

ハ サ ッ プ
HACCPの考え方を取り入れた
衛生管理のための手引書

卸売市場

水産物仲卸業



目次

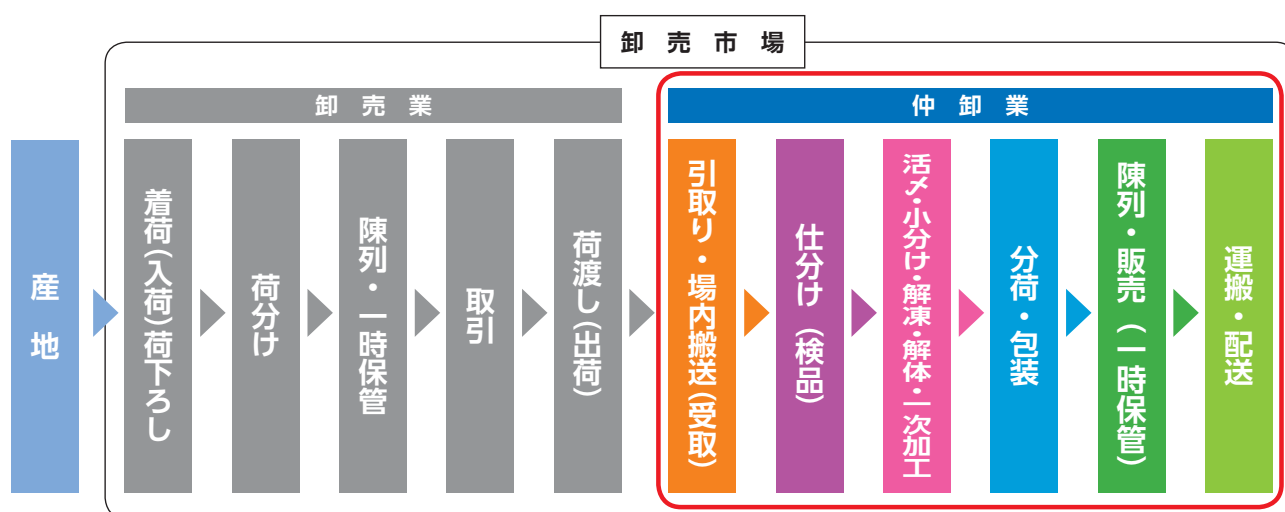
■ この手引書の対象業種	1
■ 卸売市場の水産物仲卸業に求められる「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」	1
■ 水産物仲卸業が取扱う多種・多様な商品	2
■ 水産物仲卸業の一般的な工程	3
■ 水産物仲卸業の一般的な工程の中で食品に悪影響を及ぼす原因と管理ポイント（例）	3
1 引取り・場内搬送（受取り）	4
2 仕分け（検品）	5
参考資料 検品の重要性	6
3 活メ・小分け・解凍・解体・一次加工	7
4 分荷・包装	8
5 陳列・販売（一時保管）	8
6 運搬・配送	9
参考資料 低温度管理の重要性	10
SETP 1 衛生管理計画を作成します。	11
[作成例] 衛生管理計画	12
■ 一般衛生管理の管理項目・管理方法・チェック方法	13
1. 施設・設備の衛生管理	
施設・設備の清掃・洗浄、メンテナンスの手順（例）	13
2. 廃棄物・排水の取扱い	15
(1) 廃棄物の取扱い	15
(2) 排水溝の取扱い	15
3. 冷蔵・冷凍庫の温度確認	16
4. 食品取扱者の衛生管理・教育訓練	17
(1) 従事者の健康管理	17
参考資料 従事者の衛生管理の重要性	17
(2) 卸売場での服装	18
(3) 衛生的な手洗いの実施	19
5. その他の衛生管理項目	20
(1) 使用水の管理	20
(2) そ族・昆虫対策	21
(3) 情報の提供	22
品質衛生に関する苦情・事故発生時の処理手順（例）	22
[記入例] 取引先からのフグの混入についての苦情	23
SETP 2 作成した計画を実行しましょう。	24
SETP 3 実行したことを記録・保管しましょう。	24
[記入例] 衛生管理の実施記録	25
[様式 1] 衛生管理計画の作成例	26
[様式 2] 衛生管理の実施記録例	27
[様式 3] 苦情・事故対応記録例	28
参考資料 HACCP による衛生管理の制度化について	29
参考資料 販売禁止や販売自粛の魚介類	30

