

49	水産物小売（加熱調理品）	<p>【製造フロー概要】</p> <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 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 使用水、器具の洗浄・消毒手洗い等の人の衛生管理・健康管理 食品の中心部まで加熱する（重要注1） 調理加工は衛生的な環境で行う。</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		
製品の微生物制御	冷蔵（10℃以下）	
工程の加熱等の制御	食品の中心部まで加熱する ※1	
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	加熱加工調理における温度管理 ※1	
保存方法	冷蔵（10℃以下）	
賞味/消費期限	冷蔵：消費期限 数日	
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（加熱時の中心温度）、②苦情・事故対応記録	
備考	<p>※1 加熱加工調理における温度管理の方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 中心部 75℃ 1 分以上の加熱を基本とするが、食品の中心部まで加熱しているか目視確認（下記例参照）してから販売する。 <ul style="list-style-type: none"> （焼き魚） 魚肉が不透明になり箸で簡単に分離するまで加熱 （比ね・ワスター・か） 身が真珠のように不透明になるまで加熱 （二枚貝・牡蠣） 殻が開くまで加熱（冷凍食品の場合には可食部の加熱が不十分になりやすいので注意が必要） （林𩺰） 身が不透明で乳白色になり固くなるまで加熱 <p>【注意すべき危害要因】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ ヒスタミン：加熱しても不活化できないため、原料魚（特に赤身魚）の温度・時間管理は適切に行うこと（好ましくは 4.4℃以下） ■ 加熱後の製品への、鮮魚由来の危害要因（腸炎ビブリアやヒスタミン産生菌）の交差汚染を防止する（手引書に記載なし）。 	