

〈添付資料〉

1. 計画1：重要管理のポイント(衛生管理計画表)

◎自社に該当する加工施設管理項目には、自社該当欄にチェック(レ点)を付けてください。

	重要管理項目	自社 該当	製造管理
1	<p>「ヒスタミン産生の抑制」</p> <p>●製造工程 原料魚処理作業開始から 煮熟開始まで あるいは 鮮魚処理開始から煮熟開 始まで</p> <p>●記録 ・記録様式1-1 :重要管理点の記録(冷凍) ・記録様式1-2 :重要管理点の記録(氷冷)</p>		<p>●管理基準及び作業限界 ・節製品の加工場の気温は21℃を超えることが多いた めFDA推奨値から、管理基準及び作業限界は次のよ うに設定する。</p> <p><input type="checkbox"/> <冷凍魚の場合> ・管理基準： 12 時間以内 ・作業限界：「 」時間以内</p> <p><input type="checkbox"/> <氷冷鮮魚の場合> ・管理基準： 4 時間以内 ・作業限界：「 」時間以内</p> <p>(自社の作業状況を把握し、時間を記載します)</p> <p>■問題があったとき ・作業限界を超えることが多発する場合は、作業手順の 見直しを検討する。 ・管理基準を超えた製品はトレースを確実にし識別して 製造を行い、別扱いで保管する。 ・管理基準を超えた乾燥後の節のヒスタミン濃度を複数 測定します。ヒスタミン濃度に問題があった場合は製 品とせず、廃棄します。 (測定方法:簡易キットヒスタミンチェックスワブ) (ヒスタミン濃度200ppm以下/食品安全委員会ファ クトシートヒスタミンのリスク評価を参照) (https://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/140326 histamine.pdf)</p>

2. 計画2：一般衛生管理のポイント(衛生管理計画表)

◎自社に該当する加工施設管理項目には、自社該当欄にチェック(レ点)を付けてください。

1	<p>安全な水と氷の使用</p> <p>●記録 ・記録様式2:一般衛生管理の点検記録表</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>●加工施設の使用水</p> <ul style="list-style-type: none"> ・上水(使用の水道局へ水質確認) ・タンクに貯留した上水(水質検査：1回以上/年) ・井水(水質検査，1回以上/年) ・その他() <p>■問題があったとき 水質に問題があった場合は、問題が解決されるまで用水の使用を中止する。水質が正常であることを確認してから使用する。</p>
2	<p>原料魚受入の管理</p> <p>●記録 ・記録様式2:一般衛生管理の点検記録表</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・原料魚受入時に施氷状態を確認する。 ・原料魚受入時に数量を確認する。 ・原料魚に異物が付着していないか確認する。 ・原料魚の品質(鮮度、魚質等)を確認する。 (冷凍及び氷冷魚:原魚の状態について確認が必要な場合には漁業者に連絡する。あるいは、管理記録等(冷凍日誌など)の情報を入手し点検する) <p>■問題があったとき 明らかに鮮度不良である場合は使用しないようにします。</p>
3	<p>食品の接触面の清潔</p> <p>●記録 ・記録様式2:一般衛生管理の点検記録表</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>作業前</p> <ul style="list-style-type: none"> ●機器・器具の清潔度を確認する。 <p>作業中</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品は専用の清潔な手袋を着用して取り扱う。 ・素手の作業， 病原性微生物で汚染しないように作業前に十分に手を洗う。 ・軍手等の浸透性素材を使用する場合： 使用後は消毒剤などで消毒する。 <p>作業後</p> <ul style="list-style-type: none"> ●機器・器具を清掃し状態を確認する。 <p>■問題があったとき 不衛生な状態が見られた場合は、洗浄し清潔な状態としてから作業を行う。</p>
4	<p>作業、施設の清潔</p> <p>●記録 ・記録様式2:一般衛生管理の点検記録表</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>作業前</p> <ul style="list-style-type: none"> ●加工施設の清潔度を確認する。 ●作業員の清潔度を確認する。 ●製品・中間製品・原料及び包装資材の保管場所を区分する。 <p>作業中</p> <ul style="list-style-type: none"> ●作業員の移動や製品接触を制限し、製品と原料の交差汚染を防止する。 原料魚処理の作業員は、そのまま箱詰め作業場に立ち入らないように管理する。 ●加工残渣・廃棄物の引き取り業者への受け渡しは、工場の外で行う。 <p>作業後</p> <ul style="list-style-type: none"> ●施設を清掃し状態を確認する。 <p>■問題があったとき 不衛生な状態が見られた場合は、洗浄し清潔な状態としてから作業を行う。</p>