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）の全ての水産物仲卸業を対象にしています。

食品衛生法が改正され、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仲卸業は、従業員数や施設の規模に関係なく、対象業種となります



卸売市場の水産物仲卸業に求められる 「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、事故が起これると多くの消費者に影響します。

水産物仲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。

そのためには、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ことが大切です。この手引書では、はじめに、各工程の管理理由と手順を示し、注意すべき事項を解説しています。次に、一般衛生管理を基本とした **STEP 1** 衛生管理計画の作成、**STEP 2** 計画を実行、**STEP 3** 実施状況を記録・保管により、衛生管理を「見える化」する方法を説明しています。

「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をもって説明できます。

水産物仲卸業が取扱う多種・多様な商品

水産物仲卸業が扱う食品

- 施氷した容器で流通する鮮魚介類
- 冷凍鮮魚介類
- 活メ・小分け・解凍・解体・一次加工
- 仕入品（かまぼこ・玉子焼・さつま揚げ・たらこ・塩辛・干物 など）
- 常温のもの（昆布・乾燥わかめなど）

種類や包装形態が多様なため、本手引書においては「冷蔵のもの」「冷凍のもの」「常温のもの」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

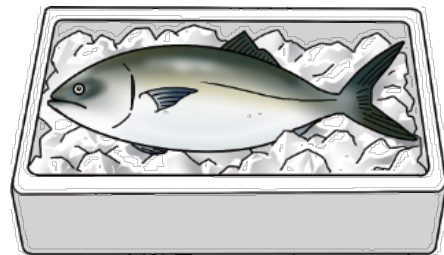
- 10℃以下で流通する商品

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

- 氷を入れた発泡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

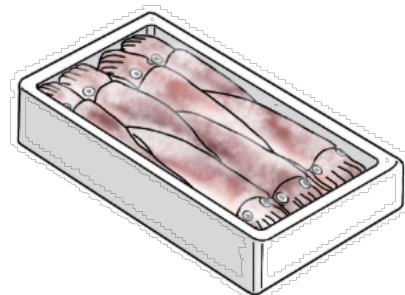
- -15℃以下で流通する商品

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



水産物仲卸業の一般的な工程



水産物仲卸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 引取り 場内搬送 (受取)	● 外箱の汚れ、破損による病原性微生物の汚染 ● 『冷蔵のもの』『冷凍のもの』：温度管理不良による微生物の増殖及びヒスタミンの産生	● 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 仕分け (検品)	● 検品、検収もれによる有毒魚等の混入 ● 『冷蔵のもの』『冷凍のもの』：温度不良による微生物の増殖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している。万一混入しても直ぐに判別でき除去可能 ● 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 活メ 小分け 解凍 解体 一次加工	● 不衛生な器具類の使用による微生物の汚染 ● 交差汚染 ● 作業時の異物混入	● 使用する器具類は、衛生的なものを使用 ● 清潔な作業着の着用 ● 手洗いの励行
4 分荷 包装	● 『冷蔵のもの』『冷凍のもの』：温度不良による微生物の増殖及びヒスタミンの産生 ● 作業中の異物混入	● 冷蔵ものは十分な施氷 ● 冷凍のものはドライアイスの使用 ● 異物混入の恐れのあるアクセサリー、工具など不要な持ち込み禁止
5 陳列 販売 (一時保管)	● 蓋を開けて陳列する際の異物混入 ● 『冷蔵のもの』『冷凍のもの』：温度管理不良による微生物の増殖及びヒスタミンの産生 ● 一時保管庫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 ● (一時保管) 冷蔵のもの：施氷、冷蔵設備で保管 冷凍のもの：ドライアイスの使用、冷凍設備で保管
6 運搬 配送	● 外箱の汚れ、破損による病原性微生物の汚染 ● 『冷蔵のもの』『冷凍のもの』：配送時の温度不良による病原性微生物の増殖	● 容器の接触・積み方等により、魚体・包装容器を傷つけないように注意 ● 配送時の保冷状態の確認

