

| | | |
|-----------|---|---|
| 48 | 水産物小売（鮮魚類（切り身、刺身等）） | <p>【製造フロー概要】</p> <pre> graph TD A[原材料] --> B[仕入れ・運搬] B --> C[仕分け] C --> D[保管] D --> E[下処理・洗浄] E --> F[加工] F --> G[盛付け・包装] G --> H[陳列・販売] </pre> <p>【管理ポイント】</p> <p>鮮魚類 毒魚等の目視選別・除去は必要 ※2</p> <p>冷凍品：解けていないか 冷蔵品：10℃以下、十分な施氷 有毒魚・奇形魚、異物の除去</p> <p>冷凍品：-15℃以下 冷蔵品：10℃以下</p> <p>使用水 注3（重要）、器具の洗浄・消毒 手洗い等の人の衛生管理・健康管理</p> <p>衛生的な処理（備考参照）</p> <p>冷蔵（10℃以下）</p> |
| 主な原材料 | 生鮮魚介類（多様） | |
| アレルギー食品 | えび、かに、さば、さけ、いか、いくら 等 | |
| 規格基準等 | 規格基準（告示 370 号）：生鮮魚介類（備考参照） 注1 | |
| 製品の微生物制御 | 冷蔵（10℃以下） | |
| 工程の加熱等の制御 | 加熱なし | |
| 工程の異物管理 | 手選別、トリミング等 | |
| 重要な管理ポイント | 生食用鮮魚介類の下処理時における真水での洗浄（腸炎ビブリオ対策） | |
| 保存方法 | 冷蔵（10℃以下）、冷凍（-15℃以下） | |
| 賞味/消費期限 | 冷蔵：消費期限 数日 冷凍：期限なし | |
| 対象消費者 | 家庭用（一般消費者） | |
| 加熱後摂取/RTE | 加熱せずそのまま喫食する | |
| 記録類 | ①衛生管理の実施記録（一般衛生管理、重点管理（生食用魚介類の洗浄）、②苦情・事故対応記録 | |
| 備考 | <p>注1 規格基準（告示 370 号）：生鮮魚介類</p> <p>成分規格：腸炎ビブリオ 100cfu/g 以下</p> <p>加工基準（主なもの）：</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 使用水は、食品製造用水、殺菌海水又は食品製造用水使用の人工海水 ◆ 解凍・加工は衛生的な場所で行うか、上記使用水を換水しながら行う ◆ 器具は洗浄・消毒が容易なもの。使用の際は、洗浄・消毒して使用。 <p>保存基準：清潔で衛生的な容器包装に入れ、10°以下で保存すること。</p> <p>※2・3 その他注意事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 仕入れ時、毒魚が入っていないこと（厚生労働省通達等）※2 ■ 衛生的な管理（使用水、温度管理、衛生的な環境、器具の洗浄・消毒等） ■ 低温管理の重要性：温度管理（10℃以下、施氷状況等）、腸炎ビブリオ、ヒスタミン（好ましくは4.4℃以下）、アニサキ（-20℃ 24時間以上で死滅、加工時の手選別） ■ 従事者の衛生管理：人の手指を介した汚染（黄色ブドウ球菌、ノロウイルス） ■ 腸炎ビブリオは、真水洗浄で死滅（食塩非存在下で死滅） 注3 | |