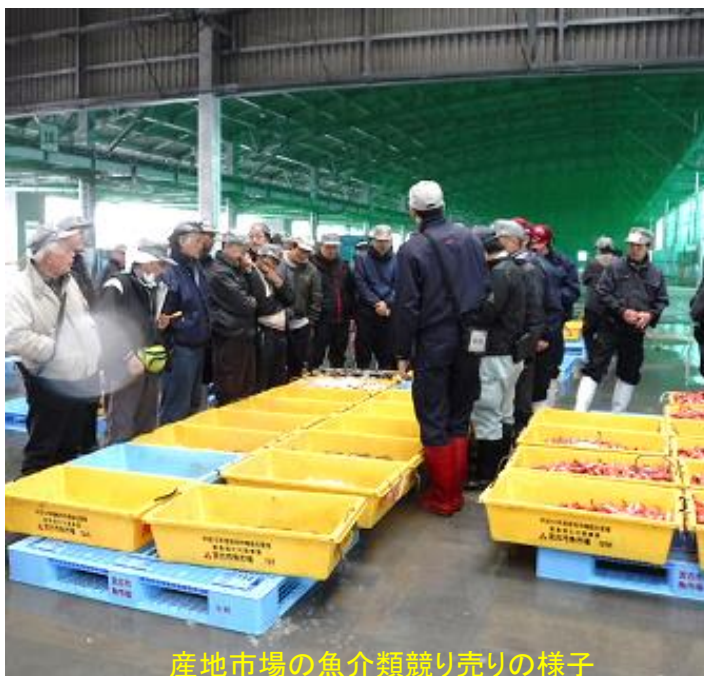


# HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書

## 『魚介類競り売り営業』 産地市場利用者向け



全国漁業協同組合連合会

協力：一般社団法人海洋水産システム協会

# 目次

	ページ
はじめに	3
この手引書の対象者・対象業種	3
産地市場の市場利用者に求められる「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」	3
この手引書の捉え方	4
産地市場の取扱い商品	4
産地市場の一般的な流通工程	5
産地市場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）	5
1. 陸揚げ	6
2. 選別	7
3. 計量	8
4. 陳列	9
5. 販売（競り・入札・相対等）	10
6. 荷役（横持）	11
7. 一時保管	12
8. 出荷（積込）	13
（参考資料1）低温管理の重要性	14
<b>STEP 1 衛生管理計画の作成</b>	15
[様式例] 衛生管理計画	16
[作成例] 衛生管理計画	17
産地市場における一般衛生管理の管理項目・管理方法・チェック方法	18
1 施設・設備の衛生管理	18
2 廃棄物・排水の取扱い	19
（1）廃棄物の取扱い	19
（2）排水の取扱い	19
3 食品等の取り扱い（生鮮魚介類の低温管理）	20
（1）施氷による低温管理	20
（2）低温保管庫（冷蔵庫等）による低温管理	20
4 食品取扱者（市場利用者）の衛生管理・教育訓練	21
（1）健康管理・教育訓練	21
（2）市場入場	22
（3）非衛生行為の禁止	23
（4）衛生的な手洗いの実施	24
5 使用水の管理	25
6 そ族（ネズミ）・鳥類・昆虫対策	26
7 情報の提供（毒魚の情報入手、除去・廃棄）	27
<b>STEP 2 作成した計画の実行</b>	28
<b>STEP 3 実行したことの記録・保管</b>	29
[様式例] 衛生管理の実施記録	30
[記入例] 衛生管理の実施記録	31
[様式例] 苦情・事故対応記録	32
[記入例] 苦情・事故対応記録	33
（参考資料2）一般衛生管理とは	34
HACCPとは	34
（参考資料3）厚生労働省通達により販売禁止や販売自粛の措置が定められた魚介類	35
（付録）産地市場の仲買業に従事する方へ	36

## はじめに

我が国の食を取り巻く環境変化や国際化等に対応し、食の安全性を確保するために、食品衛生法の一部が改正され平成30年6月13日に公布されました。これは、食品衛生法の対象である食品を扱うすべての業種が対象です。

## この手引書の対象者・対象業種

この手引書は、生鮮魚介類の陸揚地である漁港・市場(以下「産地市場」といいます。)にて、競り又は入札方式、相対による取引の方法、その他の売買の方法による営業に関する方(荷受業者と関係者全般)を対象としています。

この「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」について、食品流通業界である産地市場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。

## 産地市場の市場利用者に求められる 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」

産地市場は、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。

産地市場における市場利用者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、各工程で注意すべき事項を関係者全員で確認することが大切です。

