交差汚染防止手順書

（保管時）

1. 畜種ごと、食材（アレルゲン）ごとに区分して保管する。

（処理・加工時）

1. まな板、ナイフは畜種ごと（又は鶏肉とその他）、惣菜については食肉とその他のもの（できればアレルゲンごと）で区分（別のものを）使用する。
2. まな板、ナイフ、スライサー、ミンチ機は畜種・アレルゲン切り替え時に洗浄する。
3. 畜種切り替え時、アレルゲンごとにゴム手袋を交換し、手洗いする。

留意事項

○ナイフの洗浄時には、刃こぼれの確認も行う。

○異種の食肉（肉汁）間の接触があった場合は、トリミング、極端な汚染時には廃棄する。

○惣菜と食肉（肉汁）の接触があった場合は、惣菜を廃棄する。