

生食用食肉の「加工」を行うための点検表

生食用食肉の加工については、次のことができているか確認してください。

生食用食肉の「加工」とは

生食用食肉として肉塊を枝肉から切り出し、切り出した肉塊の加熱殺菌等を行うことです。

【例】・枝肉から肉塊を切り出し、加熱殺菌し、牛タタキに加工して出荷する

・枝肉から肉塊を切り出し、加熱殺菌し、ユッケ用の生食用食肉として焼肉店に卸す

< 施設・設備 >

生食用食肉の加工専用の加工室、加工エリアがありますか。

専用の加工室(加工エリア)内に専用の設備(加工台、冷蔵庫、器具保管庫、シンク、手洗いなど)がありますか。

83 以上の温湯を供給できますか。

使用する器具(包丁、まな板、トレイなど)は不浸透性の材料で、専用のものですか。

< 加工を開始する前に >

生食用食肉の取扱いに関する認定講習会を受講した人がいますか。

加熱殺菌を行うにあたって、肉塊の表面から深さ1cm以上の部分までを60 で2分間以上加熱できるよう、加熱殺菌にかかる条件を定めましたか。

加熱殺菌にかかる条件とは・・・「 gの の部位の肉塊を、 の湯で 分間加熱した場合を施設ごとに設定します。

加熱殺菌後に、成分規格を満たしていることを確認しましたか。

成分規格を満たしていることの確認とは・・・加熱済みの肉1検体を25gとして、25検体以上が「腸内細菌科菌群」の検査で陰性でなければなりません。

加熱殺菌の条件が設定できたら、この加熱殺菌工程を手順書(マニュアル)にしましたか。

< 加工を行うとき >

肉塊は、衛生的に切り出しましたか。また、凍結しませんでしたか。

肉塊の表面温度が10 を超えないように作業しましたか。

筋、繊維を短く切断する処理(テンダライズ)、調味料に浸潤させる処理(タンプリング)、他の食肉の断片を結着させ成形する処理を行っていませんか。

使用した器具は、肉塊の加工ごとに83 以上の温湯で洗浄消毒しましたか。

加熱が十分行われるよう、包装内を十分脱気しましたか。

加熱条件のとおり加熱殺菌を行っていることを記録していますか。

記録内容は・・・加熱開始時及び加熱中の湯温(最低温度)、加熱時間、肉塊の部位、鮮度、重量、形状、湯温の変化、湯量などを記録します。また、記録は1年間保存します。

加熱殺菌後、速やかに4 以下に冷却しましたか。