

54	食肉販売業 そろざい類（加熱後冷蔵販売）	<p>【チルド惣菜のフロー概要】</p> <p>【管理ポイント】</p> <p>食肉（ブロッコ、ミンチ等） その他副原料</p> <p>中心温度 75℃ 1分以上相当（重要）</p> <p>衛生的な環境での作業 RTE 製品への交差汚染防止</p> <p>急速冷蔵（重要）</p> <p>冷蔵販売</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） 一般的なそろざい類：規格基準はない	
製品の微生物制御	冷蔵(10℃以下)：ローストビーフ、ポテサラ等は、4℃以下で保管	
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 加熱後冷却：急速冷却（10℃以下、ローストビーフ・ポテサラ等は4℃以下）※1	
保存方法	冷蔵(10℃以下)	
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、加熱後冷却確認）、③冷蔵庫の温度確認	
備考	<p>※1 <b>加熱・急冷（そろざい類の手引書より）</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 加熱：中心温度 75℃以上 1分以上相当。温度・時間、仕上がりを確認。 定期的に中心温度を測る等、加熱条件の確認が必要</li> <li>■ 冷却：保存は冷蔵(10℃以下)。ローストビーフ、ポテサラ等は、4℃以下。 (記載はないが、中心温度 30 分以内に 20℃以下、60 分以内に 10℃以下が目安)</li> </ul> <p>※2 <b>加熱食肉製品の規格基準</b> 加熱後常温販売に同じ。</p> <p>※ <b>交差汚染防止</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 食肉を扱っており、最終製品への食からの食中毒菌の交差汚染を防止することが重要。</li> <li>■ 注意すべき食中毒菌は、腸管出血性大腸菌 O157、カンキチ菌、パネロバクテリウム。</li> <li>■ ナイフ・まな板・フクロ：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</li> </ul>	

	バラし洗浄、アルコール噴霧、乾燥する。	
--	---------------------	--