仲卸業の工程で、危害要因を低減又は除去するために特に重点的に管理が必要な工程とその管理方法がある場合は、必要に応じて「重点管理ポイント」を特定することができます。

1 引取り・場内搬送（受取り）

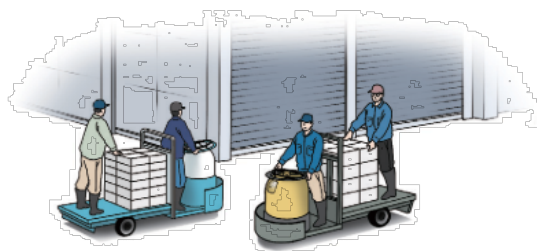
WHY?

- 外箱が破損したり、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。

手順

● 引取り

商品は、卸売場などに長時間放置せず、速やかに引き取りましょう。



● 場内搬送

魚体及び包装容器を傷つけないよう注意します。また、「冷蔵のもの」「冷凍のもの」など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速やかに移動します。



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を報告し指示を仰ぎましょう！！

● 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。

取引関係者等の立ち入りは、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）

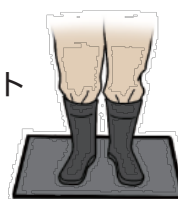
長靴消毒槽の設置
(消毒剤の入った足洗い槽)



靴底洗マット



吸着マット



※施設管理者が用意する設備などを確実に使用して下さい。



禁止行為

卸売市場の禁止行為



● 足で動かす行為は不衛生です。



● パレット・魚箱に土足で乗る行為は不衛生です。



● ごみのポイ捨ては、ゴキブリやねずみの発生誘引になります。



● 指定場所以外の喫煙・飲食は異物混入の原因になります。

2 仕分け（検品）

WHY?

- 引取り時には問題がなかった商品でも、場内搬送時に異物が混入したり、有害な微生物が付着する可能性があります。
- 引取り時には気が付かなかった問題が、仕分けの検品の時に発見する可能性があります。

大 切

検品は、受け入れた商品に間違いや問題がないか確認する
仲卸業のとても大切な仕事です。

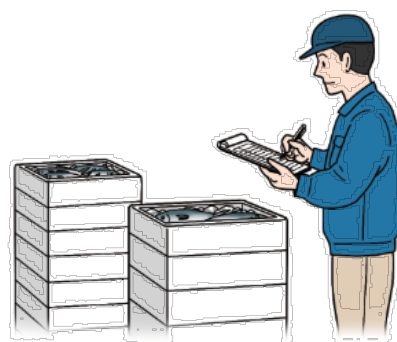
手 順

● 検品

荷口毎に検品しましょう。

また、陳列販売の商品はケースごとに検品しましょう。

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



商品に問題があった場合は、仕入元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。

運送時の冷蔵車に問題があったのではないかな。 など

【 検品の結果、問題があった場合の記録例 】

株式会社△△卸売会社 事故報告届

記入者：仲卸 次郎
（有）ABC仲卸会社

事故日時	11月1日（11月1日仕入分）
仕入先	A卸・B卸・C卸・D卸・その他（ ）
商品名	生メカジキ
事故数量	5K
セリ人担当	
事故内容	虫がいたため
処理方法	赤伝・値引き・その他

検品の結果、問題があった場合は、
必ず記録し、ルールに従って手続きを行きましょう。



検品の結果、商品に問題があった場合は、必ず責任者に報告し伝票等に記録しましょう。

▶ 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って対応しましょう。

せり・入札取引	市場の取扱いルールに従い対応しましょう。
相対取引	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市場で定めたルールに従って廃棄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）
- 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しないと判断したもの



【表示例】

「販売禁止」や「販売自粛」の魚介類の疑いがある場合は、速やかに市場衛生検査所や所管の保健所などに確認しましょう。また、確認している間に、誤って販売しないように、明確に表示し、保管場所も管理しましょう。



市場衛生検査所や所管の保健所等が、「販売禁止」や「販売自粛」の魚介類と確認した場合は、【検品による不良品の発見】のルールに従い対応し、【検品結果の記録例】を参考に、記録を残しましょう。



【表示例】

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によって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 活メ・小分け・解凍・解体・一次加工

WHY?

