

期限表示のための試験方法ガイドライン

〔食肉（食肉加工品（半製品）を含む。）〕

平成 7年3月制定
平成18年7月改訂

全国開拓農業協同組合連合会
全国食肉事業協同組合連合会
全国食肉生活衛生同業組合連合会
全国畜産農業協同組合連合会
全国農業協同組合連合会
全国酪農業協同組合連合会
社団法人日本食鳥協会
社団法人日本食肉加工協会
社団法人日本食肉市場卸売協会
財団法人日本食肉消費総合センター
社団法人日本畜産副産物協会
日本ハム・ソーセージ工業協同組合
社団法人日本ハンバーグ・ハンバーガー協会
社団法人日本養鶏協会

(五十音順)

平成18年7月

期限表示のための試験方法ガイドライン

〔食肉(食肉加工品(半製品)を含む。)]

目 的

このガイドラインは、食肉を加工・販売する者が、食品衛生法第19条の規定により、食肉に消費期限又は賞味期限を表示することに当たり、その期限の設定を科学的・合理的に行うことにより、食肉が消費者、使用者等に適切に利用され、その安全及び衛生が確保されることを目的とする。

なお、このガイドラインは、期限設定の標準的な方法を定めたものであり、ここに示した方法に加え、これ以外の科学的・合理的な方法によって期限を定めても差支えない。

食肉(食肉加工品(半製品)を含む。)に期限を表示する際には、Ⅰ又はⅡのいずれかの試験方法に基づくものとする。ただし、表「食肉(食肉加工品(半製品)を含む。)に関する期限表示フレーム」に示された可食期間を超える可食期間を表示する場合は、必ずⅡの試験方法によって可食期間を求めることとする。

また輸入品にあっては、外国の食肉処理工場で期限が表示されている場合は、これを参考とすることができる。

Ⅰ. 期限表示フレームを参考とする場合

表「食肉(食肉加工品(半製品)を含む。)に関する期限表示フレーム」を参考として、表に示された可食期間内の期間で期限を表示する場合は、「食肉の期限表示フレームの附帯条件」を遵守するとともに、その表示する期間は必ず可食できることを期限設定検査項目の官能検査法により、確認することとする。

- 1) 表「食肉(食肉加工品(半製品)を含む。)に関する期限表示フレーム」のうち「1. 原料肉(パーツ)」に示された可食期間は加工日を0日目として、かつ係数0.8を乗じて得られた期間が示されているので、加工日にその期間をそのまま加算して、期限を表示できる。期間が3か月以内の場合の期限は年月日で表示することとし、3か月を超える場合の期限は年月又は年月日で表示する。

〔例示〕

牛肉は、保存温度0℃、包装形態が真空包装の時の可食期間が61日間となっているが、官能検査で77日間(61日÷0.8=76.25日)に異常が認められなかった場合には、加工日に61日を加算して得られた日付が表示される期限年月日となる。したがって、仮に加工日が平成18年4月1日であった場合、平成18年6月1日が期限年月日となる。

- 2) 表「食肉(食肉加工品(半製品)を含む。)に関する期限表示フレーム」のうち「2. 上記(1.の原料肉)を加工した食肉」に示された可食期間は加工日を0日目として示されているので、加工日にその期間をそのまま加算して、消費期限を表示できる。なお、可食期間が7日間のものにあっては、係数0.8を用いることによって賞味期限を表

示することができる。この場合は7日に係数0.8を乗じて得られた期間を加工日に加算して表示する。

[例示]

牛肉は、冷蔵部分肉を原料とし、販売時の形態が肉塊、保存温度10℃以下の時の可食期間が3日となっているが、官能検査でこの3日間に異常が認められなかった場合には、加工日に3日を加算して得られた日付が表示される期限年月日となる。したがって、仮に加工日が平成18年4月1日であった場合、平成18年4月4日が期限年月日となる。

II. 試験によって可食期間を求める場合

1. 試験に供する食肉の形態

容器包装に入れた販売形態のものとする。

2. 試験に供する食肉の区分

次に示す特性別に区分して試験に供することとする。

- (1)牛、豚、マトン、鶏等食肉の種類別
- (2)食肉、内臓の部位の別
- (3)ブロック、スライス、挽肉等形態の別
- (4)真空包装、簡易包装等包装形態の別
- (5)生ハンバーグ、生ソーセージ、未加熱のトンカツ、みそ漬け、たれ付け等加工方法の別
- (6)加熱の有無の別（半加熱の半加工品として、ボイルしただけのモツ等）

