受入れ　悪影響の要因と管理のポイント

|  |  |
| --- | --- |
| 悪影響を及ぼす要因 | 〇温度管理不良による有害微生物の増殖、ヒスタミンの生成〇包装材の破損等による異物や有害微生物の混入〇有毒魚介類、金属片等の異物混入 |
| 管理ポイント | 〇温度状態の確認・速やかな受入れ受入の際、輸送中の温度管理が適切に行われていたか、確認しましょう。また、冷蔵・冷凍状態の荷物は、加工場に到着したら、検品を速やかに行い、短時間で冷蔵庫・冷凍庫に保管して、有害微生物の増殖やヒスタミンの生成を抑制しましょう。〇包装状態の確認検品では、包装材が破損していないか、極端に濡れていないか、確認しましょう。特に冷凍品は、溶けていないか確認しましょう。〇内容の確認受入荷物が発注内容と合っているかを確認しましょう。また、有毒魚が混入していないか、漁獲・収獲海域に問題がないか、漁獲時の釣り針、ワイヤー等が混入していないか、確認しましょう。 |