

<食品事業者の衛生管理計画事例集改訂箇所>

該当ページ p12

内容 勤成丸【衛生管理計画つづき】重要な管理のポイント

改訂箇所	1 原料牡蠣の安全性確認（重要）「どのように」
誤	<ul style="list-style-type: none"> ・自治体の海域調査結果及び自主検査結果を確認し、収穫に問題ないことを確認する。 <u>貝毒</u>：アレキサンドリウム・タマレンセ、アレキサンドリウム・カテネラ 微生物：大腸菌群、腸炎ビブリオ ・自治体による収去結果及び自主検査結果を確認し、収穫に問題ないことを確認、及び、検査結果を保管する。 微生物：一般生菌数、<u>大腸菌群</u>、E. coli、腸炎ビブリオ、ノロウイルス （大腸菌群<1.8/1000ml、腸炎ビブリオ 100/g 以下、E.coli230/100 g 以下 麻痺性貝毒 4Mu/g <u>未満</u>、下痢性貝毒 <u>0.05Mu/g 未満</u>）
正	<ul style="list-style-type: none"> ・自治体の海域調査結果及び自主検査結果を確認し、収穫に問題ないことを確認する。 <u>貝毒原因プランクトン</u>：アレキサンドリウム・タマレンセ、アレキサンドリウム・カテネラ 微生物：大腸菌群、腸炎ビブリオ ・自治体による収去結果及び自主検査結果を確認し、収穫に問題ないことを確認、及び、検査結果を保管する。 微生物：一般生菌数、E. coli、腸炎ビブリオ、ノロウイルス （微生物：一般生菌数 <u>50,000/g 以下</u>、腸炎ビブリオ <u>MPN100/g 以下</u>、E.coli <u>MPN230/100g 以下</u>）、（貝毒：麻痺性貝毒 4MU/g <u>以下</u>、下痢性貝毒 <u>0.16mg オカダ酸当量/kg 以下</u>） ※貝毒は厚生労働省規制値、微生物検査規格は生食用かきを参照し自主基準