- 作業時に有害な微生物による汚染及び増殖する場合があります。
- 作業時に異物が混入する場合があります。

手順

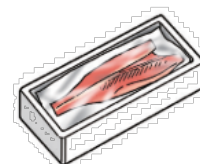
● 活メ

- 活メに使用する手鉤・包丁・まな板・神経棒などの器具類は、衛生的なものを使用しましょう。
- 活メの処理後は、真水で十分洗浄し、施氷しましょう。
ただし、海水を使用する場合は、殺菌海水又は人口海水を使いましょう。



● 小分け

- 小分けで使用する包装容器・ビニールパッチなどの資材は、衛生的なものを使いましょう。
- 「冷蔵のもの」「冷凍のもの」の小分けは、品質に影響がでないように速やかに行いましょう。



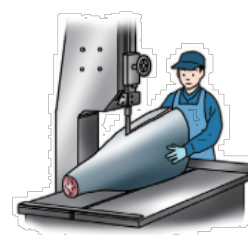
● 解凍

- 商品に合った方法で解凍しましょう。一度解凍した商品の再凍結はやめましょう。



● 解体

- 冷凍マグロ用電動のこぎり（バンドソー）・手鉤など器具類は、衛生的なものを使用しましょう。
- 手袋を使用する場合は、洗浄消毒した手袋や使い捨て手袋など衛生的なものを使用しましょう。



● 一次加工 ※加工室を使用する場合は、扉の開放に注意しましょう。

- 使用する包丁・まな板などの器具類は、衛生的なものを使用しましょう。
- 「冷蔵のもの」「冷凍のもの」の一次加工は、品質に影響がでないように速やかに行いましょう。
- 作業後は「冷蔵のもの」は施氷・冷蔵設備で保管、「冷凍のもの」はドライアイスの使用・冷凍設備で保管しましょう。



衛生的な器具類の取扱いは、「施設・設備の清掃・洗浄、メンテナンスの手順（例）」（13 ページ参照）してください。

4 分荷・包装

WHY?

- 作業時に有害な微生物による汚染及び増殖する場合があります。
- 作業時に異物が混入する場合があります。

手順

● 分荷

「冷蔵のもの」「冷凍のもの」など温度管理が必要な商品に関する作業は、品質に影響がでないように速やかに行いましょう。

容器内の氷状態に注意し、不足している場合は氷を追加するなど常に十分な施氷状態にします。

また、冷凍の商品には、ドライアイスを使用し、溶けないようにしましょう。

作業時には、異物が混入しないように注意しましょう。

● 包装

発泡スチロール・ビニールなどの包装資材を使用する場合は、清潔なものを使用しましょう。



5 陳列・販売・保管

WHY?

- 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。

手順

● 陳列

商品を開封して陳列する場合は、床からの跳ね水による汚染に注意しましょう。

「冷蔵のもの」の陳列時にケース内の氷が不足している場合には、速やかに施氷し、常に低温の状態にしましょう。

● 一時保管

「冷蔵のもの」「冷凍のもの」など低温管理が必要な商品は、冷蔵庫・冷凍庫に保管します。



6 運搬・配送

WHY?

