

12/25版

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 のための手引書（案）

卸売市場

水産物卸売業



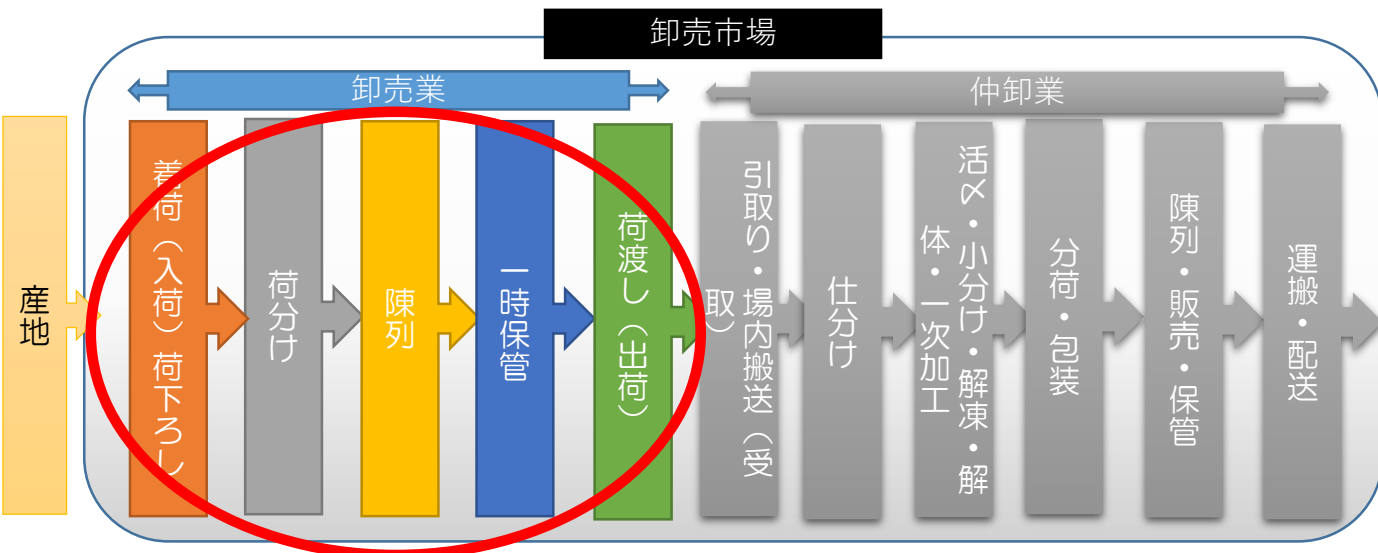
公益財団法人食品等流通合理化促進機構

この手引書の対象業種

この手引書は、卸売市場法に基づく卸売市場（以下「卸売市場」という）の全ての水産物卸売業を対象にしています。

食品衛生法が改正され、2020年4月からは原則として、すべての食品事業者は一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が求められることになりました。そのような中、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性に応じた「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」をすることになりました。

この「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象業種は、小規模な製造・加工業者、一般衛生管理のみの対応で管理が可能な包装食品の販売業や食品の運搬業等とされていますが、食品流通業界である水産物卸売業は、従業員数や施設の規模に関係なく、対象業種となります。



卸売市場の水産物卸売業に求められる「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」

卸売市場は、生鮮食料品などの流通拠点であり、短時間に多様な商品が大量に流通しており、事故が起こると多くの消費者に影響します。

水産物卸売業の皆さんが取扱う商品は、消費者にとって安全でなければなりません。

安全を提供するためには、勘や経験に頼るのではなく、各工程で注意すべき事項を確認するとともに、一般衛生管理を基本とした**衛生管理計画**を作成し、できた計画を**実行**、その実施状況を**記録・保管**して衛生管理を「見える化」することが求められています。

「見える化」の効果

- 不良や不適切な箇所が発見でき、速やかに改善できます。
 - ➡業務の効率化・食品の安全性の向上・食中毒等の食品事故発生の防止に役立ちます。
- 事故、クレームの速やかな原因究明に役立ちます。
- 衛生管理を適正に行っていることを具体的に自信もって説明できます。

水産物卸売業の取扱い商品

水産物卸売業が取扱う食品は、施氷した容器で流通する生鮮魚介類、開封することなく冷蔵された塩干もの、超低温冷凍し裸のまま流通する冷凍マグロなど、種類や包装形態が多様なため、本手引書では「冷蔵」「冷凍」「常温」と温度管理別にグループ分けします。

