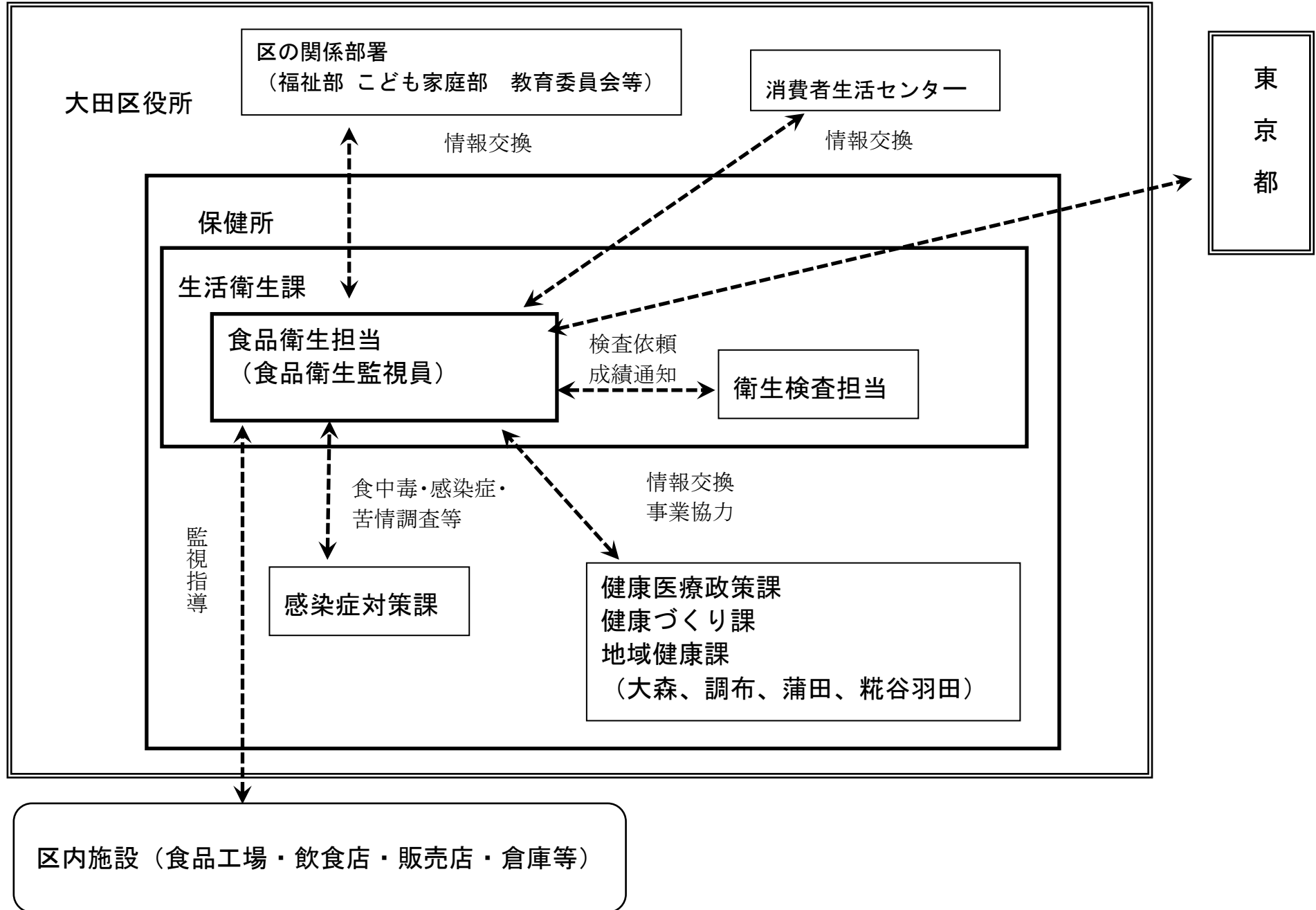
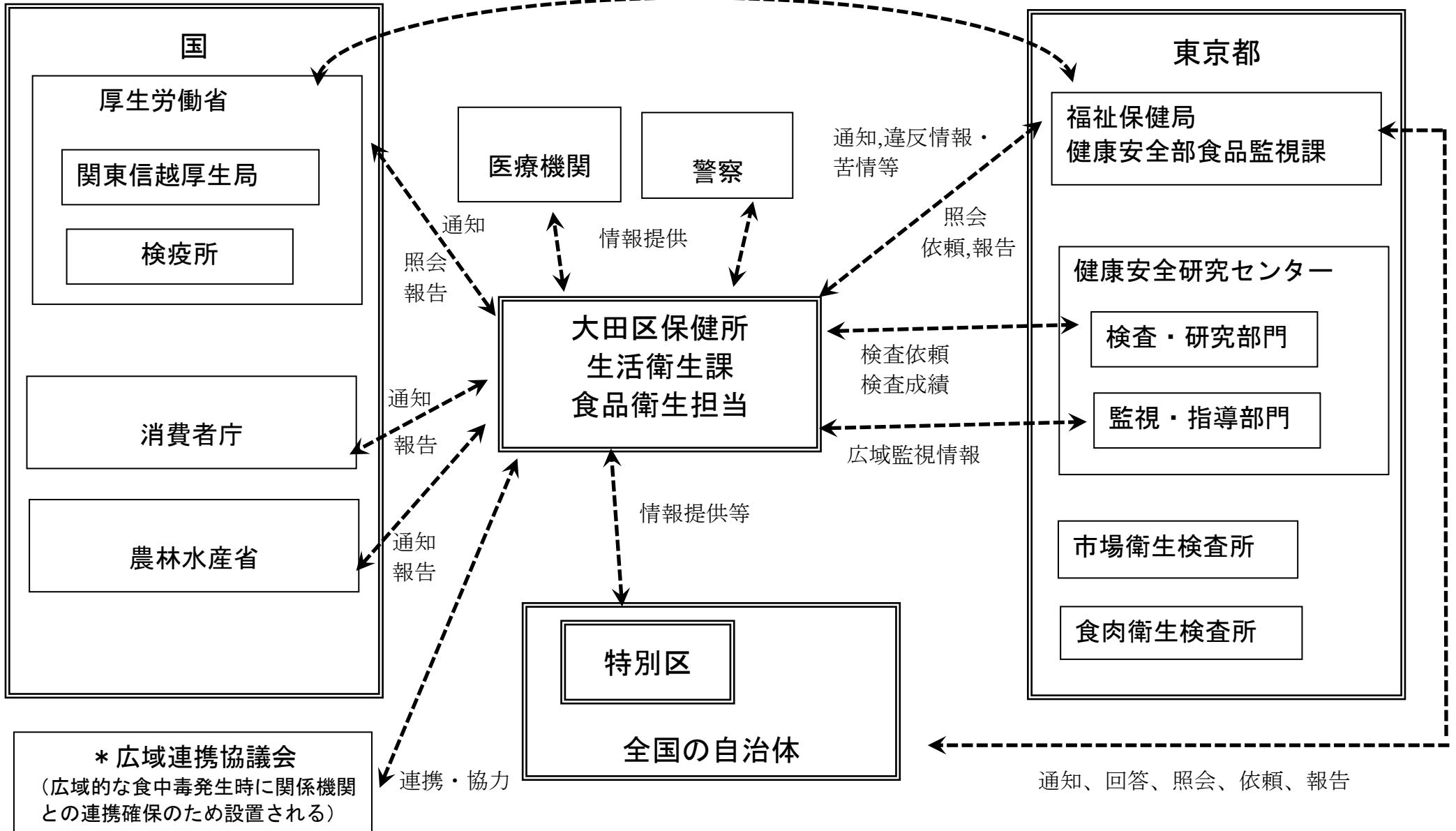


