

製造業者等の認定の技術的基準に係るガイドライン

(ベーコン類、ハム類、プレスハム及びソーセージ、熟成ハム類、熟成ソーセージ類及び熟成ベーコン類)

一般社団法人 食肉科学技術研究所

制定 平成16年8月26日

改正 平成21年8月12日

改正 平成27年8月26日

○ベーコン類、ハム類、プレスハム及びソーセージ

1. 機械器具

少なくとも、次に掲げる機械器具を有すること。

機械器具
処理台(原料肉の整形処理を行わずに製造する場合は除く。)
運搬用器具
肉挽装置(ベーコン類及びハム類を製造する場合は除く。プレスハム及びソーセージであって、肉挽きを行わずに製造する場合は除く。)
細切混合装置(ベーコン類及びハム類を製造する場合は除く。プレスハム及びソーセージであって、細切混合を行わずに製造する場合は除く。)
混和装置(ベーコン類及びハム類を製造する場合は除く。プレスハム及びソーセージにあつては、混和を行わずに製造する場合は除く。)
充てん装置(ベーコン類及びハム類を製造する場合は除く。プレスハム及びソーセージであつて、成形容器を用いて製造する場合は除く。)
加熱装置(加熱を行わずに製造する場合は除く。)
製氷装置(製氷を行わずに製造する場合は除く。)
冷凍機
蒸気(熱湯を含む。)供給設備

2. 保管施設

次の施設を有すること。

- (1)原料肉保管施設(ただし、原料肉の保管行程を経ることなく製造作業へ流れ、原料肉保管を行わない場合は除く。)
- (2)資材保管施設
- (3)製品保管施設

3. 品質管理施設

品質管理施設を有し、少なくとも、次に掲げる機械器具を有すること。

- (1)水分定量装置(プレスハム及びソーセージを製造する場合に限る。)
- (2)粗たん白質定量装置(ベーコン類、ハム類を製造する場合に限る。ただし、外部に検査を委託する場合は除く。)
- (3)でん粉含有量定量装置(でん粉を使用する場合に限る。ただし、外部に検査を委託する場合は除く。)
- (4)標準温度計

○熟成ハム類、熟成ソーセージ類及び熟成ベーコン類

1. 機械器具

少なくとも、次に掲げる機械器具を有すること。

機械器具
処理台(原料肉の整形処理を行わずに製造する場合は除く。)
運搬用器具
肉挽装置(熟成ベーコン類及び熟成ハム類を製造する場合は除く。熟成ソーセージ類であって、肉挽きを行わずに製造する場合は除く。)
細切混合装置(熟成ベーコン類及び熟成ハム類を製造する場合は除く。熟成ソーセージ類であって、細切混合を行わずに製造する場合は除く。)
混和装置(熟成ベーコン類及び熟成ハム類を製造する場合は除く。熟成ソーセージ類であって、混和を行わずに製造する場合は除く。)
充てん装置(熟成ベーコン類及び熟成ハム類を製造する場合は除く。熟成ソーセージ類であって、成形容器を用いて製造する場合は除く。)
加熱装置
製氷装置(製氷を行わずに製造する場合は除く。)
冷凍機
蒸気(熱湯を含む。)供給設備

2. 保管施設

次の施設を有すること。

- (1)原料肉保管施設(ただし、原料肉の保管行程を経ることなく製造作業へ流れ、原料肉保管を行わない場合は除く。)
- (2)資材保管施設
- (3)製品保管施設

3. 品質管理施設

品質管理施設を有し、少なくとも、次に掲げる機械器具を有すること。

- (1)水分定量装置(熟成ソーセージ類を製造する場合に限る。)
- (2)粗たん白質定量装置(熟成ハム類、熟成ベーコン類を製造する場合に限る。ただし、外部に検査を委託する場合は除く。)
- (3)標準温度計