この手引書のはじめに、各工程の管理ポイントと具体的な対策を示し、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て、次のSTEP 1からSTEP3により「見える化」します。

**STEP1** 衛生管理計画を作成しましょう

**STEP2** 作成した衛生管理計画を実行しましょう

**STEP3** 衛生管理計画を実行したことを記録・保管しましょう

次の3つのSTEPに取り組んでください。

**STEP 1**

衛生管理計画を作成



**STEP 2**

作成した計画を実行



**STEP 3**

実行したことを記録・保管

## この手引書の捉え方

この手引書には、具体的な対策として目標とすべき内容を掲げています。その目的は、衛生管理計画を実行し、より良い衛生状態を作り上げることです。計画したことが達成できているかを見直し、ステップアップを図ることが重要です。記録を見直し施設に見合った衛生計画になっているかどうか？一定経過期間を経て再度検証することも大切です。

## 産地市場の取扱い商品

産地市場では、主に生鮮魚介類、活魚介類、冷凍魚介類、加工魚介類が取り扱われます。

本手引書では、このうち圧倒的に取扱量が多い、漁船から生鮮魚介類を入荷し、加工せずに出荷する生鮮魚介類を対象とします。

※冷凍魚介類や活魚については、本手引書に準じて必要な対応を行なってください。

### 生鮮魚介類

#### 魚介類の形態

- 裸
- 魚箱（カゴ含む）
- タンク
- トラック荷台 など

#### 流通工程

- 入荷した生鮮魚介類を選別、計量、陳列し、競り、入札、相対等により販売し、出荷する



漁船と陸揚げ岸壁と荷捌き施設



生鮮魚介類



活魚介類

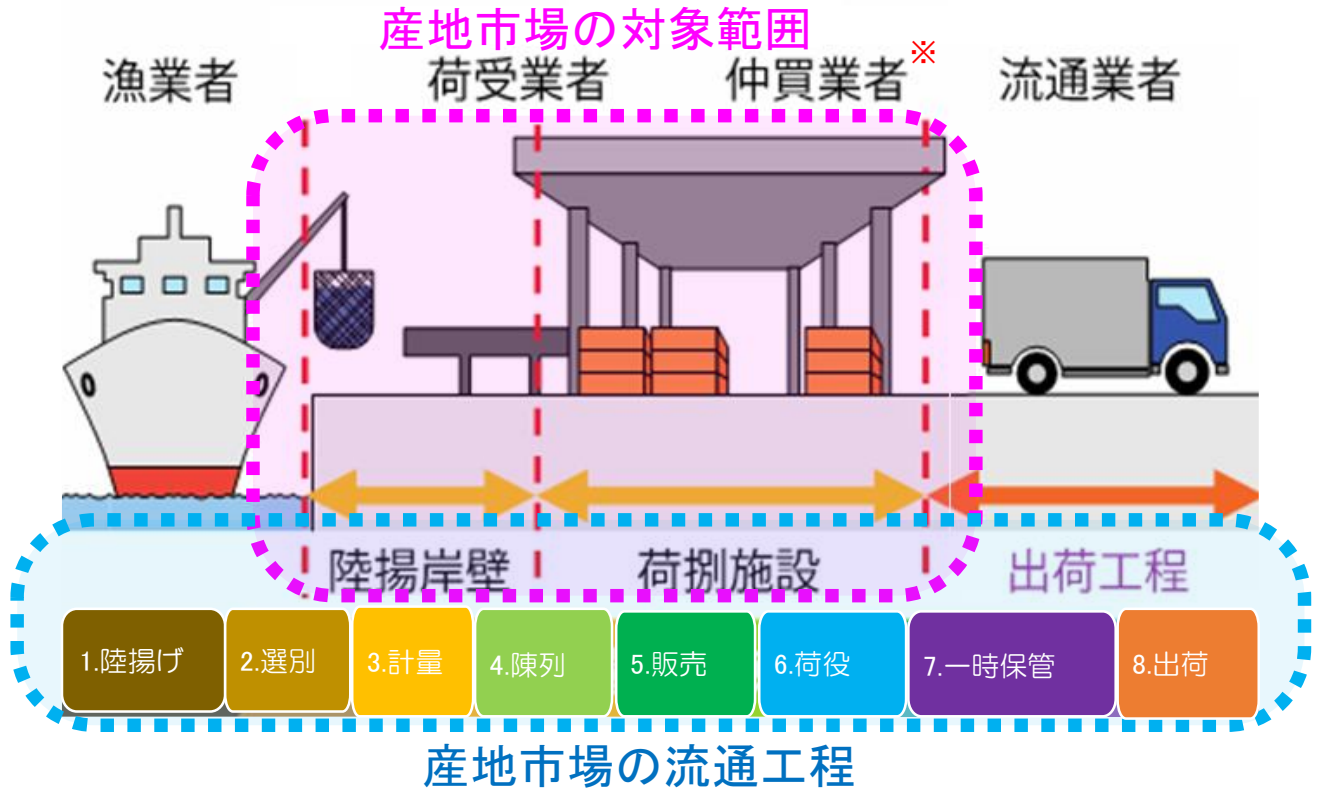


冷凍魚介類

# 産地市場の一般的な流通工程

この手引書は、産地市場で、競り又は入札方式、相対による取引の方法、その他の売買の方法による営業に関係する方(荷受業者と関係者全般)を対象に作成しています。

※仲買業者については、36ページを参照。



## 産地市場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)

産地市場では、次のような生鮮魚介類に悪影響を及ぼす原因(Ⅰ)があり、これらを管理するポイント(Ⅱ)を踏まえた、具体的な対策(Ⅲ)による取扱いをする必要があります。

	Ⅰ 危害要因分析	Ⅱ 管理ポイント	Ⅲ 具体的な対策
生物学的	① 腸炎ビブリオ・大腸菌の増殖	① 低温管理	① 生鮮魚介類にまんべんなく施氷しましょう
	② 不衛生な魚箱から有害な微生物の混入	② 洗浄・消毒	② 使用器具類を洗浄し、消毒しましょう
