

付 録 I

食鳥肉処理編

OHACCP モデル例

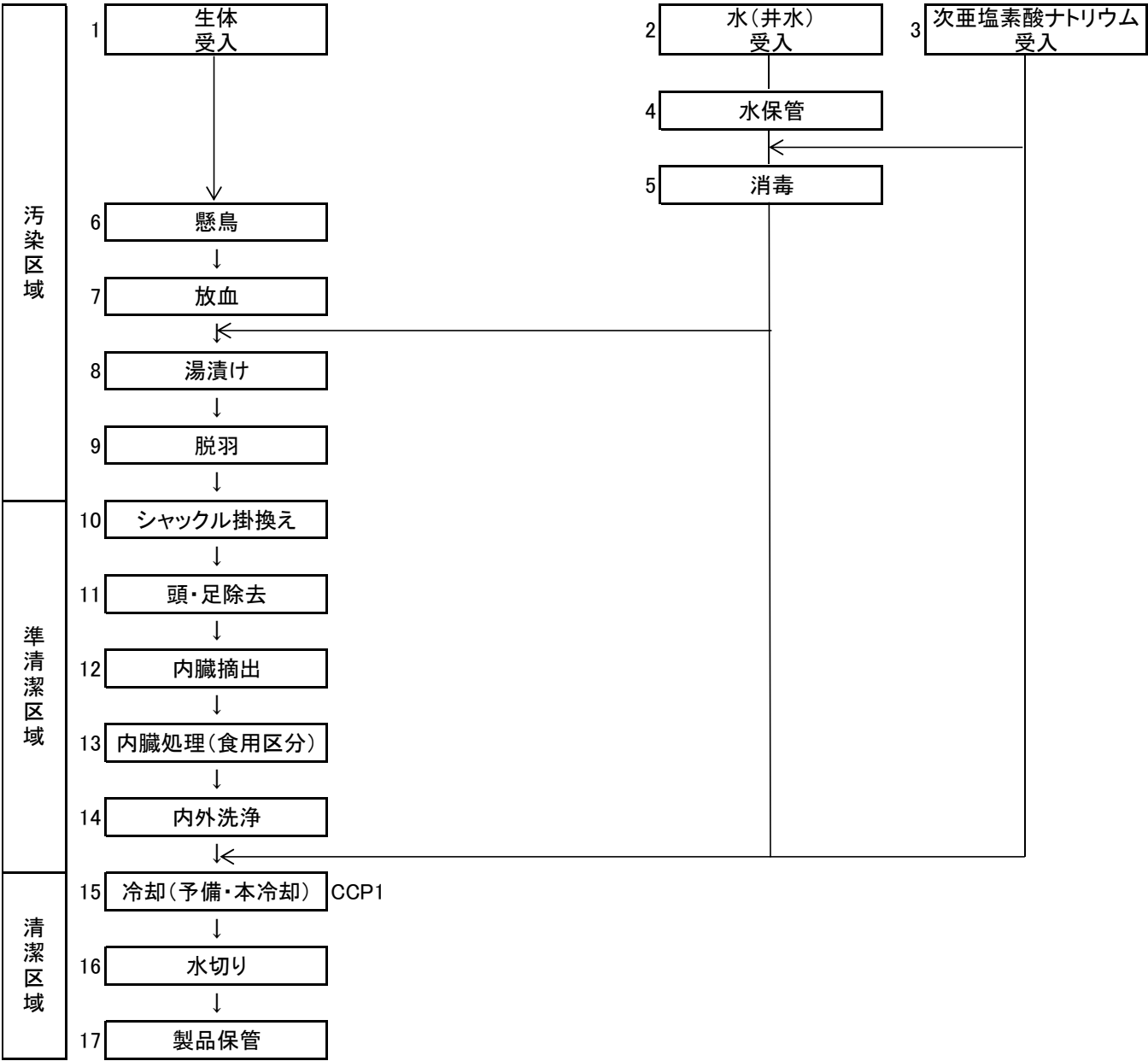
製品説明書

製品名 食鳥肉（中抜きと体）

記載事項	
製品の名称及び種類	製品の名称：食鳥肉（中抜きと体）
原材料に関する事項	ブロイラー（肉用鶏） レイヤー（産卵鶏廃鶏） 水
添加物の名称とその使用基準	次亜塩素酸ナトリウム
容器包装の材質及び形態	なし
製品の特性	なし
製品の規格	
保存方法 消費期限又は賞味期限	10℃以下で保存 消費期限：〇〇日
対象者	食肉処理業者、食肉販売業者

