





東北工場の食肉製品の 安全性確保のイメージ

総合衛生管理製造過程

食肉製品の規格基準

食肉製品の分類と規格基準①

食肉製品には安全性を確保する為に、食品衛生法でそれぞれの分類の食肉製品に対し、厳しい規格基準が定められている。

製品名	製品分類	製造基準	成分規格	保存基準	代表的な商品
ロースハム、ウインナーソーセージ等	加熱食肉製品	中心 63℃30分 同等以上	発色剤(亜硝酸根)、食中毒菌	10℃以下	
ローストビーフ等	特定加熱食肉製品	中心 60℃12分 同等以上	発色剤(亜硝酸根)、食中毒菌	10℃以下 又は 4℃以下*	
ラックスハム(生ハム)等	非加熱食肉製品	低温で燻煙または乾燥	発色剤(亜硝酸根)、食中毒菌	10℃以下 又は 4℃以下*	
サラミソーセージ、ビーフジャーキー等	乾燥食肉製品	水分活性 0.87未満	発色剤(亜硝酸根)、AW、食中毒菌	常温	

* : 水分活性 : 0.95 以上の場合

食肉製品の分類と規格基準②

食肉製品の成分規格（微生物の個別規格）について

加熱食肉製品(加熱後包装)	<ul style="list-style-type: none">・E. coli:陰性・黄色ブドウ球菌:1,000個/g以下・サルモネラ属菌:陰性
加熱食肉製品(包装後加熱)	<ul style="list-style-type: none">・大腸菌群:陰性・クロストリジウム属菌:1,000個/g以下
特定加熱食肉製品	<ul style="list-style-type: none">・E. coli:100/g以下・クロストリジウム属菌:1,000個/g以下・黄色ブドウ球菌:1,000個/g以下・サルモネラ属菌:陰性
非加熱食肉製品	<ul style="list-style-type: none">・E. coli:100/g以下・黄色ブドウ球菌:1,000個/g以下・サルモネラ属菌:陰性
乾燥食肉製品	<ul style="list-style-type: none">・E. coli:陰性・水分活性:0.87未満