3. 試験時の保存温度

食肉の保存流通温度に適応した、自ら任意に指定した温度とする。

4. 可食期間の求め方及び期限表示の仕方

1～3に示す条件に沿って試験用食肉を抽出して保存し、次に示す方法により可食期間を求め、期限を表示する。

1) 消費期限を表示する場合

劣化速度が速い食品には消費期限（食品衛生法における定義：定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。）を表示することとなっているので、次に示すいずれかの方法により可食期間を求めて、この期間を加工日に加算して、期限を年月日で表示する。この際加工日は1日目として計算する。

(1) 一定間隔の検査日を設けて可食期間を求める場合

同一ロットの食肉から適当数を抽出して任意に指定した温度で保存し、そのうち加

工直後のもの3点について、少なくとも5に掲げる期限設定検査項目により検査し、残りの食肉について毎日3点ずつを検査し、1点でもいずれかの検査項目において異常が認められた日直前の検査日までの期間を可食期間とする。

(2)過去の経験、試験結果などによって予測できる可食期間が在る場合

同一ロットの食肉から適当数を抽出して任意に指定した温度で保存し、加工直後のもの3点について、少なくとも5に掲げる期限設定検査項目により検査し、異常が認められないことを確認し、残りの食肉について官能検査によって品質低下の兆候が認められた日から毎日少なくとも期限設定検査項目により検査し、いずれかの検査項目において異常が認められた日直前の検査日までの期間を可食期間とする。

[例示]

(1)の方法

検査日	1日目 (加工日)	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目
検体数	3検体	3検体	3検体	3検体	3検体	3検体
検査結果	正常	正常	正常	正常	正常	異常

(2)の方法

検査日	1日目 (加工日)	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目
検体数	3検体			3検体	3検体	3検体
官能検査結果		正常	正常	品質低下の兆候		
検査結果	正常	検査せず	検査せず	正常	正常	異常

(1)の方法では6日目の検査で異常が認められ、直前の5日目では異常が認められていないので、この5日間が可食期間となる。したがって、加工日に4日を加算して得られた日付が表示される期限年月日となる。

したがって、仮に平成18年4月1日に加工したものに4日を加算して表示すると、その期限は平成18年4月5日となる。

(2)の方法では4日目の官能検査で品質低下の兆候が認められたので、その日から期限設定検査項目で検査し、6日目で異常が認められ、直前の5日目では異常が認められていないので、この5日間が可食期間となる。したがって、加工日に4日を加算して得られた日付が表示される期限年月日となる。

2) 賞味期限を表示する場合

劣化速度が比較的緩慢な食品には賞味期限（食品衛生法における定義：定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。）を表示することとなっているので、次に示すいずれかの方法により可食期間を求めて、この可食期間に係数（0.8以下の係数）を乗じて得られた期間を加工日に加算して、期限を年月日で表示する。この際加工日は1日目として計算する。可食期間に係数を乗じて得られた期間が3か月以内の場合の期限は年月日で表示することとし、3か月を超える場合の期限は年月又は年月日で表示する。

(1) 一定間隔の検査日を設けて可食期間を求める場合

同一ロットの食肉から適当数を抽出して任意に指定した温度で保存し、そのうち加工直後のもの3点について、少なくとも5に掲げる期限設定検査項目により検査し、残りの食肉について任意に検査日を定め、その検査日ごとに3点ずつ検査し、1点でもいずれかの検査項目において異常が認められた日直前の検査日までの期間を可食期間とする。

(2) 過去の経験、試験結果などによって予測できる可食期間が在る場合

同一ロットの食肉から適当数を抽出して任意に指定した温度で保存し、加工直後のもの3点について少なくとも5に掲げる期限設定検査項目により検査し、残りの食肉について任意に指定した温度で保存して官能検査によって品質低下の兆候が認められた日から経日的に少なくとも期限設定検査項目により検査し、いずれかの検査項目において異常が認められた日直前の検査日までの期間を可食期間とする。

[例示]

(1)の方法

検査日	1日目 (加工日)	30日目	60日目	90日目	120日目	150日目	180日目
検体数	3検体	3検体	3検体	3検体	3検体	3検体	3検体
検査結果	正常	正常	正常	正常	正常	正常	異常