グループ① 冷蔵のもの

製品の種類

10℃以下で流通する商品

包装の形態

- 発泡スチロール箱
- ナイロン・ポリエチレンラミネート真空袋
- 段ボール箱 など

流通方法

- 水を入れた発砲スチロール箱等に入れて冷蔵車・保冷車で10℃以下で配送されたもの
- 段ボール箱等に入れて冷蔵車・保冷車で10℃以下で配送されたもの

グループ② 冷凍のもの

製品の種類

-15℃以下で流通する商品

包装の形態

- 発泡スチロール箱
- ナイロン・ポリエチレンラミネート真空袋
- 段ボール箱 など
- 冷凍マグロの場合は、裸の状態

流通方法

- 発泡スチロール箱等に入れて冷凍車で-15℃以下で配送されたもの
- 段ボール箱等に入れて冷凍車で-15℃以下で配送されたもの

グループ③ 常温のもの

製品の種類

常温で流通する商品

包装の形態

- 個別包装済み段ボール
- 水槽 など

流通方法

- 個別包装及び段ボール箱等に入れて配送されたもの
- 活魚車で搬入されたもの

水産物卸売業の一般的な工程



着荷（入荷）
荷下ろし



荷分け



陳列

一時保管



取引



荷渡し
（出荷）

水産物卸売業の一般的な工程の中で 食品に悪影響を及ぼす原因と管理ポイント（例）

工程

悪影響を及ぼす原因

管理ポイント

①着荷（入荷）
荷下ろし

- ・外箱の汚れ、破損による病原性微生物の汚染
- ・搬送時の施氷不足による温度不良による病原性微生物の増殖

- 梱包した状態で適温状態で入荷
- 入荷時に箱の破損状態を確認

②荷分け

- ・検品、検収もれによる有毒魚等の混入
- ・温度不良による微生物の増加及びヒスタミンの産生

- 有毒魚は原則として産地にて除去
万一混入しても直ぐに判別して除去
- 施氷状態が悪く、状態の悪い品は排除
- 必要に応じて氷を追加

③陳列
一時保管

- ・蓋を開けて陳列する場合の異物混入
- ・一時保管庫の温度不良による病原性微生物の増殖

- 清潔な作業着の着用
- 手洗いの励行、5Sの徹底
- 冷蔵・冷凍庫の適切な温度管理

④取引

- ・入場者を介して商品に異物混入
- ・有害な微生物の付着

- 部外者の立入禁止区域の明確化
- 清潔な作業着の着用
- 手洗いの励行

⑤荷渡し
（出荷）

- ・引き渡し時の滞留にともなう品温上昇による病原性微生物の増殖
- ・配送時の温度不良による病原性微生物の増殖

- 常温での滞留禁止
- 施氷状態を確認し、必要に応じて氷を追加する。
- 冷蔵車・冷凍車の温度管理

着荷（入荷）・荷下ろしから荷渡し（出荷）に至る工程の中で、危害要因を除去または低減させるために特に重要な工程を管理するポイントを必要に応じて設けることができる。

① 着荷（入荷）・荷下ろし



●外箱の破損・蓋やシートが閉まっていないと、ケース内の氷が溶けて、鮮度不良になっている場合や有害な微生物による汚染を引き起こす可能性があります。

© Can Stock Photo

【手順】

○着荷（入荷）・荷下ろし

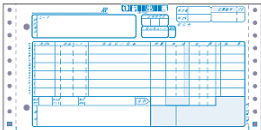
商品の温度上昇をさけるため、荷下ろしは速やかに行います。



○着荷（入荷）時の伝票確認

出荷者からの送り状の記載内容と現品を確認し、伝票は必ず保管しましょう。

万が一、商品と送り状の内容に誤りがあった場合は、必ず責任者に報告しましょう。



【送り状】

- 出荷者名
- 魚種
- 規格
- 個数 など

魚体及び包装容器を傷つけないよう注意します。また、温度管理が必要な商品の運搬は、品質に影響がないようにできるだけ速やかに荷捌き所へ移動します。



作業中、荷の取扱い・商品の状態に異常があった場合、発見者は必ず責任者にその旨の報告し指示を仰ぎましょう！！

禁止行為

- 魚箱の上に乗らない！！
- 商品をまたいだり、蹴ったりしない！！
- 商品を引かずらない！！

② 荷分け



- 着荷（入荷）・荷下ろし時には問題がなかった商品が場内搬送時に異物混入や有害な微生物が付着する可能性があります。
- 着荷（入荷）・荷下ろし時には気が付かなかった問題が、荷分けの検品の時にみつける可能性があります。

【手順】

○検品

検品は伝票や外観などを確認して行います。

- ①種類：伝票と相違ないか確認
- ②数量：伝票と相違ないか確認
- ③等級：伝票に相違ないか確認
- ④品質：鮮度・乾燥度合いの確認
- ⑤保冷状態：スチロールケース内の氷の状態・凍結状態により確認
- ⑥異物の有無：有毒魚（ふぐを含む）・奇形魚、異物混入（虫・木片・金属片など）の確認
- ⑦法に基づく表示（名称、原産地、解凍の場合はその旨、養殖の場合はその旨）
- ⑧容器包装：外装に破損や汚れがないか確認



検品の結果は必ず保管しましょう。

万が一、商品に問題があった場合は、必ず責任者に報告しましょう。

【検品結果の記録例】

住所
○水産物卸売会社 担当 △△殿

送り状 住所
№123456789 株式会社○×水産
2019年4月○E担当 △○

品名	規格	荷姿	個数	重量	備考
1 鮮サンマ	23尾	BOX	20	80	宮城県産4K <input checked="" type="checkbox"/>
2 鮮サンマ	25尾	BOX	50	200	宮城県産4K <input checked="" type="checkbox"/>
3 鮮サンマ	27尾	BOX	100	400	宮城県産4K <input checked="" type="checkbox"/>
4					
5					
合計			170	680	

検収者 サイン

毎度御引立てを承り有難く御礼申し上げます
上記の通り御納品申し上げます。何卒宜しくお願い申し上げます。

品名	数量	重量	備考
鮮サンマ	23/20		<input checked="" type="checkbox"/>
鮮サンマ	25/50		<input checked="" type="checkbox"/>
鮮サンマ	27/100		<input checked="" type="checkbox"/>

鮮サンマ27尾の数量相違のため、訂正担当△○

検品の結果、問題があった場合は、その内容を伝票等に必ず記録しましょう！！



商品に問題があった場合は、出荷者にも連絡して原因を確認します。

例) 施氷が不十分だったのではないかな。
運送時の冷蔵庫に問題があったのではないかな。 など

【検品による不良品の発見】

健康被害が発生する可能性がある不良品を発見したら、速やかにルールに従いましょう。

委託販売	市場の取扱いルールに従いましょう。
買付販売	①異変に気づいたら勝手に判断せず、すぐに責任者に報告します。 ②不良品を誤って販売しないように一時保管場所を定め、商品に「不良品」として識別できるようにしておきましょう。 ③管理ルールを定め、ルールに従って廃棄・回収など適切に対応しましょう。

【不良品の例】

- 有毒魚
- 腐敗品（腐敗までいかないが販売に適さない鮮度のものを含む）
- 出荷者が回収要請しているもの
- 市場衛生検査所や保健所等から販売しないように指示があったもの
- その他品質・衛生上の観点から販売に適さないと判断したもの

