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。 |