仕入れ、運搬、仕分け

● 仕入れ

○　ケース内の氷の状態を確認して仕入れましょう。

○　冷凍品は、溶けていないか確認しましょう。

○　外箱が極端に濡れている場合は、商品が低温に保たれていない（解凍が進んでいる）場合があります。

● 運搬

○　運搬する時の保冷状態にも注意しましょう。

○　配送車に保冷機能がある場合：荷を入れる前に予冷し、設定温度を10℃以下で配送しましょう。

○　配送車に保冷機能がない場合：氷やドライアイスを用いて、容器内を低温状態に保ちましょう。

特に、夏場の仕入れ・運搬は、ケース内の氷の状態を確認し、氷が溶けてきた場合は氷を足すなどして低温の状態に保ちます。

● 店舗到着後

「冷蔵のもの」「冷凍のもの」は、店舗に戻ってきたら短時間で冷蔵庫・冷凍庫に保管しましょう。

また、鮮魚の外観・におい・ケース内の氷の状態を確認しましょう。

「冷蔵のもの」「冷凍のもの」は、室温に放置せず速やかに冷蔵庫・冷凍庫に保管しましょう。

仕分け（検品・目利き）

●　仕入れ時には問題がなかった商品が運搬時に発生した問題で異物混入や有害な微生物が付着する可能性があります。

●　仕入れ時には気が付かなかった問題が、検品の時に発見する可能性があります。

検品 検品は伝票や外観などを確認して行います。

① 種類：伝票と相違ないか確認　　　② 数量：伝票と相違ないか確認

③ 等級：伝票に相違ないか確認　　　④ 品質：鮮度・乾燥度合いの確認

⑤ 保冷状態：スチロールケース内の氷の状態・凍結状態により確認

⑥ 異物の有無：有毒魚（ふぐを含む）・奇形魚、異物混入（虫・木片・金属片など）の確認

⑦ 法に基づく表示（名称、原産地、解凍の場合はその旨、養殖の場合はその旨）

⑧ 容器包装：外装に破損や汚れがないか確認

検品の結果、問題があった場合の対応例

① 軽微な汚れの場合は、魚を洗浄使用しましょう。

② 生食用から加熱用に転用するなど、適切な用途に変更しましょう。

　　 また、①及び②に対応できない魚は、速やかに廃棄しましょう。

【不良品の例】

● 有毒魚　　● 腐敗品（腐敗までいかないが販売に適さない鮮度のものを含む）

● 出荷者が回収要請しているもの　　● 保健所等から販売しないように指示があったもの

● その他品質・衛生上の観点から販売に適さないと判断したもの

【有毒魚の疑い　取扱例】

　検品の結果、有毒魚の疑いが生じた場合は、誤って販売しないように

販売商品と別に保管し、仕入れ先や保健所等行政機関に照会しましょう。

検品の重要性

ふぐが混入していた場合

フグ毒は、フグ毒のある部分を食べることで発病する食中毒です。フグ毒の正体は、テトロドトキシンであり、神経や筋肉に作用して身体を麻痺させます。魚箱の中に「おかしいな」と思った魚があったら、保健所等の行政機関に照会するとともに、仕入れ先にも連絡しましょう。

金属片や魚介類の骨や殻の異物が混入していた場合

通常食品には存在しない異物を摂取すると、歯の損傷、口唇の断裂などの健康被害が起こることがあります。魚獲時の釣り針・ワイヤー等を発見した場合は、異物を除去するとともに、必要に応じて仕入れ先にも連絡しましょう。