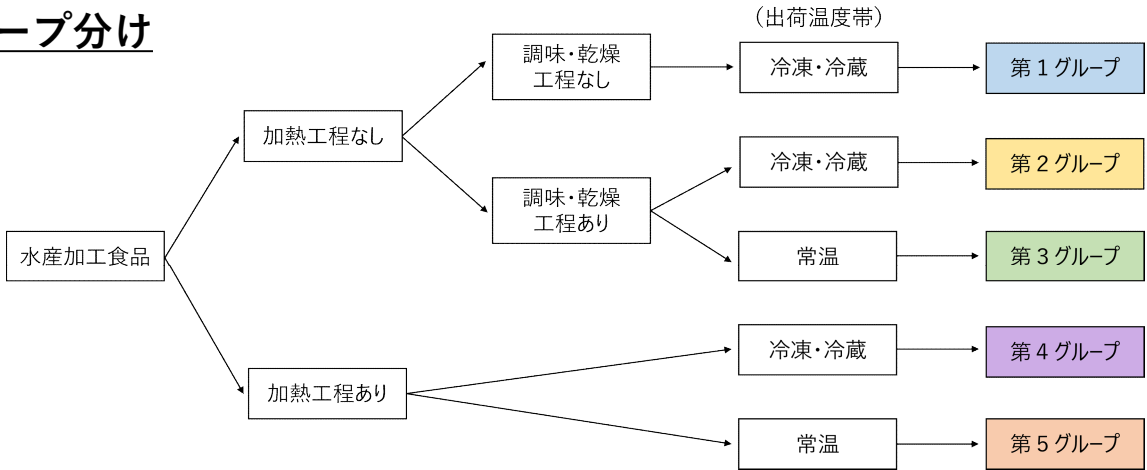


グループ分け



製品群	グループ	製品（例）
生鮮品	1	寿司だね・刺身加工品、イカそうめん、ホタテ玉冷、剥きカキパック、青柳、ロイン、フィレー、ブロック、柵、たたき 等
冷凍水産物加工品	1	サバ・サンマ・イワシ・タラ・サケなどの未処理またはドレス・セミドレス等の加工品
塩蔵製品	2	新巻き、定塩サケ、塩サバ、塩タラ、塩ホッケ、塩イワシ、塩辛、瓶詰ウニ、塩蔵ワカメ、塩蔵モズク 等
	3	
乾燥製品	2	丸干し（イワシ・アジ・サンマ・カレイ等）、スルメ、目刺し、開き（イワシ・アジ・サンマ・ホッケ等）、棒ダラ、みりん干し（イワシ・アジ・サンマ等）、からすみ、ふりかけ、干しサクラエビ 等
	3	
調理加工品	2	魚介類のフライ・てんぷら・唐揚げ・包み揚げ・串揚げ・焼売、つまれ、フィッシュハンバーグ、フィッシュボール等加熱調理が必要な半調理品、瓶詰ウニ 等
	3	
魚卵製品	2	スジコ、イクラ、タラコ(辛子めんたいこを除く)、塩数の子 等
発酵製品とそれに類する製品	2	塩辛（イカ・カツオ・ウニ、うるか、このわた等）、くさや（ムロアジ、トビウオ等）、すし（フナずし、アユずし、ハタハタずし、サバ熟れずし、その他魚類の飯ずし、マスの早ずし、サンマ棒ずし等）、漬物類（麴漬、醤油漬、味噌漬、粕漬、酢漬、糠漬、松前漬等 漬け込み時間が短い塗り物を含む。） 等
海藻製品	2	味付け海藻（コンブ・ワカメ・モズク等）、おぼろ昆布、とろろ昆布 等
	3	
くん製品とそれに類する製品	2	サケくん、サンマくん、ニシンくん、ブリくん、タラくん、ホタテくん、サケ棒くん（棒くん：頭部、腹部を除いた冷くん品）、ニジマスくん、ウナギくん、サバくん、フグくん、イカくん、タコくん、カキくん 等
	4	
	5	
調味加熱品（焼き加工品）	4	ウナギ蒲焼き、ブリ照焼、焼きサバ、焼きハゼ、さきイカ、焼きアナゴ 等
	5	
茹で加工製品	4	釜揚げシラス、茹でカニ、茹でホタルイカ、煮ダコ、なまり節、カキのオイル漬 等
	5	
魚介藻類味噌製品	4	タイ味噌、フナ味噌、カキ味噌 等
つくだ煮製品	4	甘露煮、しぐれ煮、角煮 等
	5	
加熱乾製品	4	煮干し（イワシ、アジ等）、干しアワビ、干し貝柱（ホタテ）、干しエビ、シラス干し、干しナマコ、焼きアゴ、ヒジキ 等
	5	

衛生管理計画 <重要管理> 魚介類販売業・水産製品製造業

- メニューをグループ毎に分類し、食品メニュー欄に記入しましょう。
- 実施する管理方法や確認方法をチェックします。（例：☑ 盛付前に手洗いを実施する。）
- （ ） 内や下線部には、設定している条件や数値を記入しましょう。
- 実施方法がここにあらかじめ記載されている方法と異なる場合は、「その他」の欄にその方法を記入しましょう。