5	<p>手洗いの実施</p> <p>●記録 ・記録様式2:一般衛生管理の点検記録表</p>	<input type="checkbox"/>	<p>作業前・不潔なものに触れた後</p> <p>●手洗いを徹底する。</p> <p>■問題があったとき 手洗いが不十分な従業員は再教育する。</p>
6	<p>食品の汚染防止</p> <p>●記録 ・記録様式2:一般衛生管理の点検記録表</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>●包装容器、資材等は、所定の場所を設けて埃などの汚染がないように管理する。</p> <p>●非衛生的行為は禁止する。</p> <p>・工場内は禁煙とする。</p> <p>・食品と床面の接触を防ぐ。</p> <p>●施設内に発生した結露が食品に接触する可能性がある場合は、定期的に結露を除去し、食品の汚染を防ぐ。</p> <p>■問題があったとき 汚染箇所を清掃及び洗浄する。 手洗い励行及び私物持ち込みの制限を周知する。</p>
7	<p>薬剤の適切な管理</p> <p>●記録 ・記録様式2:一般衛生管理の点検記録表</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>●希釈、或いは小分けした薬剤は、誤使用を防ぐため、容器に薬剤名の表示を行う。 (次亜塩素酸ナトリウム、苛性ソーダ等)</p> <p>●薬剤類の保管場所を特定する。</p> <p>■問題があったとき 容器に表示した薬剤名が読み取り難い状態である場合は、再度薬剤名を表示する。 適正な保管場所へ薬剤を移動し管理する。</p>
8	<p>従業員の健康管理</p> <p>●記録 ・記録様式2:一般衛生管理の点検記録表</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>●日々の健康確認を行う。(作業前1回/日)</p> <p>●検便を含む健康診断を行う。(1回/年)</p> <p>■問題があったとき 体調の具合が悪い人及び検便結果で異常があった人は、作業に従事させないようにする。</p>
9	<p>害虫、ネズミ対策</p> <p>●記録 ・記録様式2:一般衛生管理の点検記録表</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>●施設周辺の整理・整頓に取り組みます。</p> <p>●害虫、ネズミの生息調査を行います。</p> <p>●施設内への害虫、ネズミの侵入を防止します。</p> <p>●施設内の点検により害虫の内部発生がないか確認します。</p> <p>■問題があったとき ●害虫、ネズミの侵入箇所の改善を行います。 ●害虫の発生箇所の清掃等により繁殖場所を排除します。必要に応じて駆除を行います。</p>
10	<p>煮熟後の取り扱い</p> <p>●記録 ・記録様式2:一般衛生管理の点検記録表</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>●煮熟後は、微生物が付着(二次汚染)しないように衛生的に取り扱う。</p> <p>●長時間放置せずに速やかに成型処理等の作業を行い、くん乾による加熱を行う。</p> <p>●煮熟後、長時間置く際は微生物増殖を抑制するため、冷蔵保管を行う。</p> <p>●翌日にも煮汁を使用する場合は煮汁の品温が70℃を下回らないように管理し(腐敗防止)、煮汁を再加熱する前には温度が70℃以上であることを確認する。</p> <p>■問題があったとき 微生物が増殖している可能性があるため、再加熱する。異臭等が確認された場合は廃棄等を行う。</p>

11	金属異物の除去 <ul style="list-style-type: none"> ●記録 ・記録様式2:一般衛生管理の点検記録表 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ●原料魚に釣針等が付着していないか、身に食い込んでいないかを目視で点検・確認する。 ●機械、器具、施設に不具合がないか目視で点検・確認する。 ●「金属検出機」を設置している場合 <ul style="list-style-type: none"> ・全ての製品を確認する。 ・定期的にテストピースにより管理する。 <p>■問題があったとき</p> <ul style="list-style-type: none"> ・原料魚に釣針等が付着等していた場合は、確実に異物を取り除く。 ・機械、器具、施設の目視点検により不具合があった場合は、加工したものを点検し、異物が混入していないことを確認する。 ・金属検出機の感度チェック時にテストピースを検知しなかった場合は、感度点検で問題がないことを確認できている以降の製品を全て正常に作動する金属検出機に通過させる。
12	冷蔵庫の管理 <ul style="list-style-type: none"> ●記録 ・記録様式2:一般衛生管理の点検記録表 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>作業後</p> <ul style="list-style-type: none"> ●温度計を目視し、適正な温度であることを確認する。 ●庫内を清掃し、ゴミ等の不要物は除去する。 ●庫内にカビが発生した不要なものを持ち込んでいない。 <p>■問題があったとき</p> <ul style="list-style-type: none"> ・温度に異常があった場合は設備点検を行う。必要に応じてメンテナンス等を行う。 ・庫内にカビが発生した箇所があった場合は清掃および消毒を行う。