

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)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 使用添加物（製剤を含む）の確認の徹底 ・ 異物混入防止対策の徹底 ・ 温度管理の徹底 ・ アレルゲン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 ・ 期限の設定方法の確認 ・ 製造または加工に係る記録の作成及び保存 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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 ・ 加熱調理の徹底
食肉、食鳥肉 及び食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食肉処理施設における微生物汚染防止の徹底 ・ 残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底 ・ 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 	<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
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 製造過程または加工過程における微生物汚染防止の徹底 ・ 残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底 	<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	<ul style="list-style-type: none"> ・ 新鮮な正常卵の受入れの徹底 ・ 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 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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)	<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 ・ ふぐ取扱施設におけるふぐの衛生的な取扱いの徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 微生物等の検査の実施 ・ 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
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）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生食用野菜類、果実等の衛生管理の徹底 ・ 残留農薬検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 汚染物質等の検査の実施 ・ 穀類、豆類等の運搬時のカビ毒対策の推進