	③ 市場利用者から有害な微生物の混入	③ 衛生管理	③ 市場利用者への衛生管理と指導をしましょう
	④ 鳥糞によるサルモネラ属菌付着	④ 隔離	④・⑤ 発見次第追い払うなど、鳥類からの影響を避ける工夫をしましょう
	⑤ 鳥類による魚体の損傷	⑤ 隔離	
化学的	⑥ 温度上昇によるヒスタミン生成	⑥ 低温管理	⑥ 生鮮魚介類にまんべんなく施氷しましょう
	⑦ 毒魚(シガテラ毒など)の流通	⑦ 除去・廃棄	⑦ 情報の共有を行い、発見次第取り除きましょう
物理的	⑧ 魚箱から異物の混入	⑧ 洗浄・消毒	⑧ 使用器具類を洗浄し、異物を除去しましょう
	⑨ 市場利用者から異物の混入	⑨ 衛生管理	⑨ 市場利用者の衛生管理と指導をしましょう

生物学的・化学的・物理的の三つの観点から、どのような危害要因があるかを考えてみましょう。



## 1. 陸揚げ

※陸送品については、下記に準じて必要な対応を行なってください。

なぜ？

魚介類を陸揚げする際、直射日光や外気温により、魚体温度の上昇は、腸炎ビブリオ・大腸菌などの増殖やヒスタミン産生菌の増殖を起し、腐敗化を促進させます。鳥類からは鳥糞の付着によるサルモネラ属菌の混入や魚体をついばむことで損傷を与えたり、雑菌(特に病原細菌)を可食部に混入させる可能性があります。



定置漁業の陸揚げの例



マグロはえ縄漁業の陸揚げの例

**陸揚げ**では、魚介類の温度上昇や鳥などからの危害を受けないように注意し、素早く作業を行いましょう。

悪影響を及ぼす原因	管理ポイント	具体的な対策
温度上昇によるヒスタミン産生菌の増殖とヒスタミンの生成 腸炎ビブリオ・大腸菌の増殖	低温管理	生鮮魚介類にまんべんなく施氷などしましょう
鳥糞によるサルモネラ属菌等の付着	隔離	発見次第追い払うなど、鳥類からの影響を避ける工夫をしましょう
鳥類による魚体の損傷	隔離	発見次第追い払うなど、鳥類からの影響を避ける工夫をしましょう

## 2. 選別

なぜ？

選別する作業時間が長くなることで引き起こす魚体温度の上昇は、腸炎ビブリオ・大腸菌などの増殖やヒスタミン産生菌の増殖を起こし、腐敗を促進させます。また、毒魚などが混入していると、消費者が喫食する可能性があります。



魚介類の手選別の例



魚介類の機械選別の例

**選別**では、魚介類の温度が上昇しないように素早く選別を行いましょう。また、毒魚が消費者に流通しないように注意し、発見次第、除去しましょう。

悪影響を及ぼす原因	管理ポイント	具体的な対策
温度上昇によるヒスタミン産生菌の増殖とヒスタミンの生成 腸炎ビブリオ・大腸菌の増殖	低温管理	生鮮魚介類にまんべんなく施氷などしましょう
シガテラ毒等をもつ毒魚の流通	除去・廃棄	毒魚を発見次第、除去しましょう

