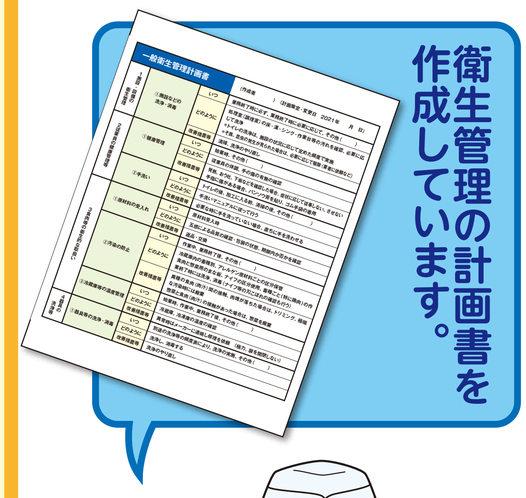
安全で安心なお肉をお届けするために!

食肉販売店ではHACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた衛生管理を推進しています。



危害要因分析 HA（危害 分析）

重要管理点 CCP（重要(必須) 管理 点）

Hazard Analysis and Critical Control Point

HACCPは、安全で衛生的な食品を製造するための国際基準を満たした衛生管理手法のひとつで、導入することで問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となります。

2021年6月 ▶▶▶▶▶▶ 完全義務化

HACCPは一般衛生管理が基本となります。
日頃実施している**衛生管理を「見える化」（目に見える形で記録・確認）する**ということです。

安全、安心な食肉を提供するために以下の衛生管理等に努めています。

食肉販売HACCP憲章 9ヶ条

1条 整理・整頓・清掃・清潔・習慣(5S)

- 不必要なものは処分し、**作業台はきれいに整理**
- きちんとかたづけ、**決められたところに整頓**
- 毎日、欠かさず**店舗**（作業室などを含む）**を清掃**
- 整理・整頓・清掃で**常に清潔な状態を維持**
- **手順やルールを定め、決められたことを習慣化**

2条 施設・整備の衛生管理

- 使用後の施設（作業室など）は清掃・洗浄・消毒

3条 従業員の健康管理

- 作業前に従業員の体調と手指のキズをチェック
- 問題のある従業員は食品を触らせない

4条 手洗いの実施

- 作業前、トイレの後などに手洗いの施行

5条 原材料の受入れの確認

- 五感（匂い、見た目、温度等）で原材料の品質チェック
- 作業前、トイレの後などに手洗いの施行

6条 汚染の防止

- 畜類、原材料（アレルゲン）ごとに区分保管
- まな板・包丁などは用途によって使い分け
- 刃物やガラス製品は破損チェック

7条 冷蔵庫の温度管理

- 冷蔵庫・冷凍庫・ショーケースなどの温度チェック
- 定期的なメンテナンスで故障知らず

8条 器具の洗浄等

- 機械・器具の使用後・切り替え時に洗浄・消毒
- フキン・タオルの洗浄・消毒

9条 器具の洗浄等

- 日々の清掃、洗浄等の衛生管理実施状況を記録
- 記録の振り返り（同じ問題には、対応策を検討）

全国食肉生活衛生同業組合連合会／都道府県食肉生活衛生同業組合