参考資料

検品の重要性

ふぐが混入していた場合

フグ毒は、フグ毒のある部分を食べることで発病する食中毒です。フグ毒の正体は、テトロドトキシンであり、神経や筋肉に作用して身体を麻痺させる場合があります。魚箱の中に「おかしいな」と思った魚があったら、責任者に報告し、適切に対応しましょう。

金属片や魚介類の骨や殻の異物が混入していた場合

通常食品には存在しない異物を摂取すると、歯の損傷、口唇の断裂などの健康被害が起こることがあります。魚獲時の釣り針・ワイヤー等を発見した場合は、異物を除去するとともに、必要に応じて責任者に報告し、適切に対応しましょう。

③陳列・一時保管



●陳列する場合は、飛び跳ね水や人の手を介して有害な微生物の付着・異物混入・温度不良の原因になる場合があります。

© Can Stock Photo

【手順】

○陳列

商品を開封して陳列する場合は、できるだけ床に直置きをしないようにしましょう。床からの跳ね水による汚染を防ぎましょう。

【推奨事例】
清潔なスノコやパレットの使用例



陳列時に、ケース内の氷が不足している場合には、すみやかに施氷し常に低温の状態にしましょう。

○一時保管

低温管理が必要な商品は、冷蔵庫・冷凍庫にすみやかに保管します。



整理整頓して、商品の置き場・人の通り道・運搬車両の通り道を確保しましょう。

商品の置き場



人の通り道

リフト・ターレ・台車の通り道

禁止行為

陳列しているところでの

- 喫煙禁止
- 飲食禁止

④取引 (相対・せり・入札)



WHY?

●入場者からの有害な微生物・異物が商品に混入する恐れがあります。

© Can Stock Photo

【手順】

○入場者の衛生管理

セリ場等への入室時には、洗浄・消毒した長靴を履き、手指を洗浄・消毒しましょう。

セリ場等には、清潔な作業服・帽子を着用します。

取引関係者等を立ち入らせる場合は、管理者の許可を取るとともに、衛生管理を順守します。



【長靴の洗浄・消毒】例

○長靴消毒槽の設置
(消毒液の入った足洗い槽)



○靴底洗マット



○吸着マット



禁止行為

- 魚箱の上に乗らない！！乗らせない！！
- パレットの上に乗らない！！乗らせない！！
- ごみを捨てない！！捨てさせない！！
- 喫煙・飲食の禁止

⑤荷渡し



●荷渡し時、低温保管商品を一時的に常温で保管する場合、有害な微生物による汚染や増殖のリスクと品質劣化のおそれがあります。

© Can Stock Photo

【手順】

- 取引終了後は、すみやかに引き渡ししましょう。
- 商品は傷つけないように、丁寧に扱きましょう。
- 商品は適切に温度管理しましょう。



次の微生物や化学物質の特徴を理解したうえで、
市場では病原菌を「増やさない」管理をしましょう。

腸炎ビブリオ

特徴：腸炎ビブリオは海水や海底の泥に存在し、海水の温度や気温が上昇すると海水中に大量に増殖し、魚介類に付着して市場まで運ばれます。
腸炎ビブリオは低温では増殖しにくくなります。

対策：腸炎ビブリオ食中毒を防ぐには、なんといっても温度管理が決め手です。
「きちんと施氷する」「冷蔵庫を活用する」などして、
低温（推奨温度：4℃以下）に保つことで、
腸炎ビブリオの増殖を抑えることができます。



アニサキス

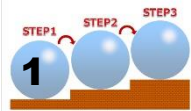
特徴：アニサキスは、半透明白色で体長2～3cm、幅0.5～1mmくらいのひも状の寄生虫です。アニサキスの幼虫は魚の内臓部分に寄生していますが、魚が活着している状態ではシスト（袋状のもの）に入って静かにしています。
魚が死んで保存温度が上がることで、より筋肉部に移行しやすいことがわかっています。

対策：アニサキスは、低温ではあまり動かなくなります。
「きちんと施氷する」「冷蔵庫を活用する」などの低温管理（推奨温度：4℃以下）で魚体筋肉への侵入の可能性が低くなります。

ヒスタミン

特徴：赤身魚に多く存在するアミノ酸の一種であるヒスチジンがヒスタミン酸生菌の酵素で生成される物質です。一般に100mg（0.1g）以上のヒスタミンを摂取するとじんましん・頭痛などのアレルギーのような症状を発症するといわれています。

対策：一度生成したヒスタミンは加熱調理しても分解しません。
そのため、ヒスタミン産生菌の増殖と酵素作用を抑えてヒスタミンを産生させないようにするためには、着荷から仲卸への荷渡しまで一貫して「きちんと施氷する」「冷蔵庫を活用する」などによる低温管理（推奨温度：10℃以下）が必要です。



衛生管理計画を作成します。

水産物卸売業における衛生管理計画は、みなさんがすでに卸売市場で取り組んでいる「一般衛生管理」の項目を中心に管理項目、管理方法、チェック方法を検討し、衛生管理計画を作成しましょう。

一般衛生管理

- 施設・設備の衛生管理
- 廃棄物・排水の取扱い
- 食品等の取扱い
- 食品取扱者の衛生管理・教育訓練
- 使用水の管理
- 蚤族・昆虫対策
- 情報の提供

○月×日

衛生管理計画を作成するときのポイント

- ① **なぜ**必要なのかを理解しましょう。
- ② **いつ**実施するか決めておきます。
振り返った時に問題がなかったことがわかるようにしましょう。
- ③ **どのように、どのような**方法で実施するか決めておきます。
誰がおこなっても同じように実施できるようにします。
- ④ **問題があった時、普段と異なる**ことが発生した場合に、
対処する方法をあらかじめ決めておきます。