フローダイアグラム

製品名 食鳥肉(中抜きと体)



危 害 要 因 分 析 表

製品名

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
原材料／工程	(1)で発生が予想される ハザードは何か？	食品から減少・排除 が必要で重要なハ ザードか？	(3)欄の判断をした根拠は何か？	(3)欄で重要と認められた ハザードの管理手段は何か？	この工程は CCPか？
1 生体受入	生物 病原微生物による汚染(サルモ ネラ、カンピロバクター、大腸 菌、黄色ブドウ球菌など)	YES	適切な飼育管理、バイオセキュリティを強化しても、サルモネ ラやカンピロバクターを完全に排除することはできない	冷却工程で病原微生物が増殖しないよう 管理する 喫食前の十分な加熱(それが必要なことを 表示)	No
	化学 動物用医薬品の残存	No			
	物理				
2 水(井水)受入	生物 病原微生物の存在	Yes	病原微生物が存在している可能性がある	4.水(井戸水)消毒の工程で除去できる	No
	化学 化学物質の混入	Yes	化学物質が混入している可能性がある	受入マニュアルで管理できる	No
	物理 異物の混入	No	異物が混入している可能性がある	受入マニュアルで管理できる	No
3 次亜塩素酸ナトリ ウム受入	生物 なし				
	化学 なし				
	物理 なし				
4 水保管	生物 病原微生物の存在	Yes	病原微生物が存在している可能性がある	4.水(井戸水)消毒の工程で除去できる	No
	化学 なし				
	物理 なし				
5 消毒	生物 病原微生物の存在	Yes	塩素濃度不足により、殺菌が不十分になる可能性がある	消毒マニュアルで管理できる	No
	化学 なし				
	物理 なし				
6 懸鳥	生物 なし				
	化学 なし				
	物理 なし				
7 放血	生物 なし				
	化学 なし				
	物理 なし				

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
原材料／工程	(1)で発生が予想されるハザードは何か？	食品から減少・排除が必要で重要なハザードか？	(3)欄の判断をした根拠は何か？	(3)欄で重要と認められたハザードの管理手段は何か？	この工程はCCPか？
8 湯漬け	生物 微生物による汚染(サルモネラ、カンピロバクター、大腸菌、黄色ブドウ球菌など) 微生物の増殖(サルモネラ、大腸菌、黄色ブドウ球菌など)	No	水温とカウンターフロー、水量、湯漬時間を管理。しかし、これらの因子は最終製品に対して限られた影響しかもたらさない。		
	化学 なし				
	物理 なし				
9 脱羽	生物 微生物による汚染(サルモネラ、カンピロバクター、大腸菌、黄色ブドウ球菌など)	Yes	汚染された羽、脱羽機が正常なと体を汚染する可能性があるため	脱羽機の洗浄・消毒(SSOP)	No
	化学 なし				
	物理 なし				
10 シャックル掛換え	生物 なし				
	化学 なし				
	物理 なし				
11 頭・足除去	生物 なし				
	化学 なし				
	物理 なし				
12 内臓摘出	生物 微生物による汚染(サルモネラ、カンピロバクター、大腸菌、黄色ブドウ球菌など)	Yes	破損した消化管からの内容物の漏れ、汚染した器具及び手指が正常なと体を汚染する可能性があるため	処理すると体の大きさを揃える 中抜き機の調整 器具・手指の洗浄・消毒(適切な塩素濃度)(SSOP)	No
	化学 なし				
	物理 なし				
13 内臓処理(食用区分)	生物 微生物による汚染(サルモネラ、カンピロバクター、大腸菌、黄色ブドウ球菌など)	YES	破損した消化管からの内容物の漏れ、汚染した器具及び手指が正常なと体を汚染する可能性があるため	従業員教育と作業手順の遵守	No
	化学 なし				
	物理 なし				
14 内外洗浄	生物 微生物による汚染(サルモネラ、カンピロバクター、大腸菌、黄色ブドウ球菌など)	YES	洗浄水の水圧不足、洗浄水が鶏の内外に正しくあたっていない、塩素濃度不足により想定したほどの洗浄効果が見られないことがありうる	水量、水圧、塩素濃度の管理(SSOP)	No
	化学				
	物理				