- 温度管理が必要な商品の運搬・配送時の保冷状態の異常は、有害な微生物による汚染や増殖のリスクと品質劣化の恐れがあります。

手順

● 運搬・積込

容器の積み方により、魚体や包装容器を傷つけないように注意しましょう。

商品は傷つけないように、丁寧に扱しましょう。

● 配送（自社でする場合）

配送する場合は、保冷状態に注意しましょう。

配送車に保冷機能がある場合：荷を入れる前に予冷し、設定温度を 10℃以下で配送しましょう。

配送車に保冷機能がない場合：氷やドライアイスを用いて、容器内を低温状態に保ちましょう。



参考資料

低温度管理の重要性

次の微生物や化学物質の特徴を理解したうえで、温度管理や目視検査を徹底しましょう。

腸炎ビブリオ

特徴

この菌は好塩菌の一種で、沿岸の海水中や海泥中にいます。水温が 15℃以上になると活発に活動します。このため、海水温度が高く、海水中に腸炎ビブリオが多い時期に獲れた魚介類には、腸炎ビブリオが付着しており、漁獲後や流通過程、調理中などの不適切な取扱いにより増殖し、食中毒の原因となります。また、まな板や調理器具を介した二次汚染による食中毒も発生しています。腸炎ビブリオは他の食中毒菌よりも速く増殖できる特徴があります。しかし、この菌は真水（水道水）の中では増殖しません。この菌による食中毒の発生時期は、5～6月から次第に増加し7月から9月の夏場に集中しますが、最近では、冬場でも腸炎ビブリオによる食中毒がみられます。

対策

- 1 魚介類は、調理前に流水（水道水）で良く洗って菌を洗い流すこと。
- 2 魚介類に使った調理器具類は良く洗浄・消毒して二次汚染を防ぐこと。
- 3 魚介類を調理したままのまな板で、野菜などを切らない（まな板を使い分ける）こと。
- 4 夏季の魚介類の生食は十分注意し、わずかな時間でも冷蔵庫でできれば4℃以下に保存すること。（腸炎ビブリオは低温では増殖できない。また、低温で腸炎ビブリオの増殖は抑えられるものの、凍結しても短期間では死滅しない。
- 5 冷凍食品を解凍する際は専用の解凍庫や冷蔵庫内で行なうこと。
- 6 加熱調理する場合は中心部まで充分に加熱すること（60℃ 10分以上）

アニサキス

特徴

色………半透明白色

大きさ………体長 2 cm から 3 cm 位。魚に寄生しているアニサキスは幼虫である。

寄生場所……主に内臓表面だが、筋肉にも寄生する。サケやマスでは腹部の筋肉内に多く見られる。渦巻き状になっていることが多く、また半透明粘膜の袋（シスト）に入っているものもある。

対策

- 1 加熱調理が最も効果的です。
- 2 マイナス 20℃で 24 時間以上（中心部まで）凍結すると死滅しますが、通常の料理で用いる程度のワサビ、醤油、酢などではアニサキスは死にません。
- 3 シメサバを作る場合、塩じめ工程でマイナス 20℃で 24 時間以上（中心部まで）凍結することも予防法の一つです。
- 4 内臓の生食をしないでください。
- 5 魚介類を生食する際には、より新鮮なものを選び、早期に内臓を除去し、低温（4℃以下）で保存してください。

ヒスタミン

特徴

ヒスタミンは、毛細血管拡張、胃酸分泌等の作用を有し、アレルギー反応を引き起こす物質です。食品中では、赤身魚に含まれるアミノ酸の一種であるヒスチジンが微生物により分解されて、ヒスタミンが生成されます。ヒスタミンは加熱調理しても分解しないため、一度ヒスタミンができてしまうと、煮ても焼いても減ることはありません。ヒスタミン食中毒は、微生物が付着した食品の温度管理不良などで食品中に多量のヒスタミンが生成・蓄積することにより起こります。なお、ヒスタミンとして 22～320 ミリグラム（大人一人当たり）以上食べると、発症するとされています。

対策

- 1 生の赤身魚は常温で放置してはいけません。冷蔵でも、長期間の保存でヒスタミンの量が増えることがあります。冷蔵の場合でも、できるだけ早く食べてください。
- 2 赤身魚の干物など加工品も、低温保存してください。
- 3 冷凍した赤身魚を解凍する時は、冷蔵庫で解凍するなど、可能な限り低温で短時間のうちに解凍してください。冷凍と解凍の繰り返しは避けてください。
- 4 食品中にヒスタミンができていても、外見の変化や腐敗臭はほとんどありません。しかし、ヒスタミンが大量にできてしまうと、食べたときに舌がぴりぴりすることがあります。香辛料によるものでなければ、食べるのをやめてください。

STEP 1 衛生管理計画を作成します。

水産物仲卸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、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
- そ族・昆虫対策
- 情報の提供



