下処理・洗浄

・ 魚介類の体表・エラ・内臓には腸炎ビブリオなどの有害な細菌が付いています。

・魚介類の寄生虫は、鮮度が落ちると、内臓から筋肉に移動する可能性があります。寄生虫のいる生鮮魚介類を食べると食中毒が発生する場合があります。

・不衛生な器具類の使用は、食品に汚れや有害な微生物の汚染を広げる可能性があります。

・鮮魚の下処理の際、交差汚染・二次汚染により有害な微生物が付着する恐れがあります。

● 下処理

○　時間のかかる下処理は、計画的に小分けして、品質に影響がでないように短時間に作業しましょう。

○　鮮魚の内臓や内臓周辺にはアニサキスなどの寄生虫が寄生している場合があるため、目視でよく確認しましょう。

○　下処理に使用する器具類は、衛生的なものを使用しましょう。食品が細菌やウイルスに汚染されることを防ぎます。

● 洗浄

下処理した魚介類は、真水で十分洗浄するなどして付着している汚れや有害な物質を除去しましょう。

鮮魚を下処理するとき、内臓にある微生物が器具や食品に汚染する恐れがあります。

○　まな板・包丁類の器具は、鮮魚の下処理用と生食用など目的に応じて使い分けましょう。

○　器具類は使用の都度、十分に洗浄しましょう。

○　使用後は洗浄後、十分に乾燥させましょう。また、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム溶液等で消毒しましょう。

○　下処理後の廃棄物（魚の皮・頭・内臓物など）に商品が汚染されないようにしましょう。