定 変更日 2021年 3月15日)
1 施設・設備の衛生管理	①施設などの洗浄・消毒	いつ	業務終了時に必ず、業務終了時に必要に応じて、その他()	
		どのように	処理室(調理室)の床・溝・シンク・作業台等の汚れを確認、必要に応じて洗浄 *トイレの洗浄は、施設の状態に応じて定めた頻度で実施 *そ族、昆虫の発生が見られた場合は、必要に応じて駆除(業者に依頼など)	
		改善措置等	清掃、洗浄のやり直し	
2 従業員の健康管理等	①健康管理	いつ	始業時、その他()	
		どのように	従業員の体調、手の傷の有無の確認	
		改善措置等	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	
	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	

重要管理計画書（記載例）【惣菜を扱う場合の例】

重要管理のポイント			(作成者 赤坂 六郎) (計画策定 変更日 2021年 5月15日)
分類	商品例	チェック方法	
加熱調理	揚げ物 コロッケ・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、肉汁など見た目で判断する。 ○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)や色など見た目で判断する。 ○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)や色など見た目で判断する。 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)	
		調理後、保温して販売 ○触感や色など見た目で判断する。	
加熱後、冷却	揚げ物 コロッケ・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 サラダ ポテトサラダなど	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で判断する。 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。	

日々のチェックは
見た目で判断

惣菜を扱う場合は、
加熱調理工程が含まれるため、
重要管理計画書が必要となります。



記録書の記載例

記録書【惣菜を扱う場合の例】

重要管理の記録書も
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							特記事項	
日	曜日	1 施設・ 設備の 衛生管理	2 従業員の 健康管理 等	3の① 原材料の 受入れ	3の② 汚染の 防止	3の③ 冷蔵庫等の 温度管理	4 器具の 洗浄等	重要管理 (温度帯 に着目)	日の チェック 者	
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、帰宅させた。
6	日								次郎	
7	月							✓	次郎	★ハンバーグの内部が赤いとクレーン、加熱時間を5分延長した。
8	火								次郎	
9	水								休み	
10	木			✓					次郎	納入された牛ラニチ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
16	水								休み	下げるとともに、原料肉等の異常がないことを確認。
17	木								次郎	念のため、〇〇冷蔵庫に点検、修理を依頼した。

見える化の ためのヒント

1 重要なのは記録を残すこと

衛生管理を「見える化」するためには、
①計画を立てる（チェックポイントを明らかにする）、②実践する、③確認（チェックし）・記録すること、特に「記録を残すこと」がポイントとなります。この記録を④振り返ることで、改善につながります。

2 ムリな計画を立てないこと

つつい、ムリな計画を立ててしまいがちですが、いくらい計画でも「絵に描いた餅」では仕方ありません。まずは、背伸びせず、実態にあった計画を立て、徐々にステップアップしていきましょう。

3 記録を習慣づけること

記録することは、最初のうちは大変かもしれませんが、慣れば苦にならずできます。
「記録を習慣づける」よう頑張ってみましょう。

4 しまい込まないこと

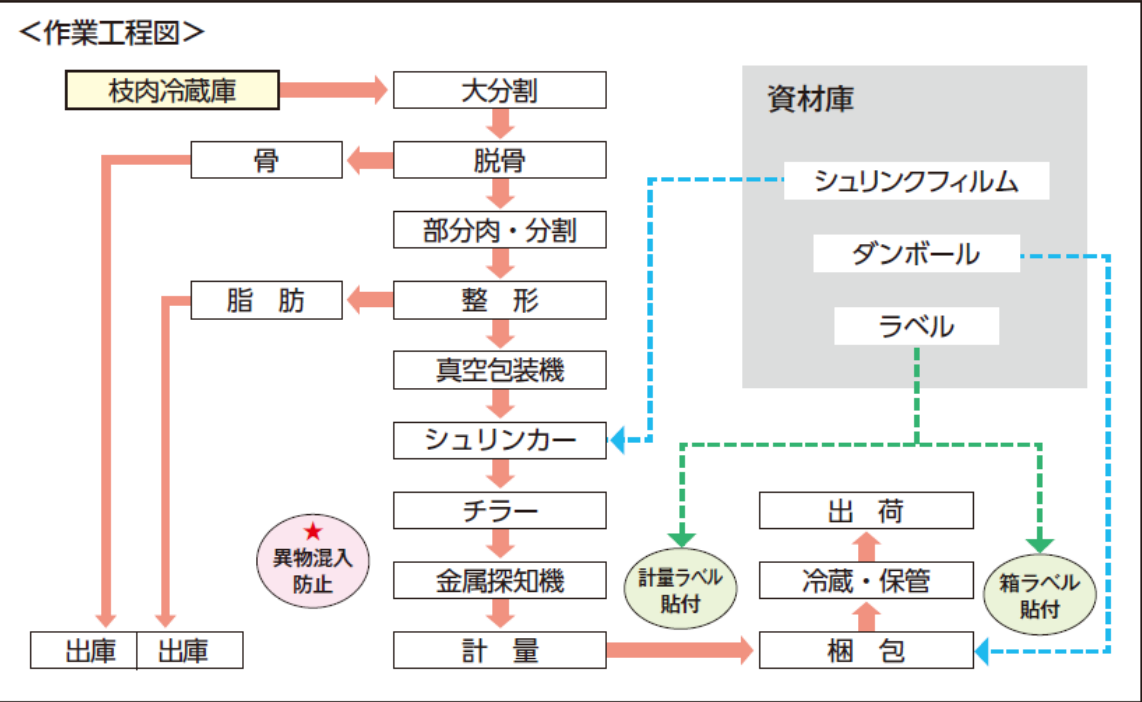
いい計画ができて、机にしまい込み、チェックポイントが見えなければ、意味がありません。同じく、日々の記録書を取りやすい所においておかなければ、記録が途絶えることとなります。計画書も記録書もファイルし取り出しやすいところ、見やすいところにおいておきましょう。
さらに「見える化」の工夫として、衛生管理についてのポスター、標語、チェックボード、マニュアルなどを店舗内の目につくところに掲げ、チェックポイントなどを「見える化」してみよう。