衛生管理計画

年 月

一般衛生管理のポイント

1	施設・設備 の衛生管理	いつ	始業前・使用後・業務終了後 その他（ ）
		どのように	「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンスの手順」に従い、実施しましょう。
		問題があったとき	手順に従い確認項目に問題があった場合には、適切に対応しましょう。
2-(1)	廃棄物 の取扱い	いつ	作業中・業務終了後 その他（ ）
		どのように	市場ルールに従い、分別し廃棄しましょう。
		問題があったとき	ごみが散乱している場合は、施設管理者に報告のうえ、周囲を清掃し、廃棄物を指定の場所に運びましょう。
2-(2)	排水 の取扱い	いつ	作業中・業務終了後 その他（ ）
		どのように	排水溝には目皿を設けてごみを除去しましょう。
		問題があったとき	汚れの蓄積や悪臭が生じた場合は、施設管理者に報告し、場合によっては「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンスの手順」に従って掃除しましょう。
3-(1)	低温せり場 の温度管理	いつ	始業前
		どのように	低温セリ場に温度計を設置し、室温を確認しましょう。
		問題があったとき	異常の原因を確認し、設定温度を調整しましょう。 故障の場合は施設管理者に報告し、修理を依頼しましょう。
3-(2)	冷蔵・冷凍庫 の温度管理	いつ	始業前
		どのように	冷蔵・冷凍庫の設置温度計で、庫内温度を確認しましょう。 (設置されていない場合は温度計を設置しましょう) 冷蔵：10℃以下 冷凍：-15℃以下(-18℃以下が望ましい) その他(対象食品に適した保管温度)
		問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度を調整しましょう。 故障の場合は責任者に報告し、修理を依頼しましょう。
4-(1)	従事者の 健康管理	いつ	始業前
		どのように	体調不良の従事者は、責任者に申告しましょう。
		問題があったとき	自分で判断せず、責任者からの指示に従いましょう。
4-(2)	卸売場での 服装	いつ	始業前
		どのように	卸売場では、清潔な作業着・履物・帽子を着用します。 (必要に応じて手袋・エプロン)また、異物混入のおそれのある貴金属類・不要な工具・文具・私物は持ち込まないようにしましょう。
		問題があったとき	作業着が汚れている場合は、衛生的な作業着に交換しましょう。
4-(3)	衛生的な 手洗いの実施	いつ	卸売場(作業場)に入る前・トイレの後 不衛生なもの(ごみ等)を触った後 清掃後・その他()
		どのように	「衛生的な手洗いの手順」に従って、手を洗いましょう。
		問題があったとき	決めたタイミングで手を洗っていない場合は、すぐに手順に従って手を洗いましょう。

一般衛生管理の管理項目・管理方法・チェック方法

1 施設・設備の衛生管理

なぜ必要なのか	卸売場のごみやほこり、汚れは異物混入や細菌汚染・増殖の原因になります。 また、作業場の設備・器具類の洗浄をいい加減にすると、汚れが残っていて他の食品に汚れが付着したり、有害な微生物の汚染が広がる可能性があります。
いつ	始業前 使用後 業務終了後 その他（ ）
どのように	「施設・設備の清掃・洗浄、メンテナンスの手順」に従い、実施しましょう。
問題があった時	手順に従い確認項目に問題があった場合には、適切に対応しましょう。




施設・設備に問題があった場合は、速やかに施設管理者に連絡しましょう！！

清掃・洗淨、メンテナンスの手順（例）

項目	頻度			清掃・洗淨手順	メンテナンス手順
	毎日	毎週	その他		
卸売場 （ウエット）	○			①ほうきやブラシで残渣やごみを除いた後、水で床を洗い流す。 ②水たまりがある場合は、かき出し、床面をできるだけ乾燥させる。	床に亀裂や塗装の欠落、水たまりになりやすい箇所がないか確認する。
卸売場 （ドライ）	○			①ほうきやブラシでごみを掃きとる。 ②汚れている部分があればモップで水拭き（必要に応じて洗剤を使用）し、床面をできるだけ乾燥させる。	床に亀裂や塗装の欠落がないか確認する
スノコ パレット	○			①水で残渣や油を洗い流し、汚れがひどい場合は、ブラシやスポンジで表面を擦り洗う。 ②良く乾燥させる。	破損がないか確認する。
陳列台	○			①台の上を整理・整頓・掃除する。 ②必要に応じて、雑巾等で水拭きし、乾拭き・アルコール消毒をする。	破損がないか確認する
運搬具の荷台			○	①汚れをふき、良く乾燥させる。 ②清掃して、清潔に管理する。	
刃物・包丁類	○			①水で残渣や油を洗い流す。 ②洗剤を用いてブラシやスポンジで全体を洗い流水で洗い流す。 ③清潔なふきん等で水気をきり、乾燥させる。	包丁の刃の欠損を確認する。 包丁柄の劣化を確認する。
手鉤	○				破損がないか確認する。
氷用バケツ・スコップ	○				破損がないか確認する。スコップの柄の汚れを確認する。
まな板	○			①水で残渣や油を洗い流す。 ②洗剤を用いてブラシやスポンジで全体を洗い流水で洗い流す。 ③清潔なふきん等で水気をきり、乾燥させる。	表面の傷を確認する。
				<p>【推奨事例】 洗淨・乾燥しやすい合成樹脂製を使用し、定期的に次亜塩素酸ナトリウム溶液等で消毒しましょう！</p>	

施設の管理状況に応じて、検討しましょう！！

項目	頻度			清掃・洗浄手順	メンテナンス手順
	毎日	毎週	その他		
排水枡	○			①蓋や排水枡の周辺を洗浄し、特に汚れている部分は洗剤を使用しブラシで洗い流す。	集塵カゴに破損がないか確認する。 防虫防鼠のトラップが適切な状態か確認する。
壁・天井・蛍光灯			○	①清掃して清潔に管理する。	破損がないか確認する。
手洗い設備	○			①洗剤を付けたスポンジでシンクを洗浄し、水で洗い流す。 ②手洗い場の石けん、消毒液、ペーパータオル等を補充する。	自動給水装置がある場合は、作動状況を確認する。

