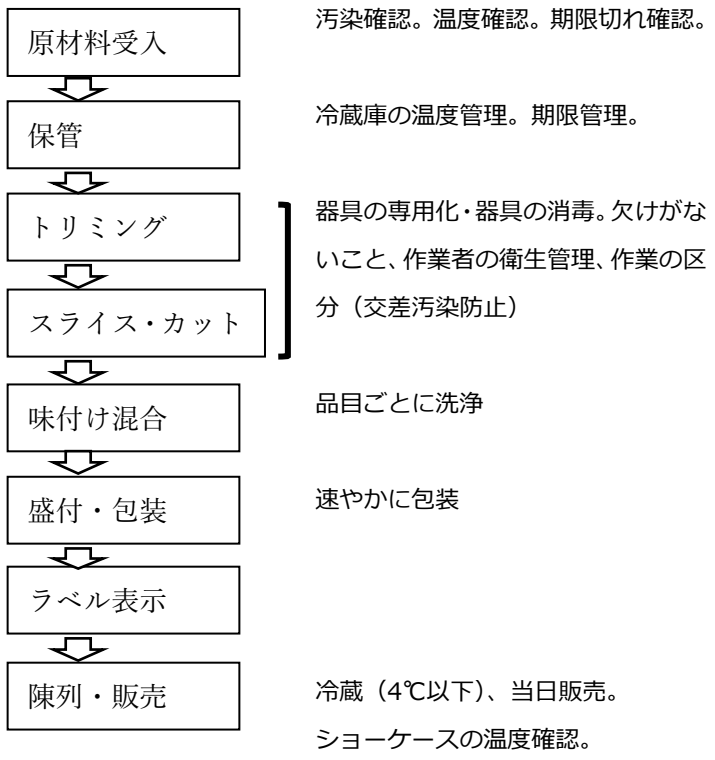
９６	多店舗展開食品小売業の店内加工（食肉加工）：味付け肉、内臓肉、ミンチ
主な原材料	食肉類、副原料（調味料等）
アレルギー食品	牛、豚、鶏、その他
規格基準等	特になし（味付け肉、内臓肉、ミンチ肉は、食肉製品には当たらない）
製品の微生物制御	冷蔵（4℃以下）
工程の加熱等の制御	なし
工程の異物管理	目視確認、器具の破損等の確認
重要な管理ポイント	設定せず
保存方法	冷蔵（4℃以下）
賞味/消費期限	加工日＋３～４日
対象消費者	家庭用
加熱後摂取/RTE	加熱後摂取
記録類	衛生チェックシート（衛生管理日報）、定期清掃実施表、定期衛生点検表、冷凍・冷蔵庫点検表、衛生教育記録
備考	**【多店舗展開食品小売業の店内加工の使い方】** **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。** **【注意すべき危害要因】** ■　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 **【重要な管理ポイント】** ■　設定せず。 **【その他（重要な管理でない）の管理ポイント】** ■　原料肉の鮮度確認：端肉などが使用されることがある。鮮度確認の徹底。 ■　肉種により病原菌の汚染も変わる。特に汚染度の高い内臓肉と他の肉の交差汚染に注意。 ■　アレルゲン対策（味付け肉）：調味料中のアレルゲンの交差汚染に注意。

【味付け肉製造フロー概要】　　【管理ポイント】