分類	製品名	チェック・管理方法	問題時の対応
第1グループ	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	<p>【有害微生物の増殖・ヒスタミン生成対策】</p> <p><input type="checkbox"/> 魚介類は、短時間であっても、低温管理する。</p> <p><input type="checkbox"/> その他（ ）</p> <p>【腸炎ビブリオ対策】</p> <p><input type="checkbox"/> 下処理後の魚体は、真水で流水洗浄する。特に体表・エラ・内臓に近い部位は念入りに洗浄する。</p> <p><input type="checkbox"/> その他（ ）</p> <p>【寄生虫（アニサキス、クドア等）対策】</p> <p><input type="checkbox"/> 丸魚は納品後、速やかに内臓処理を行う。</p> <p><input type="checkbox"/> 柵取り、刺身調理、盛付時、その他（ ）に目視確認する。</p> <p><input type="checkbox"/> 刺身用のものは、冷凍処理を行う。</p> <p><input type="checkbox"/> アニサキス対策：-20℃ 24時間以上 <input type="checkbox"/> クドア対策：-20℃ 4 時間以上</p> <p><input type="checkbox"/> 冷凍する魚種（ ）</p> <p><input type="checkbox"/> その他（ ）</p> <p>【ノロウイルス対策（カキ等の二枚貝類）】</p> <p><input type="checkbox"/> 仕入先、仕入日、仕入数量、産地を、伝票などで保管する。</p> <p><input type="checkbox"/> 提供・販売した数量、相手先情報を、伝票などで保管する。</p> <p><input type="checkbox"/> その他（ ）</p> <p>【受入時の有毒魚介類・金属片等の異物混入の対策】</p> <p><input type="checkbox"/> 有毒魚が混入していないことを確認する。</p> <p><input type="checkbox"/> 漁獲・収穫海域に問題がないことを確認する。</p> <p><input type="checkbox"/> その他（ ）</p> <p>【その他】</p> <p><input type="checkbox"/> 使用する食品添加物が使用基準に適合するよう、決められた使用量や濃度であることを確認する。</p> <p><input type="checkbox"/> 製品の包装状態が不完全ではないことを確認する。</p> <p><input type="checkbox"/> 製品に毛髪・金属片・寄生虫等、異物が混入していないことを確認する。</p> <p><input type="checkbox"/> 適切な表示が貼付されていることを確認する。</p> <p><input type="checkbox"/> その他（ ）</p>	<p><input type="checkbox"/> 廃棄する。</p> <p><input type="checkbox"/> 新しいもの（別のもの）を販売する。</p> <p><input type="checkbox"/> 生食用としての販売をしない。</p> <p><input type="checkbox"/> 納品業者に連絡する。</p> <p><input type="checkbox"/> 製造工程を見直す。</p> <p><input type="checkbox"/> 規格基準を逸脱した製品は、出荷・販売を停止する。</p> <p><input type="checkbox"/> 包装が不完全な製品・食品は、包装し直すか、場合によっては廃棄する。</p> <p><input type="checkbox"/> その他（ ）</p>

分類	製品名	チェック・管理方法	問題時の対応
第2グループ	・	【有害微生物の増殖・ヒスタミン生成対策】 <input type="checkbox"/> 魚介類は、短時間であっても、低温管理する。 ・ <input type="checkbox"/> その他（ ） 【腸炎ビブリオ対策】 ・ <input type="checkbox"/> 下処理後の魚体は、真水で流水洗浄する。特に体表・エラ・内臓に近い部位は念入りに洗浄する。 ・ <input type="checkbox"/> その他（ ） 【調味・乾燥不足による有害微生物の増殖】 ・ <input type="checkbox"/> 調味液の調合や漬け込み時間、乾燥の温度や時間等が、決められた製法に即していることを確認する。 ・ <input type="checkbox"/> 適正な製品として仕上がっていることを確認する。 <input type="checkbox"/> 味 <input type="checkbox"/> におい <input type="checkbox"/> 色合い <input type="checkbox"/> 糖度 ・ <input type="checkbox"/> 水分活性 <input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/> その他（ ） ・ <input type="checkbox"/> その他（ ） 【受入時の有毒魚介類・金属片等の異物混入の対策】 ・ <input type="checkbox"/> 有毒魚が混入していないことを確認する。 ・ <input type="checkbox"/> 漁獲・収穫海域に問題がないことを確認する。 ・ <input type="checkbox"/> その他（ ） 【その他】 ・ <input type="checkbox"/> 使用する食品添加物が使用基準に適合するよう、決められた使用量や濃度であることを確認する。 ・ <input type="checkbox"/> 製品の包装状態が不完全ではないことを確認する。 ・ <input type="checkbox"/> 製品に毛髪・金属片・寄生虫等、異物が混入していないことを確認する。 ・ <input type="checkbox"/> 適切な表示が貼付されていることを確認する。 ・ <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 廃棄する。 <input type="checkbox"/> 新しいもの（別のもの）を販売する。 <input type="checkbox"/> 生食用としての販売をしない。 <input type="checkbox"/> 納品業者に連絡する。 <input type="checkbox"/> 製造工程を見直す。 <input type="checkbox"/> 規格基準を逸脱した製品は、出荷・販売を停止する。 <input type="checkbox"/> 包装が不完全な製品・食品は、包装し直すか、場合によっては廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他（ ）