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)	排水溝 の取扱い	いつ	作業中・業務終了後 その他（ ）
		どのように	店舗の排水枦にある集塵カゴのごみを捨て、清掃しましょう。「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンスの手順（例）」に従って掃除しましょう。
		問題があったとき	悪臭が生じた場合は、施設管理者に連絡しましょう。
3	冷蔵・冷凍庫 の温度管理	いつ	始業前 その他（ ）
		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） また、冷蔵・冷凍庫ごとに庫内温度を記録している場合は、その記録の管理状況を確認しましょう。 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。 保管されている魚介類の状態を確認しましょう。
4-(1)	従事者の 健康管理	いつ	始業前 その他（ ）
		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)	卸売市場での 服装	いつ	始業前 その他（ ）
		どのように	卸売市場では、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（例）」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「衛生的な手洗いの手順（例）」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	店舗のごみやほこり、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るからです。
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（例）」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。

..



施設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！！

..

▶施設・設備の清掃・洗浄、メンテナンスの手順（例）

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		
店舗の床 (ウェット)	○			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。
店舗の床 (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を確認する
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いする。 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。
冷蔵庫 冷凍庫			月1回	①整理整頓し、不要なものは捨てる。 ②薄めた中性洗剤等を浸した布巾で拭く。 ③清潔な布巾又はペーパータオルで水拭きをする。 ④乾拭きし、必要に応じてアルコールを噴霧し消毒する。 ※汚れを発見した場合は、すぐに清掃する	パッキンの状況を確認する。 場合によっては、洗浄時に霜取りを行う。

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		
ダンベ ストッカー			○	①中の収納物を取り出し、電源をきり、内側の氷を取り除く。 ②内側の汚れをふく。 ③電源を入れ、設定温度を確認する。	
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coop	○				破損がないか確認する。 スcoop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。 【推奨事例】 洗浄・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！	表面の傷を確認する。
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			月1回	①清掃して清潔に管理する。 ※汚れを発見した場合は、すぐに清掃する。	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。



薬剤の使用については、必ず使用前に注意書と使用方法を確認しましょう。

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、誤って使用しないように注意しましょう。

- 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、ねずみ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。
問題があったとき	ごみが散乱している場合は、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。

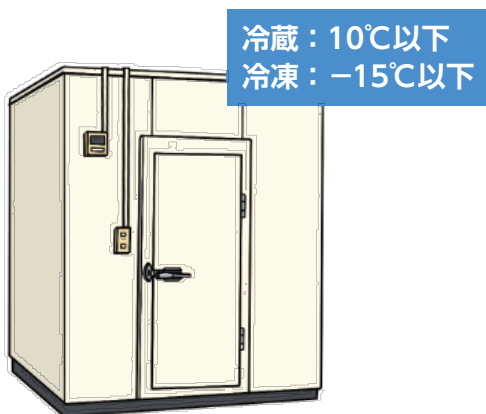
廃棄物の分類		保管方法	搬出方法
可燃ごみ	生ごみ・段ボール等	- 卸売場内の所定の場所又は容器に分別して一時保管する。 - 廃棄物保管場所でごみが散乱しないよう整理して保管する。	毎日、場内の所定の集積所に分別して排出する。
不燃ごみ	プラスチック類		
資源ごみ	発泡スチロール 魚腸骨		

(2) 排水溝の取扱い

なぜ必要なのか	廃棄物や魚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	店舗の排水枡にある集塵カゴのごみを捨て、清掃しましょう。「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンスの手順(例)」(13ページ参照)に従って掃除しましょう。
問題があったとき	悪臭が生じた場合は、施設管理者に連絡しましょう。

3. 冷蔵・冷凍庫の温度確認

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 その他（ ）
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) また、冷蔵・冷凍庫ごとに庫内温度を記録している場合は、その記録の管理状況を確認しましょう。 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。 保管されている魚介類の状態を確認しましょう。



その他(対象食品に適した保管温度)の例

冷凍マグロ (時間が短ければ－30℃でも可)	－45℃以下
その他冷凍魚	－15℃以下
冷凍加工品	－15℃以下



庫内温度に異常が生じ、保管している商品が販売に適さないと判断した場合は「不良品」として【検品による不良品の発見（6 ページ参照）】のルールに準じ、誤って販売しないようにしましょう。