(2)の方法

検査日	1日目 (加工日)	30日目	60日目	90日目	120日目	150日目	180日目
検体数	3検体				3検体	3検体	3検体
官能検査結果		正常	正常	正常	品質低下 の兆候		
検査結果	正常	検査せず	検査せず	検査せず	正常	正常	異常

(1)の方法では180日目の検査で異常が認められ、直前の150日目では異常が認められていないので、この150日間が可食期間となる。仮に係数0.8を乗じると、120日間品質が保持されている期間となる。したがって、加工日に119日を加算して得られた日付が表示される期限年月又は年月日となる。したがって、仮に平成18年4月1日に加工されたものに119日を加算して表示すると、その期限は平成18年6月、又は平成18年7月29日となる。

(2)の方法では120日目の官能検査で品質低下の兆候が認められたので、その日から期限設定検査項目で検査し、180日目で異常が認められ、直前の150日目では異常が認められていないので、この150日間が可食期間となる。仮に係数0.8を乗じると、120日間品質が保持されている期間となる。したがって、加工日に119日を加算して得られた日付が表示される期限年月又は年月日となる。

5. 期限設定検査項目

(1)官能検査

官能検査法で陽性と判定された場合は、異常とする。

(2)微生物検査

微生物検査はTTCテストで行い、陽性の場合は異常とする。(但し、内臓類で鮮度が良く、生物活性の高いものには適用しない。)

ただし、TTCテストで判定が困難なものについては細菌数の検査を行い、 10^8 / g 以上の場合は異常とする。

6. 検査法

1) 官能検査法

(1)官能検査員選定方法

食肉の基礎的知識を有し、検査方法について予め訓練されたものを官能検査員として任命する。

(2)官能検査実施要領

官能検査員は、官能検査を行う際には、次のことに注意すること。

①香水、ポマード、ローションなど匂いのきついものを使用していないこと。

②口紅をつけていないこと。

③検査60分以上前から喫煙していないこと。

④検査前には必ず手指を洗浄しておくこと。

⑤検査中は私語をしないこと。

⑥官能検査は次の順序で行うこと。

a. 官能検査員は3名以上とし、表「評価項目及び評価基準」に従って評価用紙を作成し、評価結果を用紙に記入する。必要に応じてコメントを記入させる。

b. 官能検査員の結果を集計し、総合的に異常の有無を判定するが、基本的には3名中2名以上の割合で×と評価した項目が1つ以上あった場合には陽性とする。

表 評価項目及び評価基準

評価項目		評 価 基 準
色 沢	○	脂肪、赤肉とも各食肉に応じた良好な色沢である。
	×	緑変、褐変があるもの、色沢の劣化が進行しているもの。
外 観	○	良好な肉質である。
	×	肉質が劣るもの、ネトや発泡が生じているもの、カビが発生しているもの。肉の表面が乾燥しているもの。
ドリップ	○	液汁に濁りが無いもの。
	×	液汁に濁りが発生しているもの。
臭 い	○	良好な臭いである。
	×	腐敗臭がする。

2) TTCテスト

(1) 試験法の原理

TTC (2,3,5-triphenyl tetrazolium chloride)は、還元されると無色から赤色に変化する。通常の食肉ではTTCを赤色に変化させるほど還元作用は見られないが、微生物の増殖に伴い微生物の還元酵素の働きにより赤色に変化する。この原理を利用して食肉の微生物の増殖程度（腐敗程度）を評価する方法である。

(2) 試薬類及び使用機器具

① 試薬類

TTC試薬：TTC (2,3,5-triphenyl tetrazolium chloride、特級) 0.2gを1%食塩水100mlに溶解し、pHを6.0～7.0に調整する。

(冷暗所で数カ月間保管可能)

1%食塩水：食塩（一級）1gを蒸留水に溶解し100mlにする。

酢酸エチル（一級）

② 使用機器具

小試験管

駒込ピペット（5ml）

ピンセット

試験管ミキサー

恒温器あるいはウォーターバス（37℃に設定可能なもの）

遠心分離器

(3) 試験方法

- ①検体の小片（1～2 g）を小試験管に入れる。
- ②小試験管にTTC試薬を3～6 ml入れる。
- ③試験管ミキサー等で攪拌する。
- ④37℃の恒温器あるいはウォーターバスに30分間保管する。
- ⑤保管後、液が桃色～赤色になったものを陽性とする。