 施設に破損や劣化等が見つかった場合は速やかに施設管理者に連絡しましょう。

薬剤の使用は、使用上の注意事項をよく読むとともに、小分けはしないようにしましょう。やむを得ず小分けする又は詰め替える場合は、容器に分かりやすく内容物の名称を表示しましょう。

禁止行為

- まぜるな危険！！
- 食品にかけないで！！



2 廃棄物・排水の取扱い (1) 廃棄物の取扱い

なぜ必要なのか	廃棄物を放置していると、食品や設備を汚したり、ネズミや害虫を誘引します。
いつ	作業中 業務終了後 その他（ ）
どのように	市場のルールに従い、分別し廃棄しましょう。
問題があった時	ごみが散乱している場合は、施設管理者に報告のうえ、周囲を清掃し、廃棄物を指定の場所に運びましょう。

廃棄物の保管・搬出手順（例）

廃棄物の分類・搬出方法は、市場のルールに従って廃棄しましょう。

廃棄物の分類		保管方法	搬出方法
可燃ごみ	生ごみ・段ボール等	○卸売場内の所定の場所又は容器に分別して一時保管する。 ○廃棄物保管場所でごみが散乱しないよう整理して保管する。	毎日、場内の所定の集積所に分別して排出する。
不燃ごみ	プラスチック類		
資源ごみ	発泡スチロール 魚腸骨		

2 廃棄物・排水の取扱い (2) 排水溝の取扱い

なぜ必要なのか	汚水が直接公共下水道に流れて不衛生にならないようにするためです。
いつ	作業中 業務終了後 その他（ ）
どのように	排水溝には目皿を設けてごみを除去しましょう。
問題があった時	汚れの蓄積や悪臭が生じた場合は、施設管理者に報告し、場合によっては「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンスの手順」に従って掃除しましょう。

3 せり場及び冷蔵・冷凍庫の温度確認 (1) 低温せり場の温度管理

なぜ必要なのか	低温せり場の設定温度が異常な場合は、商品の温度上昇による細菌の増殖により、品質が劣化する場合があります。
いつ	始業前
どのように	低温せり場に温度計を設置して、室温を確認しましょう。
問題があった時	異常の原因を確認、設定温度を調整しましょう。 故障の場合は施設管理者に報告し、修理を依頼しましょう。



出入口は開放したままにしない！！

3 せり場及び冷蔵・冷凍庫の温度確認 (2) 冷蔵・冷凍庫の温度管理

なぜ必要なのか	自社の冷蔵・冷凍庫の温度が異常な場合、有害な微生物が増殖したり、品質が劣化する可能性があるからです。
いつ	始業前
どのように	冷蔵・冷凍庫の設置温度計で、庫内温度を確認しましょう。 (設置されていない場合は温度計を設置しましょう) 冷蔵：10℃以下 冷凍：-15℃以下 (-18℃以下が望ましい) その他(対象食品に適した保管温度)
問題があった時	異常の原因を確認、設定温度を調整しましょう。 故障の場合は責任者に報告し、修理を依頼しましょう。

冷蔵：10℃以下
冷凍：-15℃以下



その他
(対象食品に適した保管温度)の例

- 冷凍マグロ -45℃以下
(時間が短ければ-30℃でも可)
- その他冷凍魚 -18℃以下
- 冷凍加工品 -18℃以下
- 加工品 0℃~5℃
(冷蔵のねり製品など)
- 鮮魚 0℃~5℃

なぜ必要なのか	食品を直接取り扱う従事者が下痢や腹痛、発熱、吐き気などの体調不良がある場合、食中毒菌等を保有することがあり、手指などを介して食品を汚染してしまうケースがあります。
いつ	始業前
どのように	体調不良の従事者は、責任者に申告しましょう。
問題があった時	自分で判断せず、責任者からの指示に従いましょう。

参考資料

従事者の衛生管理の重要性

次の微生物や化学物質の特徴を理解したうえで、
市場では病原菌を「つけない」管理をしましょう。

黄色ブドウ球菌

特徴：黄色ブドウ球菌は、人や動物の皮膚・鼻孔・のどの粘膜に常在する菌です。この菌は、手指からの汚染によりさまざまな食べ物の中で増殖し、エンテロトキシンという毒素を作ります。この毒素を食品と一緒に食べることにより、人に吐き気・嘔吐などの危害を及ぼすことがあります。

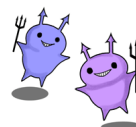


対策：手指などの切り傷・特に化膿創がある人は、食品に直接触れないようにできるだけ手袋を着用しましょう。また、普段から衛生的な手洗い（21ページ参照）を実施しましょう。

ノロウイルス

特徴：ノロウイルスは人の小腸粘膜で増殖するウイルスです。冬季を中心に、年間を通して胃腸炎を引き起こします。ノロウイルスに感染した食品を食べた人の便や吐しゃく物に接触することによる二次感染を起こす場合があります。

対策：食品に直接触れる従事者は普段から健康管理をしっかり行いましょう。特に、下痢などの消化器系症状のある人は、責任者に報告します。トイレの後などは、衛生的な手洗い（21ページ参照）を確実に実施しましょう。



なぜ必要なのか	不衛生な服装で食品を取り扱うと、食品への細菌汚染と異物混入を発生させる恐れがあるからです。
いつ	始業前
どのように	卸売場では、清潔な作業着・履物・帽子を着用します。 (必要に応じて手袋・エプロン) また、異物混入のおそれのある貴金属類・不要な工具・文具・私物は持ち込まないようにしましょう。
問題があった時	作業着が汚れている場合は、衛生的な作業着に交換しましょう。