小規模な食肉処理業向けでの商品説明書・作業工程図例

<商品説明書> ①牛部分肉

2020年10月7日作成 作成者：赤坂六郎

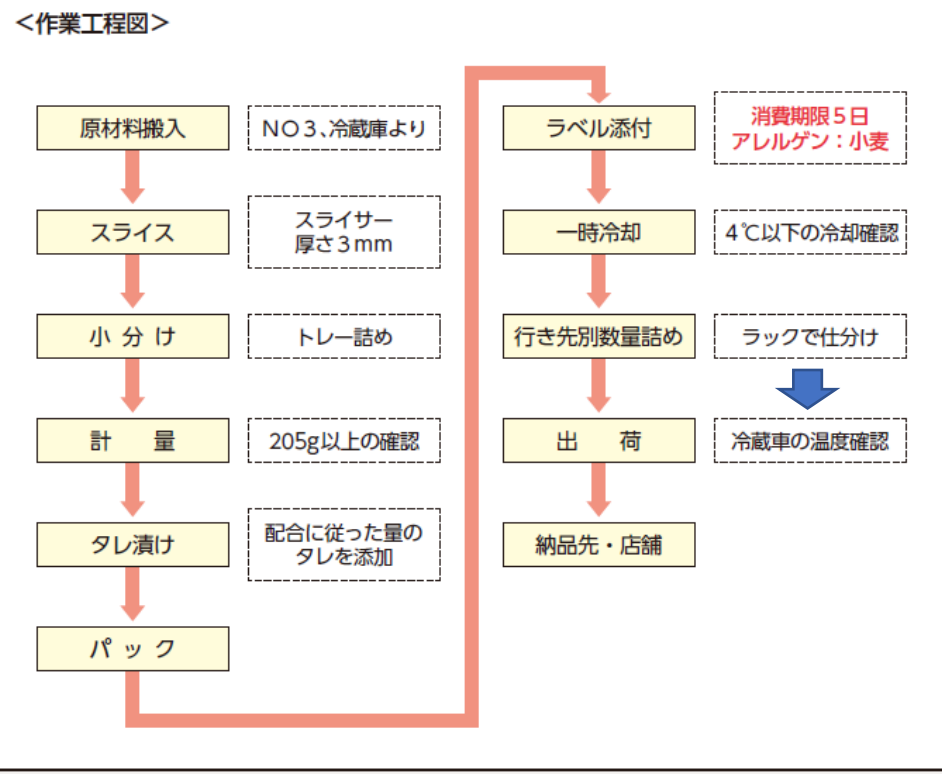
記載項目	内 容	記載項目	内 容
1 商品名称	牛部分肉	4 保存方法 期限表示	4℃以下冷蔵保存 部分肉：真空包装で30日
2 原材料	和牛枝肉(交雑種・乳用種も同じ)	5 管理ポイント	異物混入の防止、骨肌、刃こぼれの ないことを確認 感度確認した金属探知機に全数通 過させる
3 副原材料	特になし	6 販売先と その用途	食肉専門小売店・食品スーパー 加熱加工用原材料



<商品説明書> ②豚しょうが焼き用パック

2019年10月10日作成 作成者：赤坂五郎

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・しょうゆ・しょうが・ にんにく・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