なお、液が肉色素等により着色あるいは濁ったために判断困難の場合は酢酸エチル3～5 mlを加え、試験管ミキサーにて攪拌し、静置後分離した上澄液（酢酸エチル層）が桃色～赤色になったものを陽性とする。

また、上記の操作によりエマルジョンを生じ、上澄液（酢酸エチル層）の分離が困難な場合には、遠心分離（3,000rpm、5分間）を行い、上記同様、分離した上澄液の色により判断する。

3) 細菌数（標準平板菌数測定法）

(1) 試薬及び使用機器具

①試薬類

標準寒天培地（日水、栄研、極東、Difco、BBL、Merck等）

希釈水：ペプトン1 g、塩化ナトリウム8.5gを蒸留水1,000mlに加温溶解し、121℃で15分間高压滅菌して使用する。

②使用機器具

ふ卵器：35±1℃

恒温水槽：40～50℃

天秤

ストマッカー

高压滅菌器

ストマッカー専用ビニール袋

コロニーカウンター

ピンセット

ハサミ

ガスバーナー

シャーレ

滅菌ピペット

(2) 試験方法

- ①検体から試料25gを滅菌したピンセットあるいはハサミ等を用いて無菌的に採り、希釈水225mlを加え、細碎し、試料原液とする。
- ②試料原液を希釈水によって 10^1 、 10^2 、 10^3 、 10^4 、 10^5 まで希釈を行う。
- ③1平板に30～300個のコロニーが得られるような希釈液を、複数選択し、選択した各希釈試料液について2枚の滅菌シャーレを用意する。
- ④滅菌ピペットを用いて対応する滅菌シャーレに当該希釈試料液1 mlずつを正確に採る。

⑤希釈試料液を採取した滅菌シャーレに、高圧滅菌後50℃以下の寒天が固まらない程度のできるだけ低い温度で保持した標準寒天培地約15mlを加え、静かに回転または前後左右に傾斜して混合した後、冷却凝固させる。(注：希釈試料液をシャーレに採ってから培地を注加するまでに、20分以上経過してはならない。)

⑥培地が凝固したらシャーレを倒置して、ふ卵器に入れる。

- a. 培養温度 35℃±1℃
- b. 培養時間 48時間±3時間

⑦細菌数の算定方法

ふ卵器より取り出したシャーレは、コロニーカウンターを用いて、発生したコロニーを算定する。培養時間を経過した後、直ちに算定しえない場合、5℃の冷蔵庫に保存すれば24時間以内は算定に供し得る。

細菌数の算定方法は、次の要領による。

a. 1平板内にコロニー30～300の場合

各希釈試料液の可検物の平板中コロニー数30～300のものを採り計測する。

b. 全平板にコロニー数300以上の場合

すべての希釈試料液のコロニー数が300以上であったならば、その希釈倍率の最も高いものについて、密集集落平板測定法により細菌数を計測する。

c. 全平板にコロニー30未満の場合

すべての平板に30未満のコロニーが発生した場合、その希釈倍率の最も低いものを計測する。但し、この場合は算定数に「以下」の文字を付す事。

d. 拡散コロニーのある場合

選び出した平板に拡散コロニーがある場合は、次の条件のものに限りそれ相当の部分を計測する。

イ. 他のコロニーがよく分散していて、拡散コロニーがあっても計測に支障がない場合。

ロ. 拡散コロニーの部分が平板の2分の1以下の場合。

e. 試験室内事故

次のような特殊な事故に対しては、試験室内事故(L.A.)とする。

イ. 拡散コロニーの部分が平板の2分の1を超える場合。

ロ. 汚染されたことが明らかなもの。

ハ. その他不適當と思われるもの。

f. 算出法

細菌数は各場合の計測に有効な2枚以上のコロニー数の算術平均に希釈倍率を乗じたものとする。この数値は上位の2桁を有効数字として略算する。

g. 密集集落平板計測法

1平板上のコロニー数が300を超えている場合は、その平板の一部分のコロニー数を正確に1cm²の区画のある計算板を用いて次の要領により計測し、それより平板全面のコロニー数を算出する。

