

食品群	フードチェーン	監視指導項目
食肉 食鳥肉 食肉製品	とさつ・解体・食鳥処理	<ul style="list-style-type: none"> <li>健康な獣畜又は家さんの搬入の推進</li> <li>獣畜及び家さんの病歴を踏まえた検査の実施</li> <li>枝肉、食鳥肉等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施</li> <li>と畜場及び食鳥処理場における動物用医薬品等の投与歴を踏まえた残留物質検査の実施</li> <li>認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限の遵守徹底</li> <li>狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣の異常の有無の確認の徹底</li> <li>食肉処理施設における解体前の野生鳥獣及び解体後の野生鳥獣肉等の異常の有無の確認の徹底</li> </ul>
	製造・加工 (とさつ・解体・食鳥処理を除く)	<ul style="list-style-type: none"> <li>食鳥処理関連施設における微生物汚染防止の徹底</li> <li>原材料受入れ時の自主検査実施等による原材料の安全性確保の徹底</li> <li>食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底</li> </ul>
	貯蔵・運搬・調理・販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>保存温度の遵守等、衛生的な取扱いの徹底</li> <li>調理時の加熱調理の徹底</li> <li>食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底</li> </ul>
乳 乳製品	製造・加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>製造過程又は加工過程における微生物汚染防止の徹底</li> <li>原材料受入れ時の自主検査実施等による原材料の安全性確保の徹底</li> <li>乳飲料について、製品出荷時の微生物等自主検査の徹底</li> </ul>
	貯蔵・運搬・調理・販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>保存温度の遵守等、衛生的な取扱いの徹底</li> </ul>
食鳥卵	製造・加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>新鮮な正常卵の受入れの徹底</li> <li>洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底</li> <li>汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底</li> </ul>
	貯蔵・運搬・調理・販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>保存温度の遵守等、衛生的な取扱いの徹底</li> <li>破卵等の検卵の徹底</li> <li>加熱を要する食品についての加熱調理の徹底</li> </ul>
魚介類 水産加工品	製造・加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底</li> <li>製造過程又は加工過程における微生物汚染防止の徹底</li> <li>生食用カキの採取海域等の適正表示徹底</li> <li>フグの衛生的な処理の徹底</li> <li>しらす加工品への過酸化水素使用基準遵守の徹底</li> <li>製造または加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> </ul>
	貯蔵・運搬・調理・販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>保存温度の遵守等、衛生的な取扱いの徹底</li> <li>残留動物用医薬品、微生物等の検査の実施</li> <li>加熱を要する食品についての加熱調理の徹底</li> <li>有毒魚介類等の排除の徹底</li> </ul>
野菜・果実・ 穀類・豆類・ 種実類・茶等 これらの加 工品（漬物・ 有毒植物・キ ノコ類含む）	製造・加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底</li> <li>原材料受入れ時の自主検査実施等による原材料の安全性確保の徹底</li> <li>製造過程又は加工過程における微生物汚染防止の徹底</li> <li>殺菌工程の遵守徹底</li> <li>製造または加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> </ul>
	貯蔵・運搬・調理・販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>残留農薬、汚染物質等検査の実施</li> <li>穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進</li> <li>有毒植物等の排除の徹底</li> <li>保存温度の遵守等、衛生的な取扱いの徹底</li> </ul>
すべての 食品群	製造・加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>添加物（その製剤を含む。以下同じ）の製造者（加工者）並びにこれを使用する食品の製造者（加工者）による使用添加物の確認の徹底</li> <li>添加物を使用して製造（加工）した食品について添加物検査の実施</li> <li>製造又は加工に係る記録の作成・保存の推進</li> <li>異物混入防止対策の徹底</li> <li>低温保管等の温度管理の徹底</li> <li>アレルギー*を含む食品に関する表示の徹底のための使用原材料の点検及び確認の徹底</li> <li>基準値を超える放射性物質を含む食品の流通等の防止の徹底</li> <li>流通する食品の放射性物質の検査の実施</li> </ul>

監視指導項目のうち、【実施】とあるものは浜松市が主体、【徹底】又は【推進】とあるものは食品等事業者が主体となって行う内容です