下処理・成形加工　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  〇有毒魚介類、金属片等の異物混入  〇鮮度低下に伴う可食部への寄生虫の移動  〇二次汚染・交差汚染、異物混入 |
| 管理ポイント | 〇素早い加工処理、計画的な作業の励行  短時間の加工処理により、魚介藻類の温度上昇（10℃超）、鮮度低下を防ぎ、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。  時間が掛かる工程については、原材料を小分けするなどして計画的に行うようにし、短時間で作業を済ませましょう。また、生食向け製品には特に注意を払いましょう。  〇内容の確認  作業前に、原材料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。  〇エラや内臓周辺の目視確認  魚のエラや内臓周辺には、アニサキスなどの寄生虫が付着している場合がありますので、目視で確認し、見つけたら除去しましょう。  また、エラ・内臓の除去は速やかに行い、廃棄するエラ・内臓からの寄生虫の移動を防ぎましょう。  〇施設・設備・器具類・従業員の衛生管理、原材料・半製品・製品の接触回避（二次汚染の防止）、整理整頓、機械・器具の点検  施設・設備、使用する器具類の衛生を確保しましょう。また、従業員の健康管理、服装管理、手洗いを徹底しましょう。  作業区域を分け、原材料・半製品・製品が相互に接触しないようにしましょう。  作業区域を分けられない場合には、各工程の作業終了ごとに清掃、整理・整頓を行い、施設・設備、器具や人を介しての二次汚染を防ぎましょう。  また、作業場は、整理・整頓して不要な物を置かないようにしましょう。  製造機械・器具類は、使用前後に点検し、破損による破片の脱落等異物混入の原因とならないよう、日常の整備に努めましょう。 |