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
原材料／工程	(1)で発生が予想されるハザードは何か？	食品から減少・排除が必要で重要なハザードか？	(3)欄の判断をした根拠は何か？	(3)欄で重要と認められたハザードの管理手段は何か？	この工程はCCPか？
15 冷却(予備・本冷却)	生物 微生物による汚染(サルモネラ、カンピロバクター、大腸菌、黄色ブドウ球菌など)微生物の増殖	Yes	鶏から鶏への交差汚染の可能性はある 適切な冷却温度、水量、塩素濃度及び保持時間の確保が行われなかった場合に、残存する微生物が増殖する可能性がある	適切な水量及び塩素濃度の管理(SSOP)	No
	化学 なし				
	物理 なし			適切な水温、水量及び塩素濃度の管理	CCP
16 水切り	生物 なし				
	化学 なし				
	物理 なし				
17 製品保管	生物 微生物の増殖(サルモネラ、大腸菌、黄色ブドウ球菌など)	No	チラーで正常に冷却されない可能性は低く、また製品冷蔵庫の冷却能力は十分あるので残存する微生物が増殖する可能性は低い		
	化学 なし				
	物理 なし				

HACCPプラン

製品名 食鳥肉（中抜きと体）

	内 容
CCP番号	C C P 1
段階／工程	15 / 冷却（予備・本冷却）
ハザード 生物学的	病原微生物の増殖
発生要因	鳥から鳥の交差汚染の可能性並びに適切な冷却温度、水量、塩素濃度及び保持時間の確保が行われなかった場合に、残存する微生物が増殖する可能性がある
管理手段	適切な冷却温度、水量、塩素濃度で管理する
管理基準	冷却槽内温度4℃以下、冷却時間30分以上、換水量 x L/j時、塩素濃度50ppm以上100ppm以下
モニタリング方法 何を 如何にして 頻度 担当者	冷却槽内の水温を自記記録計により連続記録。 毎時に自記記録を目視し、4℃以下であることを確認する。 コンベアーの速度が〇m/分以下であることを毎時目視確認し、記録。 換水量は水量計で毎時目視確認 塩素濃度はチラー最終部でチラー水を採取し、毎時塩素濃度を測定し、記録 担当：冷却担当者
改善措置 措置 担当者	CL逸脱の原因究明、その排除 ・水温が上昇した場合はチラーに氷の投入、その間に冷却された食鳥中抜きとたいは氷詰にして急速に冷却 ・冷却時間が短い場合には、コンベア速度を調整、その間に冷却された食鳥中抜きとたいは氷詰にして冷却 ・換水量が不足している場合は換水量を増やす。増えない場合には工務に連絡する ・塩素濃度が不足している場合には塩素を追加し、また滴定量を増やす 担当：冷却担当者
検証方法 何を 如何にして 頻度 担当者	モニタリング及び改善措置記録の確認（毎日） 温度計、水量計、塩素測定機器の校正（年1回） コンベアーの定期点検（年1回） 食鳥中抜きとたいの品温測定（月1回） チラー直後の食鳥中抜きとたいの微生物検査（週1回） 担当：品質管理課
記録文書名 記録内容	冷却モニタリング記録 冷却改善措置記録 品温測定記録、微生物検査記録 校正記録