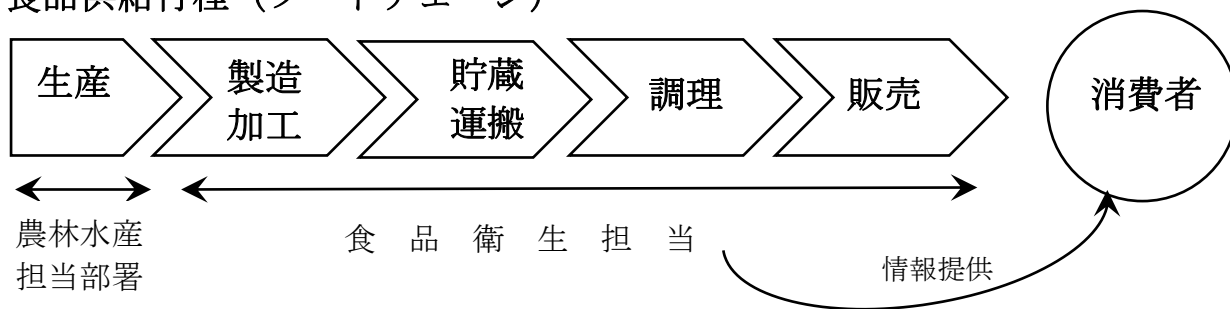
【大田区食品衛生の実施体制】



モニタリング検査関連・違反情報



食品供給行程（フードチェーン）



- ☆ 各段階において食品安全の確保を行なっています。
- ☆ 生産段階との連携の確保に努めています。
- ★ 輸入食品についても輸入後の各段階を通じた食品安全の確保を行います。

食品群ごとの食品供給行程(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(生産を除く)	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、食鳥肉及び食肉製品 乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・微生物汚染の防止の徹底を指導する ・原材料受入れ時の抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底を指導する ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底を指導する 	<ul style="list-style-type: none"> ・流通管理(保存温度、衛生的な取り扱い)の徹底 ・食肉、食鳥肉等加熱調理の徹底を指導する。 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底する
水産食品(魚介類及び水産加工品)	<ul style="list-style-type: none"> ・微生物汚染の防止の徹底を指導する ・生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底を指導する ・ふぐの衛生的な処理の徹底を指導する 	<ul style="list-style-type: none"> ・水産加工品の流通管理(保存温度、衛生的な取り扱い)の徹底 ・加熱を要する食品についての加熱調理の徹底を指導する
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> ・新鮮な正常卵の受入れ、選別、洗卵時及び割卵時の汚染の防止の徹底を指導する 	<ul style="list-style-type: none"> ・低温保管等の徹底を指導する ・破卵等の検卵の徹底を指導する
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、果実等の衛生管理の徹底を指導する ・原材料受け入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底を指導する 	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用野菜、果実等の洗浄および必要に応じた殺菌の徹底を指導する ・穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策に努めるよう指導する

<その他の重点的監視指導項目>

- ・使用添加物(製剤を含む)の確認の徹底を指導する
- ・異物の混入防止対策の徹底を指導する
- ・アレルギーを含む食品に関する表示の徹底を指導する
- ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進を指導する