分類	製品名	チェック・管理方法	問題時の対応
第 3 グ ル ー プ	・	【有害微生物の増殖・ヒスタミン生成対策】 <input type="checkbox"/> 魚介類は、短時間であっても、低温管理する。	<input type="checkbox"/> 廃棄する。
	・	<input type="checkbox"/> その他（ ）	
	・	【腸炎ビブリオ対策】 <input type="checkbox"/> 下処理後の魚体は、真水で流水洗浄する。特に体表・エラ・内臓に近い部位は念入りに洗浄する。	<input type="checkbox"/> 新しいもの（別のもの）を販売する。
	・	<input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 生食用としての販売をしない。
	・	【ボツリヌス菌対策】 <input type="checkbox"/> 密封容器包装詰の製品は、水分活性0.94以下、pH4.6以下であることを確認する。	<input type="checkbox"/> 納品業者に連絡する。
	・	<input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 製造工程を見直す。
	・	【調味・乾燥不足による有害微生物の増殖】 <input type="checkbox"/> 調味液の調合や漬け込み時間、乾燥の温度や時間等が、決められた製法に即していることを確認する。	<input type="checkbox"/> 規格基準を逸脱した製品は、出荷・販売を停止する。
	・	<input type="checkbox"/> 適正な製品として仕上がっていることを確認する。	
		<input type="checkbox"/> 味 <input type="checkbox"/> におい <input type="checkbox"/> 色合い <input type="checkbox"/> 糖度 <input type="checkbox"/> 水分活性 <input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/> その他（ ）	
		<input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 包装が不完全な製品・食品は、包装し直すか、場合によっては廃棄する。
		【受入時の有毒魚介類・金属片等の異物混入の対策】 <input type="checkbox"/> 有毒魚が混入していないことを確認する。 <input type="checkbox"/> 漁獲・収穫海域に問題がないことを確認する。 <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> その他 （ ）
		【その他】 <input type="checkbox"/> 使用する食品添加物が使用基準に適合するよう、決められた使用量や濃度であることを確認する。 <input type="checkbox"/> 製品の包装状態が不完全ではないことを確認する。 <input type="checkbox"/> 製品に毛髪・金属片・寄生虫等、異物が混入していないことを確認する。 <input type="checkbox"/> 適切な表示が貼付されていることを確認する。 <input type="checkbox"/> その他（ ）	

分類	製品名	チェック・管理方法	問題時の対応
第4グループ	・	【有害微生物の増殖・ヒスタミン生成対策】 <input type="checkbox"/> 魚介類は、短時間であっても、低温管理する。	<input type="checkbox"/> 廃棄する。
	・	<input type="checkbox"/> その他（	

分類	製品名	チェック・管理方法	問題時の対応
第5グループ	・	【有害微生物の増殖・ヒスタミン生成対策】 <input type="checkbox"/> 魚介類は、短時間であっても、低温管理する。	<input type="checkbox"/> 廃棄する。
	・	<input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 新しいもの（別のもの）を販売する。
	・	【ボツリヌス菌対策】 <input type="checkbox"/> 密封容器包装詰の製品は、水分活性0.94以下、pH4.6以下であることを確認する。	<input type="checkbox"/> 生食用としての販売をしない。
	・	<input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> 納品業者に連絡する。
	・	【加熱温度・加熱時間による管理】 <input type="checkbox"/> 加熱温度・加熱時間が、決められた製法に即していることを確認する。	<input type="checkbox"/> 製造工程を見直す。
	・	<input type="checkbox"/> 適正な製品として仕上がっていることを確認する。	<input type="checkbox"/> 規格基準を逸脱した製品は、出荷・販売を停止する。
	・	<input type="checkbox"/> 味 <input type="checkbox"/> におい <input type="checkbox"/> 色合い <input type="checkbox"/> 糖度	<input type="checkbox"/> 包装が不完全な製品・食品は、包装し直すか、場合によっては廃棄する。
	・	<input type="checkbox"/> 水分活性 <input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/> その他（ ）	<input type="checkbox"/> その他（ ）
	・	<input type="checkbox"/> その他（ ）	
	・	【受入時の有毒魚介類・金属片等の異物混入の対策】 <input type="checkbox"/> 有毒魚が混入していないことを確認する。 <input type="checkbox"/> 漁獲・収穫海域に問題がないことを確認する。 <input type="checkbox"/> その他（ ）	
		【その他】 <input type="checkbox"/> 使用する食品添加物が使用基準に適合するよう、決められた使用量や濃度であることを確認する。 <input type="checkbox"/> 製品の包装状態が不完全ではないことを確認する。 <input type="checkbox"/> 製品に毛髪・金属片・寄生虫等、異物が混入していないことを確認する。 <input type="checkbox"/> 適切な表示が貼付されていることを確認する。 <input type="checkbox"/> その他（ ）	