

認証基準(個別基準 -魚介類販売業- )

項目	危害要因	衛生管理の方法	頻度等	記録を要する事項
1 原材料仕入れ時の検収	有害微生物の増殖及び二次汚染	魚介類の産地等を確認する方法が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること	搬入毎に確認する旨の記載があること	確認結果について記録する旨の記載があること(仕入れ伝票又は表示ラベルの保存でも可) 不適の場合の対応について記録する旨の記載があること
2 加工		魚介類の衛生管理方法が示されていること 生食用鮮魚介類については、加工基準を満たす衛生管理の方法が示されていること(生食用の添え野菜を含む) 不適の場合の対応方法が示されていること	加工毎に確認する旨の記載があること	不適の場合の対応について記録する旨の記載があること
3 表示		<ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー表示の欠落</li> <li>・期限表示の誤表示による有害微生物の増殖及び腐敗変敗</li> <li>・保存方法の誤表示による有害微生物の増殖及び腐敗変敗</li> </ul>	加工後、包装して販売する製品について関係法令及び製品規格書で定められた事項の表示見本が示されていること 製品表示の確認手順が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること	加工毎に確認する旨の記載があること

1 食品等の衛生的な取扱い

4 保管・陳列・販売	有害微生物の増殖	魚介類の保管・陳列・販売の衛生管理方法が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること	冷蔵・冷凍設備の温度について、1日3回以上確認する旨の記載があること	温度の確認結果について記録する旨の記載があること。 不適の場合の対応について記録する旨の記載があること。
5 製品検査		臭い、色調等の官能検査の方法が示されていること 包装状態や異物混入等の外観検査の方法が示されていること 自店舗で加工した生食用鮮魚介類について、細菌学的検査の項目及びその実施手順が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること	官能検査、外観検査について、加工毎に検査する旨の記載があること 細菌学的検査については、1年に1回以上行う旨の記載があること	不適の場合の対応について記録する旨の記載があること 製品検査成績書を保存する旨の記載があること