

9 5	多店舗展開食品小売業の店内加工（生食用、食肉製品の加工）：ハムスライス	<p>【製造フロー概要】</p> <p>【管理ポイント】</p> <p>汚染確認。温度確認。期限切れ確認。</p>
主な原材料	食肉類、ローストビーフ原木、ハム原木	冷蔵庫の温度管理。期限管理。
アレルギー食品	牛、豚、鶏、その他	(生食用)生食用を確認（重要）
規格基準等	告示 370 号 規格基準：食肉製品（詳細は「食肉販売」の解説書参照）	器具の専用化・器具の消毒。欠けがないこと、作業者の衛生管理、作業の区分（交叉汚染防止）
製品の微生物制御	冷蔵（4℃以下）	速やかに包装
工程の加熱等の制御	なし	
工程の異物管理	目視確認、器具の破損等の確認	
重要な管理ポイント	（生食用）生食用であることを確認する。	冷蔵（4℃以下）、当日販売。 ショーケースの温度確認。
保存方法	冷蔵（4℃以下）	
賞味/消費期限	加工日売切り、加工日+数日	
対象消費者	家庭用	
加熱後摂取/RTE	加熱せずそのまま喫食	
記録類	衛生チェックシート（衛生管理日報）、定期清掃実施表、定期衛生点検表、冷凍・冷蔵庫点検表、衛生教育記録	
備考	<p>【多店舗展開食品小売業の店内加工の使い方】</p> <p>多店舗展開食品小売業は、本部主導かつ衛生管理レベルが高いことが前提であり、極めて多品種であるため、手引書記載の管理項目が少ない設計。よって衛生管理計画例や記録様式は参考にせず、危害要因の理解に活用すること。</p> <p>【注意すべき危害要因】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 腸管出血性大腸菌O157、カンピロバクターなどの食中毒菌 ■ 抗生物質などの残留薬剤 ■ 注射針などの金属異物の混入 など <p>【重要な管理ポイント】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 生食用食肉の加工は、加熱用食肉の誤用などがないよう、原料肉使用時に「生食用原料肉」であることを確認する。 <p>【その他（重要な管理でない）の管理ポイント】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 原料の管理、低温管理 ■ スライス・包装時の汚染対策 ■ 作業者の衛生管理、食肉加工等からの交差 ■ 汚染のない場所での加工 	