使い捨て手袋

○手指に化膿している傷や作業上必要な時は使い捨て手袋を着用します。

○手袋は、手洗いのタイミングで交換しましょう。



清潔な帽子

○髪の毛が落ちると異物混入の原因になります。

○必要に応じて帽子に毛髪をしまい込みましょう。

○爪は短く、衛生的に！！
○アクセサリや不要な私物は持ち込まない！！



清潔な靴

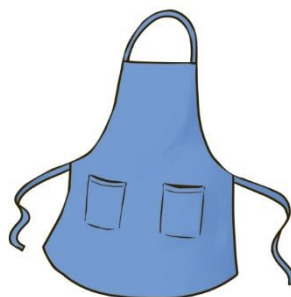
○靴に付いた泥や食中毒菌などを卸売場に持ち込まないように専用の清潔な靴を着用しましょう。

○トイレに行った後は必ず靴を消毒しましょう。

清潔な作業着

○衣服に付いたほこりや毛髪、食中毒菌などを卸売場に持ち込まないように、専用の清潔な作業着（必要に応じてエプロン）を着用します。

○作業着等はこまめに洗濯して、清潔なものを着用しましょう。



なぜ必要なのか	手には見えない有害な細菌やウイルスが付着していることがあり、食品を汚染する恐れがあります。
いつ	卸売場（作業場）に入る前 トイレの後 不衛生なもの（ごみ等）を触った後 その他（ ）
どのように	「衛生的な手洗いの手順」に従って実施しましょう。
問題があった時	決めたタイミングで手を洗っていない場合は、すぐに手順に従って手を洗いましょう。



売場やトイレの手洗い場は石けんや消毒剤を設置して、清潔に管理しましょう！！

衛生的な手洗いの手順（例）

手洗いは、見た目の汚れを落とすだけでなく、有害な微生物で食品を汚染しないためにも重要です。

手洗い前のチェックポイント

- ・爪は短く切っていますか？
- ・時計や指輪をはずしていますか？



①石けんをつけ、手のひらをよくこする。



②手の甲をのぼすようにする。



③指先・爪の間を念入りにこする。



④指の間を洗う。



⑤親指と手のひらをねじり洗います。



⑥手首も忘れずに洗う。



⑦その後、十分に水で流しペーパータオルや清潔なタオルでよくふき取って乾かす。

手洗いで汚れが残りやすいところ



トイレや手洗い場などが汚れている場合は、速やかに施設管理者に連絡しましょう！！

その他の衛生管理項目

次のような衛生管理の項目についても、必要に応じて衛生管理計画を作成して、確認しましょう。

1 使用水の管理

なぜ必要なのか	使用する水が病原微生物で汚染されたり、有害物質が高濃度に含んでいたりとすると、食中毒等の原因になります。
いつ	始業前
どのように	透明の容器に水を入れ、にごり・異味・異臭がないことを確認しましょう。
問題があった時	施設管理者に連絡しましょう。

使用海水の管理

○漁獲後の魚介類の輸送や水槽等に海水を使用する場合は、殺菌海水又は腸炎ビブリオの汚染がない海水の使用に努めましょう。

○魚介類や貝類の洗浄等に海水を使用する場合は、殺菌海水等の使用に努めましょう。

水質検査の実施について

食品取扱施設で使用する水及び氷は、食品製造用水を使用することになっています。使用する水には、水道直結式・水道水で貯水槽を介するもの・井戸水・殺菌海水など施設ごとによって様々なので、状態に応じて管理し、専門業者による測定・検査・清掃をした場合は、記録を残しましょう。

- ①残留塩素の測定（井戸水を使用する場合）
- ②水質検査（井戸水を使用する場合又は貯水槽が設置している場合）
- ③貯水槽の清掃（貯水槽が設置している場合）



卸売市場で使用する水を開設者が管理している場合は、「定期的に法令遵守を確認できる報告」を求めるなど、使用水の衛生管理を確認をしましょう！！

2 そ族・昆虫対策

なぜ必要なのか	ねずみやゴキブリは、歩き回って食品を汚染したり、食害や体毛、ふんなどの異物混入の原因になります。
いつ	目視したとき その他、定期的な駆除
どのように	「ねずみ・昆虫の侵入・発生の状況・駆除方法」に従い実施しましょう。
問題があった時	作業中にそ族・昆虫を見つけた時は、施設管理者に連絡し、駆除するとともに繁殖場所や侵入経路に必要な対策をしましょう。

対象	侵入防止	発生状況 確認方法	駆除方法
ねずみ	○ごみやエサになるような物は作業場に残さない。 ○整理整頓・清掃して巣になる場所を作らない。 ○出入り口・窓・壁・天井・下水口等の侵入口を確認し、必要に応じて対策する。	目視確認	○発生が確認された場合、必要に応じて、専門業者に駆除を依頼する。 ○発生源となるごみ・腐敗品等は直ちに除去する。 ○施設内の清掃・整理整頓を徹底する。
ゴキブリ	○侵入場所を塞ぐ。 ○ごみ置き場等は常に清掃し、必要に応じて消毒する。	目視確認	○発生が確認された場合、必要に応じて、専門業者に駆除を依頼する。 ○発生源となるごみ・腐敗品等は直ちに除去する。 ○施設内の清掃・整理整頓を徹底する。
ハエ	○内部発生虫：整理整頓・掃除を徹底する。 ○外部発生虫：可能なかぎり、出入口・窓の網戸・その他侵入口を塞ぐ。	目視確認	発生源となるごみ・腐敗品等は直ちに除去する。

専門業者による駆除

専門業者による駆除を実施した場合は、その旨の記録を残し、報告書を保管しましょう。

ねずみ・昆虫の駆除に関する注意点

殺そ・殺虫剤を使用する場合は、施設管理者に相談のうえ、専門業者または訓練された担当者に使用させる等、商品・包装資材・器具等に影響を及ぼさないように取り扱しましょう。