イ. 1cm²にコロニー数10以下の場合はコロニー計測板の中心を通過し直交する2

直径を作り、その中心より各 1 cm^2 ずつ区分し、1 2 箇所区画の面積中にあるコロニー数を計測し、 1 cm^2 の平均コロニー数を求め、これに平板全面積を乗じて算出する。

- . 1 cm^2 にコロニー数10を超える場合は、「イ。」の場合の4区画について計測し、以下「イ。」と同様にして算出する。

食肉(食肉加工品(半製品)を含む。)に関する期限表示フレーム

表の可食期間は、食肉を処理する際の枝肉、部分肉、作業室、器具類、作業者等の衛生状態が附帯条件として示す状態に保持された時に得られた期間である。示された可食期間は加工日を含めない可食期間である。

1. 原料肉 (パーツ)

原料肉種	保存温度	包装形態	可食期間(*)
A 牛肉	0℃	真空包装	61日
		簡易包装(ポリエチレンフィルム)	12日
	2℃	真空包装	45日
		簡易包装(ポリエチレンフィルム)	8日
	4℃	真空包装	26日
		簡易包装(ポリエチレンフィルム)	7日
	-15℃以下	真空包装	24カ月
	B 豚肉	0℃	真空包装
簡易包装(ポリエチレンフィルム)			12日
2℃		真空包装	17日
		簡易包装(ポリエチレンフィルム)	6日
4℃		真空包装	9日
		簡易包装(ポリエチレンフィルム)	6日
-15℃以下		包装形態を問わず	24カ月
C 鶏肉		0℃	真空包装
	2℃	真空包装	8日
	4℃	真空包装	6日
	-15℃以下	包装形態を問わず	24カ月
D 加工用肉類	-15℃以下	包装形態を問わず	24カ月

*：包装日を基点として得られた可食期間に係数0.8を乗じたものである。

2. 上記(1.の原料肉)を加工した食肉

原料肉種	利用原料肉	販売時の形態	保存温度	可食期間
a 牛肉	冷蔵部分肉を原料肉とした場合	肉塊	10℃	3日
			4℃	6日
			0℃	7日
		スライス	10℃	3日
			4℃	6日
			0℃	7日
	挽肉	10℃	2日	
		4℃	3日	
		0℃	5日	
	冷凍部分肉を原料肉とした場合	肉塊	10℃	3日
			4℃	6日
		スライス	0℃	7日
10℃			2日	

			4℃	6日
			0℃	7日
		挽肉	10℃	2日
			4℃	3日
			0℃	5日
b 豚肉	冷蔵部分肉を原料肉とした場合	肉塊	10℃	3日
			4℃	6日
			0℃	7日
		スライス	10℃	3日
			4℃	5日
			0℃	6日
	挽肉	10℃	1日	
		4℃	3日	
		0℃	5日	
	冷凍部分肉を原料肉とした場合	肉塊	10℃	3日
			4℃	5日
			0℃	6日
スライス		10℃	2日	
		4℃	5日	
		0℃	6日	
挽肉	10℃	1日		
	4℃	3日		
	0℃	5日		
c 鶏肉	冷蔵部分肉を原料肉とした場合	肉塊	10℃	1日
			4℃	4日
			0℃	6日
		挽肉	10℃	1日
			4℃	2日
			0℃	4日
	#切りみ	# 10℃	# 1日	
		# 4℃	# 4日	
		# 0℃	# 6日	
	冷凍部分肉を原料肉とした場合	肉塊	10℃	1日
			4℃	3日
			0℃	5日
挽肉		10℃	1日	
			4℃	2日
			0℃	4日

#印は(社)日本食鳥協会が調査し、平成8年10月31日に追加したものである。

3. 上記(1. の原料肉)を加工した食肉加工品(半製品)
データなし。

食肉の期限表示フレームの附帯条件

1. カット処理、ブロック処理、スライス処理等に供する枝肉、部分肉の条件

- ・枝肉にあつては、十分に洗浄され、獣毛、ゴミ等が除去されているものを用いる。
- ・枝肉にあつては、芯部まで5℃以下に冷却されているものを用いる。
- ・枝肉にあつては、熟成させた後は、速やかに加工（カット処理、ブロック処理、スライス処理等）する。
- ・部分肉にあつては、冷蔵されていたものはその芯部が1℃以下、冷凍されていたものはその芯部が-20℃以下に冷却されていたものを用いる。
- ・微生物汚染が著しいと思われる食肉にあつては、加工作業は健全な食肉と分離して行う。

