出荷　悪影響の要因と管理のポイント

|  |  |
| --- | --- |
| 悪影響を及ぼす要因 | 〇温度管理の不良による有害微生物の増殖・ヒスタミンの生成 |
| 管理ポイント | 〇温度管理の徹底、速やかな出荷  出荷作業は、直射日光が当たらない場所で素早く行いましょう。特に、冷蔵・冷凍製品は、低温管理を徹底させましょう。 |