

別表1 フードチェーンを通じた衛生管理

フードチェーン 食品群	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
食品一般	【製造・加工業等】 ・使用添加物（製剤を含む）確認の徹底 ・異物の混入防止対策の徹底 ・温度管理の徹底 ・アレルギー物質を含む食品に関する表示の徹底 ・記録の作成及び保存の推進 ・加工品については、期限切れ原材料の使用の有無や科学的・合理的根拠に基づかない消費期限等の延長の有無の確認	【飲食店営業、販売業等】 ・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
食肉、食鳥肉及び食肉製品	【食肉処理業、食肉製品製造業】 ・微生物汚染の防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成と保存の推進 ・食肉製品の成分規格、食品添加物の検査の実施 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底 【食鳥処理施設】 ・認定小規模食鳥処理施設における処理可能和数の上限の遵守の徹底	【飲食店営業、食肉販売業、そうざい製造業等】 ・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 ・加熱調理の徹底 ・生食用食肉の規格基準、表示基準及び生食用食肉の衛生基準の遵守の徹底 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底
乳及び乳製品	【乳製品製造業】 ・微生物汚染の防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成と保存の推進 ・製品出荷時の自主検査の実施	【乳類販売業、集団給食施設等】 ・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
食鳥卵		【飲食店営業、菓子製造業、販売業等】 ・低温保管等温度管理の徹底 ・破卵等の検卵の徹底
水産食品（魚介類及び水産加工品）	【水産製品製造業等】 ・生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 ・微生物汚染の防止の徹底 ・魚肉練り製品の成分規格、食品添加物の検査の実施 ・製造又は加工に係る記録の作成と保存の推進	【飲食店営業、魚介類販売業等】 ・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 ・加熱を要する食品についての加熱調理の徹底 ・有毒魚介類等の排除を徹底 【ふぐ取扱施設】 ・ふぐの衛生的な処理の徹底
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品（有毒植物及びキノコ類を含む。）	【そうざい製造業、漬物製造業等】 ・生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ・加工品の食品添加物等の検査の実施 ・製造又は加工に係る記録の作成と保存の推進	【飲食店営業、販売業等】 ・生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌の徹底 ・穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進 ・有毒植物等の排除の徹底

【 】内は主な対象業種を示す。