小規模な食肉処理業向けでの手順例

2段階の手順書を提示

1 施設・設備の衛生管理

(1) 加工施設の清掃、洗浄

加工施設は、作業終了後に清掃、洗浄を行い、翌日の作業に影響を与えないようにします。洗浄不良の場合、虫やネズミの発生や食中毒菌の増殖などの危険性を高めてしまいます。以下に、手順書の事例を記載します。各加工施設の状況に合わせて作成しましょう。

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する。 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、中性洗剤をまき、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。

簡略版の手順書

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） 壁用：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（100ℓ） 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℃）	
2. 手 順	作業終了後に下記の手順で清掃、洗浄を行う。		
	（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する。 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する。 ③ホースの温水ですすぐ。		
	（3）排水溝・排水枡 ①グレーチング（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 洗浄剤受払い記録		
5. 特記事項	アルカリ洗剤を使用する際は、必ず防護メガネ、ゴム手袋、前掛けを着用すること。		

詳細版の手順書

様式集、記載例、手順書等

全肉連HP上のHACCP手引書サイトからダウンロード

ここを
クリック



別添1 様式集

A 一般衛生管理計画書の様式	別-1
A-02 記載例	別-3
B 一般衛生管理の実施記録書の様式	別-5
C 重要管理計画書の様式	別-6
C-02 記載例	別-7
D 重要管理の実施記録書の様式 (一般衛生管理の様式も兼ねています)	別-8
E 補助記録簿	
① 温度チェック用紙	別-9
② 重要管理の実施記録書(別様)	別-10
F 連絡先一覧	別-11

別添2 手順書

別添3 マニュアル等

別添4 参考資料

1. 食肉関連の他の手引書	別-20
2. 危害の原因物質と発生要因	別-20
委員名簿	別-22

おわりに
(基準Aについて)



HACCPに基づく 衛生管理のための 手引書

食肉処理業向け

令和3年7月 食肉流通HACCP手引書作成委員会

おわりに (基準Aについて)

食肉
処理業
向け

HACCPに基づく 衛生管理のための手引書

I 食肉に求められる衛生管理

1. はじめに 4 2. 衛生管理体制を作ろう 6

II 一般衛生管理プログラム

1. 一般衛生管理プログラムとは 7
2. 一般衛生管理プログラムに求められる具体的内容 8

- 【参 考】①施設・設備の構造などについて 13
②衛生モニタリング 16

III HACCPとは 19 用語の解説 20

IV HACCPプランの作成

1. チームを作って、確実に推進 【手順1】HACCPチームの編成 22
2. どんな製品を作るのか 【手順2】製品説明書の作成 23
3. どうやって食べるのか 【手順3】意図する用途の確認 24
4. どんな工程、どんな場所で作るのか 【手順4】加工工程一覧図と施設・設備の見取り図の作成 25
5. HACCPチームで現場確認 【手順5】加工工程一覧図の現場確認 28
6. 加工工程の中に潜んでいる 【手順6・原則1】危害要因の分析 28
 危害要因の分析
7. その工程はCCPとして管理が必要か 【手順7・原則2】重要管理点(CCP)の決定 35
8. これを超えたら安全でない 【手順8・原則3】管理基準(許容限界:CL)の設定 37
 可能性がある、または法令違反
9. 異常発見の方法を決める 【手順9・原則4】モニタリング方法の設定 39
10. 異常発見時の対応は事前に決める 【手順10・原則5】改善措置の設定 39
11. 決められたとおりにできているか検証 【手順11・原則6】検証の実施 40
12. 記録を残す 【手順12・原則7】記録の付け方と保存方法の設定 40

V 維持向上するための仕組みづくり

1. HACCPプランの見直し 42
2. 内部監査の実施 44
3. 手順書の見直し 45
4. 文書と記録の管理 45
5. 教育・訓練 46
6. 危機管理 46
【参 考】加熱工程のある製品について 49

VI 一般衛生管理プログラムの手順書および記録様式

1. 手順書作成にあたっての留意点 51
2. 手順書の作成および記録様式 52
 手順書事例 54 記録様式・記入例 88

VII HACCPプラン作成事例

1. 部分肉 128
2. スライス包装肉 132
3. 味付け包装肉 137

VIII 第三者認証取得について 142

IX 参考資料

1. 食肉関係の他の手引書 144
2. 参考資料 144
3. 委員名簿 145

ご清聴ありがとうございました



日本中央競馬会
特別振興資金助成事業

食肉流通HACCP推進事業

全国食肉事業協同組合連合会、全国食肉業務用卸協同組合連合会、首都圏食肉卸売業者協同組合