

食品供給行程の各段階における監視指導項目

食品群	製造及び加工段階	貯蔵、運搬、調理及び販売段階
食品一般 (共通項目)	【製造・加工業等】 <ul style="list-style-type: none"> ・使用添加物（製剤を含む）確認の徹底 ・異物混入防止対策の徹底 ・温度管理の徹底 ・アレルギー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 	【飲食店営業、販売業等】 <ul style="list-style-type: none"> ・使用添加物（製剤を含む）確認の徹底 ・異物混入防止対策の徹底 ・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 ・アレルギー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
食肉、食鳥肉 及び食肉製品	【食肉処理業、食肉製品製造業等】 <ul style="list-style-type: none"> ・微生物汚染の防止の徹底 ・原材料受け入れ時の安全性の確保の徹底 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底 	【飲食店営業、食肉販売業等】 <ul style="list-style-type: none"> ・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 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底 ・生食用食肉の規格基準、表示基準及び衛生基準の遵守の徹底
乳及び乳製品	【乳処理業、乳製品製造業】 <ul style="list-style-type: none"> ・微生物汚染の防止の徹底 ・原材料受け入れ時の安全性の確保の徹底 	【乳類販売業、集団給食施設等】 <ul style="list-style-type: none"> ・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
食鳥卵	【卵選別包装業】 <ul style="list-style-type: none"> ・新鮮な正常卵の受け入れの徹底 ・洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 ・汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底 	【飲食店営業、販売業等】 <ul style="list-style-type: none"> ・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）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】 <ul style="list-style-type: none"> ・微生物汚染防止の徹底 ・生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 【ふぐ取扱施設】 <ul style="list-style-type: none"> ・ふぐの衛生的な処理の徹底 	【飲食店営業、魚介類販売業等】 <ul style="list-style-type: none"> ・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の徹底 【ふぐ取扱施設】 <ul style="list-style-type: none"> ・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】 <ul style="list-style-type: none"> ・生食用野菜類、果実等の衛生管理の徹底 ・原材料受け入れ時の安全性の確保の徹底 	【飲食店営業、販売業等】 <ul style="list-style-type: none"> ・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、豆類等の運搬時のカビ毒対策の推進 ・有毒植物等の排除の徹底

【 】内は主な対象業種