3 情報の提供

なぜ必要なのか	万が一、商品に問題があった場合は、取引先や最終消費者に混乱や健康被害など多大な迷惑を与えてしまいます。 また、原産地などの情報を誤って伝えてしまうと法令違反の可能性があるだけでなく、信用失墜を招く恐れがあります。
いつ	販売時 クレーム・事故発生時
どのように	仕入れ伝票・販売伝票の保管 「品質衛生に関する苦情・事故発生時の処理手順」のとおり対応しましょう。
問題があった時	販売先に対してすぐに注意喚起や回収などの連絡をしましょう。 場合によっては、行政機関（保健所等）に報告が必要です。

仕入れ伝票・販売伝票の保管

伝票や表示などをもとに、正確に情報を伝達します。

【伝達事項】

- 名称
- 原産地
- 解凍の場合はその旨
- 養殖の場合はその旨

品質衛生に関する苦情・事故発生時の処理手順（例）

問題が発生したときの対応をあらかじめ決めておきましょう。


情報を探知した者は直ちに責任者に報告する。

品質衛生に関する苦情・事故発生記録（様式3）を使用し、必要事項を確認する。
○当該ロット ○販売先 など

被害の拡大を防止する。
○当該品の残品または回収した当該品の管理
○社内・社外への周知 ○製品回収・販売先への連絡 など

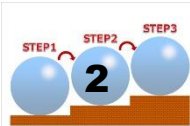
保健所等行政機関へ連絡する。

品質衛生に関する苦情・事故対応記録（例）

受付時	受付年月日 (時)	2019.4.1 AM8:30	申出者・連絡者 (連絡先電話)	有限会社ABC仲卸店		対応者	卸 太郎
	品名	まめアジ	ロット 販売日 等	50ケース 4/1	行政機関等への 連絡状況	<input checked="" type="radio"/> 有・ <input type="radio"/> 無	機関名 衛生検査所
	内容	腐敗・異物・健康被害・ <u>その他</u> ()					
	内容詳細	有限会社ABC仲卸店から、まめアジの魚箱にフグと思われる魚が混入していたとの連絡が入った。 					
仕入日	4/1	仕入先	O×水産				
同一品の 在庫の有無	<input checked="" type="radio"/> 有・ <input type="radio"/> 無	在庫の処置	廃棄・返品・その他 ()			処置日	4/1
対応状況	月日時	対応先	対応者	対応内容			
	4/1 9:00	衛検	卸 太郎	衛生検査所で確認し、フグだと判明した。			
	4/1 9:10	O×水産	卸 太郎	出荷者に4/1着荷分にフグが混入していたことを連絡した。			
	4/1 9:15	販売先	卸 太郎	まめアジ50ケースの全販売先にABC仲卸店からの情報を連絡し、まめアジ以外の魚が入っていないか確認してもらった。			
発生原因	検品時に見逃していた						
再発防止	改善策内容	検品時に有毒魚の有無を確認すること					
	改善内容の周知・ 再教育・訓練	社内の「販売禁止魚パンフレット」にて確認し、検品時に必ず励行すること。					
確認月日		確認者					

フグの混入にご注意！！

小魚（まめアジ等）の中に毒性のあるフグの幼稚魚が混入する事例が多く見られます。誤って流通することがないように注意しましょう！！



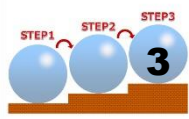
作成した計画を実行しましょう。

衛生管理計画ができたなら、これに基づき衛生管理を確実に実施します。
衛生管理を実施する手順を参考にしてください。



5S

- 施設・設備を清潔にすることで、食品への二次感染や異物混入を予防しましょう。
- 整理** 要らないものは置かない。
- 整頓** 置く場所を決めて、管理する。
- 清掃** 汚れがない状況にする。
- 清潔** 整理・整頓・清掃ができていて、綺麗な状態に保つ。
- 習慣** 決められたことを、継続的に行う。



実行したことを記録・保管しましょう。

確認者は、衛生管理計画の実施状況の結果を記録します。問題があった場合は、その内容を記録用紙に書き留めておきましょう。

また、責任者は定期的に記録を振り返り、同じような問題が発生していないか確認し、発生している場合は衛生管理計画を見直しするなど、対応を検討しましょう。

「記録」の効果

- 問題が発生した場合、衛生管理を適切に行っていたことの証拠書類となります。
- 衛生管理のポイントを明確にし、実施することで、食中毒発生の未然防止になります。
- 衛生管理を適正に実施していることが確認できます。
- 消費者や保健所に対して、自分の店の衛生管理について適正に行っていることを説明できます。
- 業務の改善点が見えてきます。これにより、業務の見直しを図り、効率化につながるなどの効果が生まれます。

衛生管理の実施記録

31 年 10 月

部署名 _____

次の項目を確認して問題がなければ各欄に○を入れましょう。

問題があった場合は、各欄に×を入れ、対応内容を特記事項に記入しましょう。

実施日	施設・設備の衛生管理			廃棄物・排水の取扱い		温度管理			従事者の衛生管理			特記事項 ※書ききれない場合は別紙添付	確認者 サイン
	施設	器具	保守 点検	取引終了後の 整理・ 整頓ごみの搬出	排水溝	低温せり場 記録確認	冷蔵庫 記録確認	冷凍庫 記録確認	健康確認	服装	手洗いの実施		
1 日 月	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	10/1 ごみの分別がされていないので注意し、分別した。	印
2 日 火													
3	~~~~~												
4	~~~~~												
5 日 金													
6 日 土													
週次確認	①責任者は1週間分の記録を確認しましょう。(記入モレ・異常ないか・不達事項には適切に対応したか など) ②確認後、責任者は右欄にサインする。確認の結果、特に対応した場合は、対応内容を記入する。												責任者 サイン
対応内容													

