

52	食肉販売業 食肉（スライス肉・ひき肉等、生食用） 食肉加工半製品（トカツ材料、味付け肉、生ハンバーグ等）	<p>【食肉のフロー概要】</p> <p>【管理ポイント】</p> <ul style="list-style-type: none"> 衛生的な環境での作業 異物除去（手選別） RTE 製品への交差汚染防止※1 10℃以下（告示 370 号参照） 10℃以下（告示 370 号参照）
主な原材料	牛肉、豚肉、鶏肉、半製品用副材（玉ねぎ、パン粉、調味料等）	
アレルギー食品	牛、豚、鶏	
規格基準等	食肉及び鯨肉・生食用食肉：告示 370 号に規格基準あり 食肉加工半製品：規格基準等はない。凍結品も冷凍食品には当たらない。	
製品の微生物制御	冷蔵（10℃以下）、生食用は 4℃以下（告示 370 号）※2	
工程の加熱等の制御	低温での加工。加工後の速やかな冷却	<p>【食肉加工半製品のフロー概要】</p> <p>【管理ポイント】</p> <ul style="list-style-type: none"> 衛生的な環境（低温）での作業 RTE 製品への交差汚染防止※1 冷蔵(10℃以下)、冷凍 冷蔵(10℃以下)、冷凍
工程の異物管理	目視選別、手選別	
重要な管理ポイント	設定せず	
保存方法	冷蔵（10℃以下）、生食用は 4℃以下（告示 370 号）	
賞味/消費期限	消費期限 数日	
対象消費者	家庭用（一般消費者）	
加熱後摂取/RTE	加熱後摂取。生食用は加熱せずにそのまま喫食。	
記録類	①一般衛生管理、②冷蔵庫の温度確認	
備考	<p>※1 <u>交差汚染防止</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ナイフ・まな板・まなこ：アルコール切替や終業時に洗浄、アルコール噴霧、乾燥等実施 スライサー・フォーク：商品切り替えごとにアルコール噴霧しふき取る。作業終了時にバケツ洗浄、アルコール噴霧、乾燥する。 <p><u>注意すべき食肉由来食中毒菌・ウイルス</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 腸管出血性大腸菌（特に牛肉）、サルモネラ菌（特に鶏肉）、カンピロバクター・ジエリニ（鶏肉・牛肉）、カンピロバクター・ヨリ（豚肉）、E 型肝炎ウイルス（豚肉）。 <p>※2 <u>保存条件（詳細は告示 370 号を確認すること）</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 食肉は、10℃以下で保存。細切りした食肉を凍結させ容器包装されたものは、-15℃以下で保存。 生食用食肉は、4℃以下で保存。凍結させたものは、-15℃以下で保存。清潔で衛生的な容器包装に入れ保存すること。 	