(参考) 毒魚の取扱いについては、35ページの参考資料を参照してください。

### 3. 計量

なぜ？

計量時に生鮮魚介類の氷を取り除くなどの理由で、魚体温度を上昇させることがないように気を付けてください。魚体温度の上昇は、腸炎ビブリオ・大腸菌などの増殖やヒスタミン産生菌の増殖を起し、腐敗化を促進させます。



小型魚介類の計量の例



大型魚介類の計量の例

計量では、魚介類の温度が上昇しないように、素早く計量作業を行いましょう。

悪影響を及ぼす原因	管理ポイント	具体的な対策
温度上昇によるヒスタミン産生菌の増殖とヒスタミンの生成 腸炎ビブリオ・大腸菌の増殖	低温管理	生鮮魚介類にまんべんなく施氷などしましょう 素早く計量を終え、魚介類を再度まんべんなく 施氷などして温度上昇を防ぎましょう
不衛生な魚箱から有害な微生物の混入	洗浄・消毒	使用器具類を洗浄し、消毒しましょう



## 4. 陳列

なぜ？

魚介類を常温に放置して魚体温度を上昇させると腸炎ビブリオ・大腸菌などの増殖やヒスタミン産生菌の増殖を起こし、腐敗化を促進させます。清潔でない床面に生鮮魚介類を直置きすることは、有害な微生物の付着や異物の混入を起こす可能性があります。



十分に施氷され床から高い位置に陳列している例



陳列している漁獲物の確認の例

**陳列**では、床面の汚染が魚に付かない様に直置きを避けるよう努力しましょう。魚介類の温度が上昇しないように、まんべんなく施氷するなどして魚介類の温度が低温となるようにしましょう。

悪影響を及ぼす原因	管理ポイント	具体的な対策
温度上昇によるヒスタミン産生菌の増殖とヒスタミンの生成 腸炎ビブリオ・大腸菌の増殖	低温管理	生鮮魚介類にまんべんなく施氷などしましょう
魚箱から有害な微生物・異物の混入	洗浄・消毒	使用器具類を洗浄し、消毒しましょう
市場利用者から有害な微生物・異物の混入	衛生管理	市場利用者は市場施設入場時に清潔な履物へ履き替えるなどしましょう

## 5. 販売(競り・入札・相対等)

なぜ？

多数の人が魚介類の前に集まるため、非衛生行為が行われると有害な微生物の付着や異物混入を引き起こす恐れがあります。魚介類を常温に放置して魚体温度を上昇させると腸炎ビブリオ・大腸菌などの増殖やヒスタミン産生菌の増殖を起し、腐敗化を促進させます。



販売(競り)の例



販売(入札)の例

**販売**では、魚介類の温度が上昇しないように、まんべんなく施氷するなどして魚介類の温度が低温となるようにしましょう。  
又素早く取引を行いましょう。

悪影響を及ぼす原因	管理ポイント	具体的な対策
温度上昇によるヒスタミン産生菌の増殖とヒスタミンの生成 腸炎ビブリオ・大腸菌の増殖	低温管理	生鮮魚介類にまんべんなく施氷などしましょう
市場利用者から有害な微生物・異物の混入	衛生管理	市場利用者は市場施設入場時に清潔な履物へ履き替えるなどしましょう

## 6. 荷役（横持）

なぜ？

市場利用者が魚介類を移動する際に、非衛生行為が行われると有害な微生物の付着や異物混入を引き起こす恐れがあります。魚介類を常温に放置して魚体温度を上昇させると腸炎ビブリオ・大腸菌などの増殖やヒスタミン産生菌の増殖を起し、腐敗化を促進させます。



台車による荷役の例



リフトによる荷役の例

**荷役**では、取引終了後の魚介類は、傷つけないよう丁寧に扱い、魚介類の温度が上昇しないように、まんべんなく施氷するなどして適切な温度管理をしましょう。

悪影響を及ぼす原因	管理ポイント	具体的な対策
温度上昇によるヒスタミン産生菌の増殖とヒスタミンの生成 腸炎ビブリオ・大腸菌の増殖	低温管理	生鮮魚介類にまんべんなく施氷などしましょう
市場利用者から有害な微生物・異物の混入	衛生管理	市場利用者に生鮮魚介類を手カギで魚体を傷つけないようにしましょう

