

53	食肉販売業 <b>そうざい類（加熱後常温販売）</b>	<p>【そうざい（常温）のフロー概要】</p> <p>【管理ポイント】</p> <p>食肉（ブロック、ミンチ等） その他副原料</p> <p>中心温度 75℃ 1分以上相当※1 温度・時間、仕上がり等で判断。</p> <p>食肉原料と最終製品の交差汚染がない ように、区画等管理する。</p> <p>早めの消費（数時間）が必要</p>
主な原材料	牛肉、豚肉、鶏肉、副材（玉ねぎ、いも類、パン粉、他）、調味料等	
アレルギー食品	牛、豚、鶏、その他食材によって変わる	
規格基準等	食肉製品：告示 370 号参照（加熱食肉製品（ハンバーグ、ミンチ等）） 一般的なそうざい類：規格基準はない	
製品の微生物制御	早めの消費（数時間）	
工程の加熱等の制御	加熱（揚げ・焼き・煮る）：中心温度 75℃ 1分以上相当	
工程の異物管理	目視選別、手選別	
重要な管理ポイント	加熱：中心温度 75℃ 1分以上相当）※1	
保存方法	常温	
賞味/消費期限	消費期限 数時間	
対象消費者	家庭用（一般消費者）	
加熱後摂取/RTE	加熱せずそのまま喫食	
記録類	①一般衛生管理、②重要管理（加熱確認）	
備考	<p>※1 <b>加熱（そうざい類の手引書より）</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 中心温度 75℃以上 1分以上相当。温度・時間、仕上がり等で判断。</li> <li>■ 定期的に中心温度を測る等、加熱条件の確認が必要</li> </ul> <p>※2 <b>加熱食肉製品の規格基準</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ E. coli 陰性。黄色ブドウ球菌 1,000cfu/g 以下。加熱後容器包装されたものは、サルモネラ属菌陰性。</li> </ul> <p>※ <b>交差汚染防止</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ RTE 製品であり、食肉を扱っていることから、最終製品への食肉からの食中毒菌の交差汚染を防止（区画、人の衛生管理等）することが重要。</li> <li>■ 注意すべき食中毒菌は、腸管出血性大腸菌 O157、サルモネラ菌、カンピロバクター。</li> <li>■ ナイフ・まな板・フォーク：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</li> <li>■ スライサー・フォッパー：商品切り替えごとにアルコール噴霧しふき取る。作業終了時にブラシ洗浄、アルコール噴霧、乾燥する。</li> </ul>	