4. 食品取扱者の衛生管理・教育訓練

(1) 従事者の健康管理

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、便などに食中毒菌があることがあり、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 その他（ ）
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。

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で、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（19 ページ参照）を実施しましょう。



魚介類を加工すると手に傷を受けやすいので、手指の洗浄消毒を励行し化膿しないよう注意しましょう！！

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

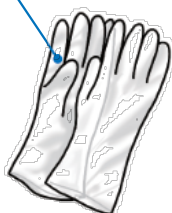
食品に直接触れる従事者は普段から健康管理をしっかり行いましょう。特に、下痢などの消化器系症状のある人は、責任者に報告します。トイレの後などは、衛生的な手洗い（19 ページ参照）を確実に実施しましょう。

(2) 卸売場・店舗での服装

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・店舗では、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。

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。



- 爪は短く、衛生的に !!
- アクセサリーや不要な私物は持ち込まない !!

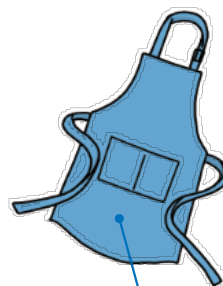
清潔な靴

- 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。



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。

(3) 衛生的な手洗いの実施

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、食品を汚染する可能性があります。
いつ	卸売場（店舗内）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」に従って実施しましょう。
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。

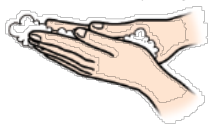
衛生的な手洗いの手順（例）

手洗いは、見た目の汚れを落とすだけではなく、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 手の甲を伸ばす
ようにする。



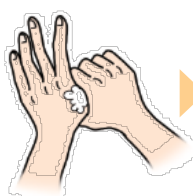
3 指先・爪の間を
念入りに
こする。



4 指の間を
洗う。



5 親指と
手のひらを
ねじり洗い
する。

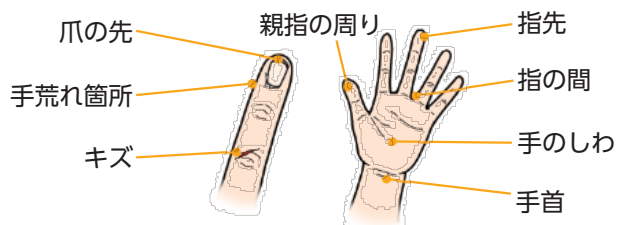


6 手首も
忘れずに
洗う。



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



営業者または食品衛生責任者は、衛生管理に関する講習会等には、積極的に受講し、受講記録を保管しましょう。また、従事者に対しても、衛生教育を行い、その記録を衛生管理の実施記録（様式2）の特記事項に記録しておきましょう。 ※ 25 ページ【記入例】衛生管理の実施記録参照



トイレ、手洗い場、長靴の洗浄・消毒槽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。

5. 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。
問題があったとき	施設管理者に連絡しましょう。

使用海水の管理

- 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・昆虫の侵入防止・発生の状況確認方法・駆除方法(例)」に従い実施しましょう。
問題があったとき	作業中にそ族・昆虫を見つけた時は、施設管理者に連絡し、必要に応じて駆除を依頼しましょう。 また、専門業者による駆除を依頼した場合は、その旨の記録を残し、報告書を保管しましょう。

▶ねずみ・昆虫の侵入防止・発生の状況確認方法・駆除方法(例)

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・腐敗物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・腐敗物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：可能な限り、出入り口・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・腐敗物等は直ちに除去する。



ねずみ・昆虫の駆除に関する注意点

殺そ剤・殺虫剤を使用する場合は、専門業者または訓練された担当者を使用させる等、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 「食品衛生上のクレーム・事故発生時の処理手順」のとおり対応しましょう。
問題があったとき	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）に連絡しなくてはなりません。