手カギで可食部を傷つけない



乱暴に扱わない



## 7. 一時保管

なぜ？

魚介類を一時保管する際、直射日光や外気温により、魚体温度を上昇させると腸炎ビブリオ・大腸菌などの増殖やヒスタミン産生菌の増殖を起こし、腐敗化を促進させます。鳥類からは鳥糞の付着によるサルモネラ属菌付着や魚体をついばむなどの魚介類の損傷を起こすと可食部に汚染が及ぶ可能性があります。



保冷タンクと冷海水による生鮮魚介類の一時保管の例



生鮮魚介類を一時保管する冷蔵庫の例

### 一時保管では、

魚介類の温度が上昇しないように、また鳥などに魚介類に糞をつけられたり、傷つけられないよう、低温管理のうえ、隔離して保管しましょう。

悪影響を及ぼす原因	管理ポイント	具体的な対策
温度上昇によるヒスタミン産生菌の増殖とヒスタミンの生成 腸炎ビブリオ・大腸菌の増殖	低温管理	生鮮魚介類にまんべんなく施氷などしましょう
鳥糞によるサルモネラ属菌などの付着	隔離	屋内で保管するなど、鳥類からの影響を避ける工夫をしましょう
鳥類による魚体の損傷	隔離	屋内で保管するなど、鳥類からの影響を避ける工夫をしましょう

## 8. 出荷（積込）

なぜ？

魚介類を産地市場から出荷する際、直射日光や外気温により、魚体温度を上昇させると腸炎ビブリオ・大腸菌などの増殖やヒスタミン産生菌の増殖を起し、腐敗化を促進させます。鳥類からは鳥糞の付着によるサルモネラ属菌付着や魚体をついばむなどの魚介類の損傷を起こす可能性があります



リフトによる横持ちからトラックへの積み込み例



ドックシェルターを利用した出荷口の例

**出荷**では、  
魚介類の温度上昇を抑えるように扱い、鳥による糞害や損傷に注意しましょう。

悪影響を及ぼす原因	管理ポイント	具体的な対策
温度上昇によるヒスタミン産生菌の増殖とヒスタミンの生成 腸炎ビブリオ・大腸菌の増殖	低温管理	生鮮魚介類にまんべんなく施氷などしましょう
鳥糞によるサルモネラ属菌などの付着	隔離	発見次第追い払うなど、鳥類からの影響を避ける工夫をしましょう
鳥類による魚体の損傷	隔離	発見次第追い払うなど、鳥類からの影響を避ける工夫をしましょう

次の微生物や化学物質の特徴を理解したうえで、温度管理や目視検査を徹底してください。

### 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。

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。

- 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十分に加熱すること(60℃10分以上)

### 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いると、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。

【出典】 腸炎ビブリオ:東京都福祉保健局「食品衛生の窓」HP、ヒスタミン:東京都報道発表資料〔2015.8〕

## STEP1 衛生管理計画の作成

産地市場における衛生管理計画は、産地市場利用者のみなさんがすでに取り組んでいる「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（生鮮魚介類の低温管理）
- 食品取扱者（市場利用者）の衛生管理・教育訓練
- 使用水の管理
- そ族（ネズミ）・鳥類・昆虫対策
- 情報の提供（毒魚の情報入手、除去・廃棄）

### 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しょう。  
誰がおこなっても同じように実施できるようにしましょう。
- 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しょう。

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	廃棄物・排水 の取扱い	いつ
		どのように
		問題があったとき
3	食品等の 取扱い (生鮮魚介類の 低温管理)	いつ
		どのように
		問題があったとき
4	食品取扱者の 衛生管理・ 教育訓練	いつ
		どのように
		問題があったとき
5	使用水の 管理	いつ
		どのように
		問題があったとき
6	そ族(ネズミ)・ 鳥類・昆虫対策	いつ
		どのように
		問題があったとき



