

4 1	加熱食肉製品（ハム類、ソーセージ類等）	【製造フロー概要】	【管理ポイント】
主な原材料	豚肉、副原料、調味料、ケーシング剤	冷凍肉	
アレルギー食品	豚肉、その他は副材によって変わる	↓	
規格基準等	規格基準※ 1	解凍	
製品の微生物制御	冷蔵（10℃以下）	↓	
工程の加熱等の制御	加熱（燻煙）	成型	
工程の異物管理	目視確認、手選別	↓	
重要な管理ポイント	燻煙（加熱温度と時間）※ 2、異物除去（目視、金属検知器）	（ピクルル等）	ピクルル液注入・タンブリング
保存方法	冷蔵（10℃以下）	↓	
賞味/消費期限	賞味期限 数日～数週間	塩蔵	
対象消費者	主に家庭用（一般消費者）	↓	
加熱後摂取/RTE	主に、加熱せずにそのまま喫食	充填・結紮	
記録類	一般衛生管理、②重要管理（蒸煮等の温度・時間、金検確認）	↓	
備考	<p>※ 1 <u>加熱食肉製品の規格基準（抜粋）</u>、※ 2 <u>加熱温度と時間</u></p> <p>【成分規格】</p> <p>（包装後加熱）大腸菌群陰性、カストリファイ 1,000cfu/g 以下。</p> <p>（加熱後包装）E.coli 陰性、黄ブ菌 1,000cfu/g 以下、カビ陰性。</p> <p>【原材料】原料凍結肉は、-15℃以下で保存する</p> <p>【製造・保存基準】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 中心温度 63℃以上 30 分以上相当の加熱殺菌が必要。魚肉を含み気密性がある包装は、中心温度 80℃ 20 分間以上相当の加熱が必要 ■ 製品は 10℃以下で保存（120℃ 4 分相当以上の殺菌を行ったものは除外） 	↓	
		燻煙（加熱）	中心温度 63℃以上 30 分以上相当 ※ 2 （重要）
		↓	
		冷却	
		↓	
		計量・包装	金属検知器・目視
		↓	
		異物除去	目視選別、金属検知器（重要）
		↓	
		梱包・出荷	冷蔵（10℃以下）