衛生管理計画の作成例

衛生管理計画

年 月

一般衛生管理のポイント

1	施設・設備 の衛生管理	いつ	始業前・使用後・業務終了後 その他（ ）
		どのように	
		問題があったとき	
2-(1)	廃棄物 の取扱い	いつ	作業中・業務終了後 その他（ ）
		どのように	
		問題があったとき	
2-(2)	排水 の取扱い	いつ	作業中・業務終了後 その他（ ）
		どのように	
		問題があったとき	
3-(1)	低温せり場 の温度管理	いつ	始業前
		どのように	
		問題があったとき	
3-(2)	冷蔵・冷凍庫 の温度管理	いつ	始業前
		どのように	
		問題があったとき	
4-(1)	従事者の 健康管理	いつ	始業前
		どのように	
		問題があったとき	
4-(2)	卸売場での 服装	いつ	始業前
		どのように	
		問題があったとき	
4-(3)	衛生的な 手洗いの実施	いつ	卸売場（作業場）に入る前・トイレの後 不衛生なもの（ごみ等）を触った後 清掃後・その他（ ）
		どのように	
		問題があったとき	

様式2

衛生管理の実施記録		年 月		部署名															
実施日	施設・設備の衛生管理		温度管理		従事者の衛生管理		特記事項	確認者 サイン											
	施設	器具	保守 点検	取引終 了後の 整理・ 整頓ご みの撤 出	排水溝	低温せり場 記録確認			冷蔵庫 記録確認	冷凍庫 記録確認	健康確認	服装	手洗い の実施						
日 月																			
日 火																			
日 水																			
日 木																			
日 金																			
日 土																			
週次確認	①責任者は1週間分の記録を確認しましょう。(記入モシ・異常ないか・不遵事項には適切に対応したか など)																		
対応内容	②確認後、責任者は右欄にサインする。確認の結果、特に対応した場合は、対応内容を記入する。																		
	責任者 サイン																		

品質衛生に関する苦情・事故対応記録

受付時	受付年月日 (時)			申出者・連絡者 (連絡先電話)			対応者		
	品名			ロット 販売日 等	行政機関等への 連絡状況		有・無	機関名	
	内容	腐敗・異物・健康被害・その他 ()							
	内容詳細								
	仕入日			仕入先					
	同一品の 在庫の有無	有・無	在庫の処置	廃棄・返品・その他 ()			処置日		
対応状況	月日時	対応先	対応者	対応内容					
発生原因									
再発防止	改善策内容								
	改善内容の周知・ 再教育・訓練								
確認月日		確認者							

1 「HACCP」とは

Hazard Analysis Critical Control Point の頭文字からとったもので「危害要因分析重要管理点」と訳されます。HACCPによる衛生管理は、「一般衛生管理を基本とし、事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握（Hazard Analysis）したうえで、原材料の入荷から製品の出荷に至る工程の中で、危害要因を除去または低減させるために特に重要な工程（Critical Control Point=CCP）を管理し、これらを文書化することにより商品の安全性を確保しようとする手法です。

2 「HACCP」による衛生管理の制度化

「全ての食品事業者を対象に衛生管理計画を作成し、施設・設備の衛生管理、食品取扱者の衛生管理・衛生教育等の一般衛生管理に加え、事業者の規模や業種に応じたHACCPによる衛生管理の実施」が求められています。

制度化にあたっては、コーデックスHACCPの7原則を要件とする「HACCPに基づく衛生管理」、コーデックスHACCPの7原則を完全に実施することが困難な小規模事業者や一定の業種については、コーデックスHACCPの7原則の弾力的な運用を可能とする「**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**」によることができる仕組みとされています。

■HACCPに基づく衛生管理

食品等事業者自らが、各々の製品の特性（原料、製造方法等）や施設の状況（施設設備、機械器具等）に応じた危害要因分析や管理措置の決定、CCPの特定、CL（管理基準）の設定等のコーデックスHACCPの7原則（12手順）を実施し、その内容を踏まえた上で、衛生管理計画を作成し、衛生管理計画に沿って実施した内容を記録する手法です。

■HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

食品等事業者団体が作成する手引書を参考にしながら、一般衛生管理を基本とし、必要に応じて重要管理点を設けた衛生管理計画を作成し、衛生管理計画に沿って実施した内容を記録する手法です。

【対象業者】

- ① 小規模な製造・加工業者
- ② 併設された店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工業者
(例：菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等)
- ③ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種
(例：飲食店、給食施設、そうざい・弁当の調理業等)
- ④ 一般衛生管理のみの対応で管理が可能な業種
(例：包装食品の販売業、食品の保管業、食品の運搬業等)

食品衛生法第6条第2号により、有毒な魚介類の販売は禁止されています。厚生労働省では、下記のとおり、有毒魚の措置を定めています。

厚生労働省通達により措置が定められた魚介類

魚種名	措置	有毒成分
オニカマス	販売禁止 (食品衛生法第6条違反)	シガテラ毒
バラムツ		ワックスエステル
アブラソコムツ		
オオクチシナギ	肝臓を除去して販売 (食品衛生法第6条違反)	肝臓に含まれるビタミンA
フグ類	定めた種類、部位以外は販売 禁止 (食品衛生法第6条違 反)	テトロドトキシン
アカマダラハタ・アマダレドクハ タ・バラハタ・バラフエダイ・フ エドクタルミ・アオノメハタ・オ ジロバラハタ・マダラハタ・オオ メカマス	輸入禁止 (食品衛生法第6条違反)	シガテラ毒
アオブダイ	販売自粛	パリトキシン様毒
ホシゴマシズ・ゴマシズ		油脂
ホタテガイ・アサリ・アカザラガ イ・カキ・ムラサキイガイ・イタ ヤガイ・コタマガイ・チョウセン ハマグリなど	規制値 (4 Mu/g) を 超えたものは出荷規制	麻痺性貝毒 (サキシトキシンなど)
	規制値 (0.16mg/kg) を 超えたものは出荷規制	下痢性貝毒 (オカダ酸)
ヒラメ	クドア孢子数が100万/g を超えるものは販売禁止	クドア

■その他の有毒魚について

地域の毒化状況等に応じて販売自粛等の措置が取られていますので、確認してください。

特に同じ種類の魚でも大型になると毒化しやすくなるので注意が必要です。