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	始業前および業務終了後 その他 ( )
		どのように	施設の設備が清潔になされているか確認しましょう。
		問題があったとき	施設の設備の清掃・洗浄・メンテナンスを実施しましょう。
2	廃棄物・排水の取扱い	いつ	作業中および業務終了後 その他 ( )
		どのように	廃棄物入れは蓋を閉められるものにしましょう。 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	廃棄物入れ・排水溝を清掃するほか、市場責任者に連絡して対処しましょう。
3	食品等の取扱い (生鮮魚介類の低温管理)	いつ	作業中 その他 ( )
		どのように	十分な施氷をしましょう。
		問題があったとき	鮮魚に追加でまんべんなく施氷し、鮮度に問題がない無いか確認しましょう。
4	食品取扱者の衛生管理・教育訓練	いつ	(衛生管理) 始業前・(教育訓練) 1年に1度程度以上 その他 ( )
		どのように	(衛生管理) 体調不良の従事者は責任者に申告しましょう。 (教育訓練) 衛生管理の勉強会を定期的実施しましょう。
		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。
5	使用水の管理	いつ	始業前および使用前 その他 ( )
		どのように	装置や薬品を正しく稼働・使用できているか確認しましょう。
		問題があったとき	水・氷の使用を中止しましょう。 市場責任者に連絡しましょう。
6	そ族(ネズミ)・鳥類・昆虫対策	いつ	始業前・業務終了後 その他 ( )
		どのように	鼠、虫等や痕跡がないか目視で確認しましょう。 侵入を防ぐための対策を行いましょう。
		問題があったとき	清掃をするほか、必要に応じて市場責任者に連絡し駆除しましょう。

# 産地市場における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	市場内の汚れ・錆びは、生鮮魚介類への異物混入や細菌等汚染・増殖の原因となります	
いつ	始業前、業務終了後、その他( )	
項目	どのように	問題があったとき
生鮮魚介類に使用する器具・機器類	使用前に汚れが付着していないことを目視で確認する	ブラシ等を使用して付着している汚れなどを洗い流しましょう
	使用前に錆びが付着していないことを目視で確認する	錆びている器具は使用しないようにしましょう
	使用後に水(※使用水については、25ページを参照)で付着した汚れを洗い流す	ブラシ等を使用して付着している汚れなどを洗い流しましょう
市場内の床	使用後にほうきやブラシで汚れやゴミを水(※使用水については、25ページを参照)で洗い流す	ブラシ等を使用して付着している汚れを洗い流しましょう
清掃用具	使用後に床から離して保管する	所定の位置に戻し保管しましょう

### 産地市場の取組事例



## 2 廃棄物・排水の取扱い

### (1) 廃棄物の取扱い

なぜ	廃棄物を放置していると、生鮮魚介類や施設・器具・機器類を汚したり、そ族(ネズミ)などを誘引します	
いつ	作業中・業務終了後、その他( )	
項目	どのように	問題があったとき
ゴミ箱	市場内のゴミ箱には蓋があることが望ましく、終了時は、その日のゴミを残さないようにしましょう	残っているゴミを始末しましょう
ゴミ・残さ	市場内のゴミ・残さは廃棄物保管所に保管する	廃棄物保管所を清潔にし、虫を誘引しないようにしましょう

#### 産地市場の取組事例



蓋付ゴミ箱



蓋付ゴミ集積所

### (2) 排水の取扱い

なぜ	廃棄物や魚介類が直接下水道に流れて汚染源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( )	
項目	どのように	問題があったとき
排水溝	排水溝の蓋がある場合は、蓋をしましょう	排水溝の蓋をしましょう
	定期的に排水溝に水を流して洗浄する	ブラシなどを使用して汚れを除去しましょう
	定期的に排水溝のごみを除去する	ごみを除去しましょう

#### 産地市場の取組事例



排水溝と排水枡とフタ

### 3 食品等の取り扱い(生鮮魚介類の低温管理)

#### (1) 施氷による低温管理

なぜ	魚体温度を上昇させると腸炎ビブリオ・大腸菌等の増殖やヒスタミン産生菌の増殖を促進し、腐敗速度を増加させます	
いつ	作業中、その他( )	
項目	どのように	問題があったとき
氷	氷は清浄なものを使用する	生鮮魚介類への使用を中止し、清浄な氷を使用しましょう
施氷	生鮮魚介類が低温管理できるようにまんべんなく施氷しましょう	早急にまんべんなく施氷するか、氷を追加しましょう



#### (2) 低温保管庫(冷蔵庫等)による低温管理

なぜ	魚体温度を上昇させると腸炎ビブリオ・大腸菌等の増殖やヒスタミン産生菌の増殖を促進し、腐敗速度を増加させます	
いつ	作業中、その他( )	
項目	どのように	問題があったとき
庫内温度	生鮮魚介類の鮮度を保つことのできる庫内温度(目安:設定温度10℃)に設定し、その温度帯を維持する	庫内に保管している生鮮魚介類を別の場所に移動して施氷する等により低温状態を維持し、保管庫が故障している場合、修理を依頼します