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

保健所等行政機関へ連絡する。

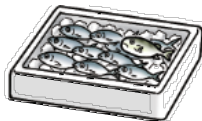
被害の拡大を防止する。

● 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

記入例

取引先からのフグの混入についての苦情

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)	有限会社あいう鮮魚店		対応者	仲卸 次郎
	品名	まめアジ	ロット 販売日 等	10ケース 3/31	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 有限会社あいう鮮魚店から、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あった。 						
	仕入日	4/1	仕入先	△△卸会社			
	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	通知：4/1 廃棄：4/2
対応状況	月日時	対応先	対応者	対応内容			
	4/1 10:00	有) あいう 鮮魚店	仲卸 次郎	4/2 フグと思われる魚の持参を依頼			
	4/1 10:00	販売先	仲卸 次郎	まめアジ10ケースの全販売先に有) あいう鮮魚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。			
	4/1 10:10	△△ 卸会社	仲卸 次郎	有) あいう鮮魚店からの情報を連絡			
	4/2 8:00	有) あいう 鮮魚店	仲卸 次郎	フグを回収し、適切に廃棄			
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		仕入先の△△卸会社・出荷者に再度フグ混入の防止を通知した。				
確認月日	4/2	確認者	〇〇社長印				

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ています。
誤って流通することがないように注意しましょう!!

STEP. 2 作成した計画を実行しましょう。

衛生管理計画ができれば、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、食品への二次汚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。

STEP. 3 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すなど、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。

今後は保健所の食品衛生監視員は、監視指導の際に衛生管理計画や記録を確認することになるので、「記録の保管は1年程度必要です。」

記入例 衛生管理の実施記録

衛生管理の実施記録（例）

2019年 10月

○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、対応内容の特記事項に記入しましょう。

実施日	検品の 実施	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	業務終了 後の整 理・整頓 ごみの搬 出	排水溝	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 いなかったのに注意し、分別した。	印
2日 火													
3日 水													
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・不適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		

衛生管理の実施記録（例）

2019年 10月

○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、対応内容の特記事項に記入しましょう。

実施日	検品の 実施	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	業務終了 後の整 理・整頓 ごみの搬 出	排水溝	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	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		印
2日 火													
3日 水													
4日 木													
5日 金													
6日 土													

【記録例】

- パート社員A子さんを採用したのでHACCPの手引書について説明した。
- 全員で「衛生的な手洗い」の手順を確認した など

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・不適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

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
		どのように
		問題があったとき
2-(1)	廃棄物 の取扱い	いつ
		どのように
		問題があったとき
2-(2)	排水 の取扱い	いつ
		どのように
		問題があったとき
3-(1)	冷蔵庫 の温度管理	いつ
		どのように
		問題があったとき
3-(2)	冷凍庫 の温度管理	いつ
		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
		どのように
		問題があったとき
4-(2)	卸売場での 服装	いつ
		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
		どのように
		問題があったとき

衛生管理の実施記録例

様式 2

衛生管理の実施記録

年 月

○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、対応内容の特記事項に記入しましょう。

実施日	検 品 の 実 施	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		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					業務終了 後の整 理・整頓 ごみの搬 出							
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。(記入モレ・異常ないか・不適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		

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				

 参考資料

HACCP による衛生管理の制度化について

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。

用語

H	A	C	C	P
Hazard	Analysis	Critical	Control	Point
危害	分析	重要(必須)	管理	点

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すること」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)

販売禁止や販売自粛の魚介類

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。厚生労働省および一部の自治体では、下記のとおり、有毒魚の措置を定めています。

厚生労働省通達等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	販売等禁止 (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(4MU/g)を超えたものは販売等禁止 (食品衛生法第6条違反)	麻痺性貝毒 (サキシトキシンなど)
	規制値(0.16mgOA当量/kg)を超えたものは販売等禁止 (食品衛生法第6条違反)	下痢性貝毒 (オカダ酸(OA)など)
ヒラメ(生食用生鮮)	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

地域の状況に応じて販売自粛等の措置が取られている魚種がありますので、管轄の市場衛生検査所又は保健所に確認してください。

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。

HACCP 手引書作成検討会 (敬称省略)

委員長 湯川 剛一郎 (湯川食品科学技術士事務所)
副委員長 岩沼 幸一郎 (岩沼技術士事務所)

水産物仲卸業 部会 (敬称省略)

部会長 小暮 実 (特定非営利活動法人食品保健科学情報交流協議会)
委員 早瀬 巧 (全国水産物卸組合連合会)
山崎 康弘 (東京魚市場卸協同組合)
山口 寛純 (東京魚市場卸協同組合)