

**取扱業者等の認証の技術的基準に係るガイドライン
(チルドハンバーグステーキ及びチルドミートボール)**

一般社団法人 食肉科学技術研究所

(制定: 平成17年11月16日 一般社団法人 日本ハンバーグ・ハンバーガー協会)

【チルドハンバーグステーキ】

1. 機械器具

次に挙げる機械器具を有すること

機械器具
処理台（ただし、原材料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
細切混合装置（細切混合を行わずに製造する場合は除く）
混和装置（混和を行わずに製造する場合は除く）
成型機
急速凍結装置（急速凍結を行わずに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）
蒸気（熱湯を含む）供給装置（蒸煮等を行わずに製造する場合は除く）
冷凍機

2. 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) 標準温度計
- (2) 脂肪量測定装置（外部に検査を委託する場合は除く。）
- (3) ノギス等厚さ測定器具

【チルドミートボール】

1. 機械器具

次に挙げる機械器具を有すること

機械器具
処理台（ただし、原材料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
細切混合装置（細切混合を行わずに製造する場合は除く）
混和装置（混和を行わずに製造する場合は除く）
成型機
加熱装置（加熱を行わずに製造する場合は除く）
蒸気（熱湯を含む）供給装置（蒸煮等を行わずに製造する場合は除く）
冷凍機

2. 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)標準温度計
- (2)脂肪量測定装置(外部に検査を委託する場合は除く。)

改正 令和 4年 9月 1日

改正 令和 7年10月 8日