## (2) 市場入場

なぜ	不衛生な状態で生鮮魚介類を取り扱っていると、生鮮魚介類を細菌で汚染したり、異物を混入させる恐れがあるからです	
いつ	始業前、その他( )	
項目	どのように	問題があったとき
服装	清潔な服装で入場するようにしましょう	汚れを除去して入場しましょう
	履物は清潔な状態にしましょう。消毒槽を設置する場合は、消毒液の濃度、作成頻度の管理をしましょう	不衛生な履物は、洗浄しましょう
手洗い	市場施設に入る前に手を清潔にしましょう	手を洗って入場するようにしましょう
対象者	部外者の無断侵入は注意しましょう	声を掛けて速やかに退場してもらいましょう

### 産地市場の取組事例



清潔な作業着、帽子、靴を着用  
必要に応じて専用のゴム手袋着用

荷捌き施設入場口の例



入場口への消毒用足洗槽設置の例



立入禁止を促す掲示の例



立入禁止を促す看板の例



侵入防止用柵の設置例

### (3) 非衛生行為の禁止

なぜ	不衛生な状態で生鮮魚介類を取り扱っていると、細菌で汚染させたり、異物を混入させるおそれがあるからです	
いつ	始業前・業務中、その他( )	
項目	どのように	問題があったとき
飲食	市場入場時および禁止区域での飲食をしないようにしましょう	直ちに飲食を中止させましょう。周辺を飲食物で汚染している場合は清掃しましょう
喫煙	市場入場時および禁止区域での喫煙をしないようにしましょう	直ちに喫煙を中止させましょう。周辺に灰や吸い殻が散乱している場合は清掃しましょう
器具・生鮮魚介類の取扱い	器具等(魚箱など)の上に乗らないようにしましょう	直ちに注意しましょう。器具等が汚れている場合は使用を中止し、洗浄、消毒するようにしましょう
	生鮮魚介類に器具等で傷をつけたり、足で触れたりしないようにしましょう	直ちに注意しましょう。当該生鮮魚介類の取扱いは、責任者等に報告し、指示に従いましょう

声掛けや掲示、放送などの呼びかけにより周知すると効果は高まります

#### 産地市場の取組事例

※これらの×のイラスト(写真)は イメージです。



飲食禁止区域では飲食しないようにしましょう

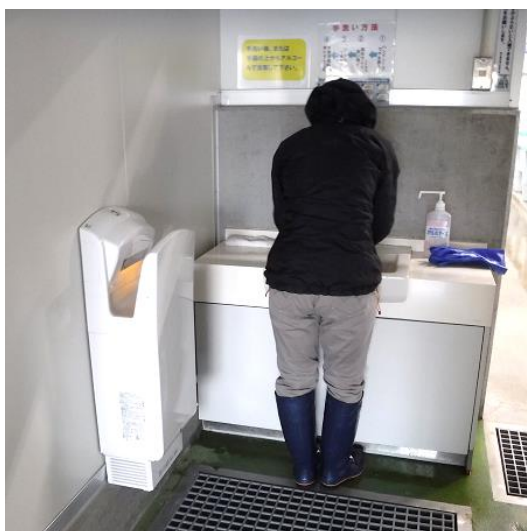


喫煙禁止区域では喫煙しないようにしましょう

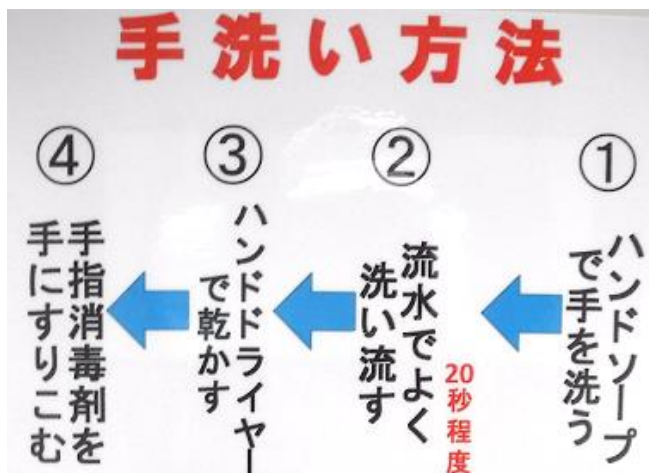
## (4) 衛生的な手洗いの実施

なぜ	手には、病原性を持った細菌やウイルスが付着していることがあり、その手で生鮮魚介類を取り扱っていると、生鮮魚介類に付着する可能性があるからです	
いつ	始業前、その他( )	
項目	どのように	問題があったとき
手洗いの実施	石けんをつけ、手のひらをよくこする	直ちに手洗い所で手洗いをしましょう。既に生鮮魚介類に触れている場合の取り扱いは、責任者等に報告し、指示に従いましょう
	手の甲を伸ばすようにする	
	指先・爪の間を念入りにこする	
	指の間を洗う	
	親指と手のひらをねじり洗いする	
	手首も忘れずに洗う	

