

【衛生管理計画】

アニサキス対策は、重要管理点の箇所に記載しましょう！

重要管理のポイント(例)

	分類	代表的なメニュー	管理方法	問題があった場合の対応
第1グループ	非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供)			
第2グループ	加熱後直ちに提供するもの			
	もの			
	生食用鮮魚介類(アニサキス対策)	刺身	<input checked="" type="checkbox"/> 冷凍(-20℃、24時間以上)する。 <input checked="" type="checkbox"/> 鮮度の高いものを仕入れる <input checked="" type="checkbox"/> 速やかに内臓を取り除く <input checked="" type="checkbox"/> 虫体を目視で確認する <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 廃棄する <input checked="" type="checkbox"/> 加熱用に使用する <input type="checkbox"/> その他( )

最終製品の目視確認だけでなく、加工時においても筋肉や内臓にアニサキスに寄生されていることが確認できた魚体の対応についても、衛生管理計画の中で決めておくと、よりよいでしょう！

例)管理方法 : その他(加工時にアニサキスの寄生状況が〇匹以下か確認する)  
 問題があった場合の対応: その他(加熱用に使用する、冊での提供は行わない、最終製品の目視確認を2名以上で行うなど)

こちらの計画はあくまでも参考です。  
 施設にあわせて計画を作成しましょう！

アニサキスは目視確認ができる寄生虫となります。

- ・鮮度の高いものを仕入れる
- ・速やかに内臓を取り除く

だけでは、アニサキス対策としては不十分です。

【記録様式】

年 月分						
魚種( )						責任者確認欄⑥
生食用鮮魚介類(アニサキス対策) 点検項目:鮮度の高いものを仕入れる、速やかな内臓除去						
○問題があった場合の対応の対応 <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> 加熱用にする <input type="checkbox"/> その他( )						
日時	数量	鮮度確認	内臓除去日	加工時の寄生状況	記録者	特記事項
1 ( )						
2 ( )						
3 ( )						
4 ( )						
5 ( )						
6 ( )						
7 ( )						
8 ( )						
9 ( )						
10 ( )						
11 ( )						
12 ( )						
13 ( )						
14 ( )						
15 ( )						
16 ( )						
17 ( )						
18 ( )						
19 ( )						
20 ( )						
21 ( )						
22 ( )						
23 ( )						
24 ( )						
25 ( )						
26 ( )						
27 ( )						
28 ( )						
29 ( )						
30 ( )						
31 ( )						



【記録様式】

年 月分						責任者確認欄④
専用の冷凍庫がある場合						責任者確認欄④
生食用鮮魚介類(アニサキス対策) 点検項目: -20℃で24時間以上冷凍する						
○問題があった場合の対応の対応 <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> 加熱用にする <input type="checkbox"/> その他( )						
日時	冷凍庫内温度				特記事項	
	就業時	記録者	終業時	記録者		
1	( )					
2	( )					
3	( )					
4	( )					
5	( )					
6	( )					
7	( )					
8	( )					
9	( )					
10	( )					
11	( )					
12	( )					
13	( )					
14	( )					
15	( )					
16	( )					
17	( )					
18	( )					
19	( )					
20	( )					
21	( )					
22	( )					
23	( )					
24	( )					
25	( )					
26	( )					
27	( )					
28	( )					
29	( )					
30	( )					
31	( )					

【記録様式】

年 月分		責任者確認欄④	
生食用鮮魚介類(アニサキス対策) 点検項目:虫体を目視で確認する			
○問題があった場合の対応の対応 <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> 加熱用にする <input type="checkbox"/> その他( )			
日時	目視確認	記録者	特記事項
1 ( )			
2 ( )			
3 ( )			
4 ( )			
5 ( )			
6 ( )			
7 ( )			
8 ( )			
9 ( )			
10 ( )			
11 ( )			
12 ( )			
13 ( )			
14 ( )			
15 ( )			
16 ( )			
17 ( )			
18 ( )			
19 ( )			
20 ( )			
21 ( )			
22 ( )			
23 ( )			
24 ( )			
25 ( )			
26 ( )			
27 ( )			
28 ( )			
29 ( )			
30 ( )			
31 ( )			