

別添3-2 冷凍船についてのチェックリスト

実施年月日
実施者

チェック項目	評価	チェックポイント
<p>●漁船に関する基礎情報 船名・登録番号(又は認定番号) () 漁法() トン数()</p> <p>●期間限定及び漁業種類限定認定の有無 期間又は漁業種類を限定して、漁船を認定する場合、次の「期間限定認定」又は「漁業種類限定認定」の項目をチェックした上でそれぞれ必要事項を記入すること。</p> <p><input type="checkbox"/> 期間限定認定(認定対象期間:) <input type="checkbox"/> 漁業種類限定認定(認定対象漁業種類:)</p>		
<p>●乗組員について</p> <p>1 EUの衛生管理基準が乗組員に周知され実施されていること。</p>		<p>対EU輸出水産食品の取扱要領の船内保持 乗組員の衛生管理記録</p>
<p>●漁船の構造設備に関する基準</p> <p>2 ビルジ、汚水、煙、燃料、油、グリス、その他好ましくない物質による製品の汚染が発生しない設計及び構造であること。</p>		<p>水産物取扱区画(作業甲板、凍結室及び魚倉等)</p>
<p>3 水産物取扱区画は作業に必要な十分な広さが確保できていること。また、居住区画や廃棄物保管区画、有害物質保管区画と区分されていること。</p>		<p>水産物取扱区画(作業甲板、凍結室及び魚倉等)</p>
<p>4 水産物取扱区画は施設が容易に清潔にできる構造であること。</p>		<p>水産物取扱区画(作業甲板、凍結室及び魚倉等)</p>
<p>5 水産物が接触する表面は、滑らかで洗浄しやすく、耐腐食性の適切な材質であること(木製は不可。)。また、表面のコーティングは堅牢で、毒性がないこと。</p> <p>・デッキ</p> <p>・凍結室</p> <p>・魚倉</p>		<p>材質名(コーティング物質名):</p> <p>材質名(コーティング物質名):</p> <p>材質名(コーティング物質名):</p>

		材質名(コーティング物質名):
<p>・その他水産物が触れるもの</p>		材質名:
<p>6 水産物の作業に使用される機器や器具は、耐腐食性で洗浄及び消毒が容易な材質(木製は不可。)であること。</p>		
<p>7 水産物に使用する水の取水口が漁船にある場合、取水口は水供給時の汚染を引き起こさないような位置にあること。</p>		
<p>8 適切なトイレと手洗設備が設置されていること。</p>		
<p>9 水産物を24時間以上船内に保存する漁船は、別添1の第2の10。(1)及び(3)の温度で水産物を保管できる魚倉、タンク又は容器を備えていること。</p>		
<p>10 水産物を24時間以上船内に保存する漁船は、魚倉は、保管された水産物の汚染が防止できるよう機関室及び乗務員の居住区域から間仕切りで区画されており、水産物の保管に用いられる魚倉及び容器等は、衛生的な条件下で水産物の保存ができ、必要に応じて氷解水が製品と接触し続けることのない構造であること。</p>		
<p>11 水産物を24時間以上船内に保存し、冷却した清浄海水で水産物を冷却する装置を有している漁船では、タンク全体が均一の温度となるような装置を備えており、その装置は、魚介類と清浄海水の混合物が、魚介類を収容してから6時間後に3℃以下、さらに16時間後に0℃以下に達するような冷却速度の機能を有しており、温度の監視及び必要に応じて温度の記録ができること。</p>		<p>6時間後の冷却温度: 16時間後の冷却温度:</p>
<p>12 冷凍の水産物は、製品温度-18℃以下で保存しなければならない。ただし、缶詰製造用に丸のまま塩水中で冷凍する魚類は、-9℃以下で保存すればよい。</p>		
<p>13 魚倉の水産物の中心温度を-18℃以下にまで急速に下げ、保持できる十分な能力のある冷凍設備を有すること。</p>		冷却温度:
<p>14 魚倉に、読みやすい位置に温度記録計が設けられること。温度計の温度感知器は、魚倉内で温度が最も高い場所に設置されていること。</p>		
<p>●漁船の衛生管理(HACCPを含む)に関する基準</p>		
<p>15 衛生管理のための各作業手順が定められ、水産物への汚染を引き起こさないことが確保できていること。</p>		作業手順書、一般衛生管理記録
<p>16 水産物の保管用に区画された場所や保管容器は、清潔に保たれ補修や維持管理が適切であるとともに、特に、漁船の燃料やビルジによって汚染されないよう配慮すること。</p>		

17	水産物の洗浄に使用する水は、飲用適の水又は清浄水を使用すること。	
18	水産物を冷却するために使用する水は、飲用適の水又は清浄水から製造されたものであること。	使用水の種類:
19	食用としない内臓等の廃棄物の保管区域が、製品の保管区域と隔離されていること。	使用水の種類:
20	装置、容器等を含め、漁船が清潔に保たれていること。	
21	動物や害虫が汚染の原因とならないよう努められていること。	
22	有害物資は水産物の取扱場所から隔離された場所に適切に保管されていること。	
23	HACCPを用いた自主衛生管理が導入されて適切に実施されていること。	HACCP関連書類
24	水産物は、魚種に応じて、求められる衛生基準を満たしたものであること。	検査記録 公的サンプリング記録
	●積卸し及び陸揚げに関する基準	
25	陸揚げ地は定まっており、清潔であること。	陸揚げ地:
26	積卸し及び陸揚げに用いる機器で水産物に接触するものは、洗浄及び消毒が容易な材質を用い、補修等の維持管理が適切で清潔な状態に保たれていること。	
27	積卸し及び陸揚げの際の水産物の汚染を避けられていること。 ア 積卸し及び陸揚げ作業は速やかに行われていること。 イ 水産物は、遅滞なく別添1の第2の10.(1)及び(2)の温度に保たれた環境におかれていること。 ウ 水産物の可食部分に不要な損傷を与えるような機器の使用、取扱い等を避けられていること。	材質名(コーティング物質名):
28	陸揚げされた魚は、病変、変死等がないことを目視確認し、食用に適さないものは除去していること。	

注) 評価の欄には、適格(A)、条件付適格(M)又は不適格(R)を記載すること。
また、該当しない場合には「該当無し」と記入すること。
改善を要する事項については、改善措置が完了するまでの期限を記入すること。