

42	非加熱食肉製品（ラックスハム、生ハム）	【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：肉塊のみで、 AW0.95 未満は 10℃以下 、AW0.95 以上は 4℃以下。	↓	
工程の加熱等の制御	加熱（乾燥）	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	乾燥時の温度と時間、異物除去（目視、金属検知器）	(ピクル等)	ピクル液注入・タンブリング
保存方法	冷蔵（ 10℃以下 /4℃以下）：AW0.95 未満は 10℃以下、AW0.95 以上は 4℃以下。	↓	
賞味/消費期限	数日～数週間。	塩蔵	告示 370 号製造基準参照
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 非加熱食肉製品の規格基準（抜粋）</p> <p>【成分規格】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ E.coli が 100cfu/g 以下、黄ブ菌が 1,000cfu/g 以下、糞球菌陰性、リステリア・モナシゲネが 100cfu/g 以下。 <p>【原材料】肉塊のみを使用する場合の例</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ と殺後 24 時間以内に 4℃以下に冷却し、4℃以下を維持した肉を使用。pH6.0 以下。解凍・加工は 10℃を超えないこと。 <p>【製造・保存基準】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 燻煙・乾燥条件は、肉塊使用/肉塊以外を使用、亜硝酸 Na 使用/不使用、pH や AW によって、条件が異なる。必ず製造規格を確認すること。 ■ 塩漬け条や塩抜き条件、乾燥時の温度・期間、仕上がり時の pH や AW にも細かく規定がある（告示 370 号の製造基準参照）。 ■ 肉塊のみ使用の場合、AW0.95 未満は 10℃以下（基本は AW0.95 未満に調整）、AW0.95 以上は 4℃以下で保存。肉塊み以外の場合で、pH4.6 未満又は pH5.1 未満かつ AW0.93 未満のものにあっては、この限りでない。 	↓	
		乾燥	告示 370 号製造基準参照（重要）
		↓	
		計量・包装	
		↓	
		異物除去	目視選別、金属検知器（重要）
		↓	
		梱包・出荷	冷蔵（10 以下/4℃以下）