2. 加工作業室の条件

- ・加工作業室の床、壁、側溝は、作業終了後、あらかじめ温水で洗浄し、洗剤で洗浄後水道水で洗浄して清潔に保持する。
- ・加工作業室は微生物（細菌、カビ等）の発生、増殖を防止するため週1回以上の頻度で熱湯、薬剤等を用いて消毒する。
- ・加工作業室の冷却装置は定期的に清掃、消毒する。

3. 加工作業で利用する器具の衛生条件

- ・作業台、包丁等の器具で、食肉に直接接触する部分は、ステンレス等の耐蝕性金属又は衛生上支障のないプラスチック製の材質のものを用いる。
- ・コンベア、バンドソー、スライサー、肉挽機等の機器類で直接食肉に触れる部分は作業終了後、入念に温水で洗浄した後洗剤で洗浄し、さらに熱湯、薬剤等を用いて消毒する。洗浄、消毒は少なくとも1日1回以上行い、微生物による汚染があったと思われる場合は適宜洗浄、消毒する。
- ・カゴ、コンテナ等の容器は作業終了後、温水で洗浄した後洗剤で洗浄し、さらに熱湯、薬剤等を用いて消毒する。
- ・作業台、包丁、まな板、手袋等の器具は、作業中適宜消毒又は交換し、作業終了後は温水で洗浄した後、洗剤、薬剤等を用いて洗浄、消毒する。
- ・包装機、金属探知機、計量器は、作業終了後、温水で洗浄するなどの処置をし、清潔に保持する。

4. 加工作業者（以下「作業員」という。）の衛生条件

- ・伝染性の疾病又は身体に化のう性の傷、吹き出物のある作業員には、直接食肉に触れる作業に従事させない。
- ・作業員には常に爪を短く切らせ、作業にあたっては腕時計、指輪、ブレスレット等を着用させない。又マニキュアを付けさせない。
- ・作業員には清潔な衣服、ヘアネット、帽子を着用させる。
- ・作業員には作業室に入る前、長靴の表面及び底面を洗浄し、汚れ、脂肪等を除去させる。又は清潔な履物に履き替えさせる。

- ・作業には作業室に入る前、必ず手指、手首を消毒させる。
- ・作業には加工作業の際、手袋、前掛けを着用させる場合は、清潔なものを使用させる。
- ・作業の手指又は食肉を取り扱う器具が加工作業中に食肉以外のものに触れた場合には、その手指又は器具を消毒した後作業させる。
- ・作業には、定期的に手指の細菌（一般生菌数、黄色ブドウ球菌等）の検査を受けさせ、衛生管理の重要性を認識させる。

5. 加工処理作業中の注意

- ・加工作業室の温度は、作業中は17℃以下*¹に保持する。
* 1：(社)日本食肉格付協会の認定工場基準
- ・加工作業中、食肉の品温はできるだけ5℃以下を保持する。
- ・包装された食肉を加工する場合、その食肉はあらかじめ包装材を取り除いて作業台上に移動させる。
- ・微生物汚染が著しいと思われる部分がある食肉を加工する場合、その食肉はあらかじめその部分を取り除いてから作業台上に移動させる。
- ・スライサー、作業台、包丁等の機械、器具は、肉種、産地（国産と輸入の別）が異なるごとに洗浄、消毒を行うかそれぞれ専用のもを使用する。又これらの機械、器具を食肉以外の食物の処理に使用した場合には必ず洗浄、消毒する。
- ・包丁、棒ヤスリは作業中頻繁に温水で洗浄し、熱湯で消毒する。
- ・できれば作業台、スライサー、計量器は2時間毎に温水で洗浄した後、水切りして70%エチルアルコールを噴霧して消毒する。
- ・ビニール手袋（又は軍手）、前掛けは汚れた都度新しいものに取り替える。
- ・作業中には訪問者をできる限り立ち入らせない。止むを得ない場合には、清潔な帽子、外衣等を着用させ、加工作業者と同様の衛生条件を守らせる。

6. 加工後の食肉の取扱い

- ・加工が終了した食肉は速やかに所定の温度で保管する。

食肉処理衛生管理向上等推進事業
(独立行政法人農畜産業振興機構 畜産業振興事業)

平成18年7月

発行：社団法人中央畜産会

制作：社団法人日本食肉加工協会