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。 |