検査・包装、ラベリング　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、ヒスタミンの生成〇二次汚染・交差汚染、異物混入〇不完全な包装による異物や有害微生物の混入〇保管法等の誤表示・ラベルの貼り間違いによる品質劣化・腐敗、表示の欠落等 |
| 管理ポイント | 〇温度管理の徹底製品検査・包装の作業場の温度は、定期的に確認しましょう。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、整理整頓、機械・器具の点検施設・設備や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。製品検査・包装の作業は、一連の加工作業を行う場所とは別の場所で行いましょう。作業場所を別々にできない場合には、下処理・成形加工、調味・乾燥加工、加熱加工の作業終了後に、清掃、整理・整頓をし、原料・半製品・製品相互の接触及び人や器具を介しての汚染を防ぎましょう。製品検査・包装用の作業台は、整理・整頓して不要な物を置かないようにしましょう。使用する機械・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。トレイ、パックなどの包装材で包装するときは、衛生的な包装材を使用しましょう。また、包装材にガラス片や金属片などの異物が付着していないか、よく確認しましょう。製品に木片、ガラス片や金属片などの異物が混入していないか、目視でよく確認しましょう。特に金属片については、金属探知機による検査を推奨します。〇包装状態の確認製品の包装状態を確認し、不完全な製品は包装し直すか、場合によっては廃棄しましょう。また、製品のケースや箱などの包装材を破損させないよう、気をつけて搬送・出荷しましょう。〇表示の確認製品については、名称、原材料名、食品添加物、アレルゲン、内容量、消費・賞味期限、保管方法、製造者名、製造所所在地等「食品表示法（食品表示基準）」で定められている内容が適切に表示されているか、ラベルの貼り間違いがないか、確認しましょう。特に、アレルゲンの表示については、注意しましょう。 |