

| | | | | |
|------|--------|---------|------|-------|
| 改定日 | R3.4.1 | 衛生マニュアル | 文書番号 | KPE |
| 管理部署 | 衛生 | | ページ | 40/43 |

整形加工

衛生管理の目的

整形加工時の有害微生物の汚染・増殖防止及び法で定められた表示基準の遵守
 ＊製造マニュアル(KPS)を参照。

生食用・食品検査

衛生管理の目的

生食用食肉の有害微生物及び増殖防止

＊生食に関しては、当社は、取り扱い無し。

検査内容

検査依頼先; 東京顕微鏡院

| | | |
|-------|-------|--|
| ○工場点検 | ・検査項目 | 各種衛生規範を基にした点検調査並びに改善提案 (指定の点検表を用いて実施。指摘項目の写真撮影) |
| | ・検査頻度 | 年2回 4月・10月 |
| ○検便検査 | ・検査項目 | 赤痢菌／チフス菌／パラチフスA菌／サルモネラ菌属 ／大腸菌O-157 O-26 O-111 |
| | ・検査頻度 | 1回／月(全社員・配送員) |

＊検便で陽性が判明した場合は、製品に感染させないように、検査結果が陰性になるまでは、製造・配送業務を携和せないようにする。

| | | |
|-------|------------|------------------------------|
| ○商品検査 | ・検査内容 | 牛ロース・豚小間・鶏モモ開き |
| | ・検査項目 | 一般細菌数・大腸菌・大腸菌群・黄色ブドウ球菌・サルモネラ |
| | | 牛のみ、腸管出血性大腸菌(O-157) |
| ・検査頻度 | 年2回 4月・10月 | |

＊ウインナー類は、厚生労働省の「食肉製品の成分規格」に準じて管理する。

＊畜肉(加熱後摂取用食肉)については、以下の基準で管理する。一般細菌数: 1.0×10^7 /g未満(一般的に初期腐敗と言われている数値を基準)

＊その他項目: 陰性であること※

※厚生労働省による原料肉汚染実態調査の結果から、原料自体が汚染されている可能性は否定できませんので、陽性となった場合は現場にて管理マニュアル通りの作業が行われているかの確認と購買先への改善要望を行って参ります。

| | | |
|-------|-------|------------|
| ○商品検査 | ・検査内容 | 2階の商品 |
| | ・検査内容 | 一般細菌数 |
| | ・検査頻度 | 年2回 4月・10月 |