

# 危害分析一覽表(抜粋)

(危害の分類) B:生物学的、C:化学的、P:物理的 (危害度評価) 重度:○、中度:△、軽度:×

(危害の種類) H:健康危害、Q:品質危害、無印:危害がない

(食肉加工協会作成より抜粋)

危害に関連する工程	想定される危害	危害の分類	危害度評価	製品群名 加熱後包装	危害の要因	防止措置
原料肉						
(受入れ)	腐敗微生物による汚染	B	○	H	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生体の汚れ</li> <li>・と畜場での汚染</li> <li>・と殺後の枝肉冷却温度管理不良</li> <li>・食肉処理場での枝肉及び部分肉の汚染</li> <li>・食肉処理場での食肉保管温度管理不良</li> <li>・食肉取引業者の部分肉輸送時の温度管理不良</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生体の清潔な管理</li> <li>・と畜場での衛生的管理</li> <li>・と畜場、食肉処理場及び食肉取引業者の適正な温度管理</li> <li>・取引業者の限定、保証契約及び確認</li> <li>・受入れ検査の実施(段ボール、食肉)</li> </ul>
	病原微生物(芽胞非形成): Salmonella属菌	B	○	H	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「腐敗微生物による汚染」と同じ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「腐敗微生物による汚染」と同じ。</li> </ul>
	病原微生物(芽胞形成): Clostridium perfringens	B	○	H	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生体の汚れ</li> <li>・と畜場での汚染</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生体の清潔な管理</li> <li>・と畜場での衛生的管理</li> </ul>
	抗生物質、抗菌性物質の残留	C	△	H	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生産者の生体取扱い不適</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・取引業者の限定、保証契約及び確認</li> </ul>
	内寄生虫用剤及びホルモン剤の残留	C	△	H	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生産者の生体取扱い不適</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「抗生物質、合成抗菌剤の残留」と同じ。</li> </ul>

# CCP整理表(抜粋)

危害が発生するおそれのある原材料又は工程	加熱(蒸煮)
危害又は危害の原因物質	微生物の生残、旋毛虫の生残
危害の発生要因	加熱温度、時間の不足
防止措置	規定の加熱温度、時間の厳守
管理基準	製品中心部が63℃30分と同等又はそれ以上の加熱
モニタリング方法	装置付属の自動温度記録計による製品中心温度と時間の連続監視記録及びその確認 頻度:ロット毎
改善措置	庫内温度の適正化および時間延長 改善措置が不可能な場合は報告し以下の措置 ・装置の変更、装置の修復、再加熱、廃棄

# HACCPプランの維持管理

承認工場の食中毒等事故は、HACCPシステムの評価にも影響を与える。また、企業の社会的信用の失墜いつながり、更には企業の存亡に関わる。

- ・ HACCPプランやマニュアルの見直し。速やかな改廃を行う。
- ・ HACCPプランがマニュアル通り実行されているか確認を行う。
- ・ 内部監査組織で内部検証の実施する。
- ・ 内部検証シートを作成し内部監査員のレベルを合わせる