## 産地市場の取組事例



荷捌き施設入場前の手洗いの例



手洗い手順の掲示例



## 5 使用水の管理

なぜ	使用する水が病原微生物や有害物質で汚染された場合、生鮮魚介類を汚染し、食中毒等の原因となるからです	
いつ	始業前・使用前、その他( )	
項目	どのように	問題があったとき
水	生鮮魚介類に直接または間接的に触れる水は、清浄水(例:ろ過殺菌海水、次亜塩素酸ナトリウム添加水(電気分解処理含む)、上水道など)を使用するようにしましょう 生海水を使用した際は、最後に清浄水で洗浄するようにしましょう	生鮮魚介類を洗浄する場合は、清浄水を使用し、汚染されたと思われる場合は、改めて魚体を傷つけないように洗浄しましょう
氷	魚介類に直接または間接的に触れる氷の製造は、清浄な水を使用する	

### 産地市場の取組事例



使用水の区分例



保冷用清浄海水の例



次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸漬して魚箱の洗浄消毒する例



清浄水の例

## 6 そ族(ネズミ)・鳥類・昆虫対策

なぜ	ネズミや鳥類、昆虫は、生鮮魚介類や市場内の器具等に触れることで汚染したり、食害による生鮮魚介類の損傷、体毛や糞などの異物混入の原因となるからです	
いつ	始業前・業務終了後、その他( )	
項目	どのように	問題があったとき
防止策	ネズミ、昆虫や鳥類が市場施設内に進入しないようにごみを片付け、においの発生を抑え、防鳥ネットを使用したり、追い払う等しましょう	直ちに隔離し、生鮮魚介類に影響を与えないようにする。損傷や汚染がある場合は、責任者に報告し指示に従いましょう

### 産地市場の取組事例



昆虫類を寄せ付けない工夫をしましょう



昆虫除け対策の一例



蓋付保冷容器に一時保管する例



鳥類を寄せ付けない工夫をしましょう



鳥糞に注意しましょう



鳥除け対策の一例

## 7 情報の提供(毒魚の情報入手、除去・廃棄)

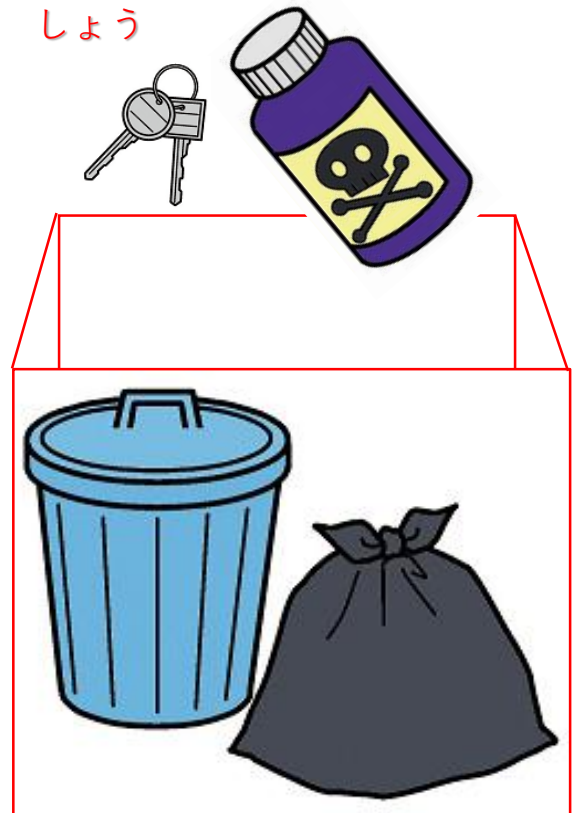
なぜ	毒魚の混入があった場合は、消費者の健康被害を引き起こす可能性があるからです	
いつ	業務中、その他( )	
項目	どのように	問題があったとき
情報入手	厚生労働省通知を産地市場内に掲示するなど、産地市場利用者で共有しましょう	毒魚を販売した可能性がある場合、直ちに販売先と地元保健所に連絡し、消費者に健康被害を出さないようにします
除去・廃棄	毒魚が生鮮魚介類の選別の際に混入していないか目視で確認しましょう	

### 産地市場の取組事例



毒魚の発見例

毒魚の保管や廃棄は、第三者や動物などに荒らされることがないように安全な場所で行いましょう



(参考)毒魚の取扱いについては、35ページの参考資料を参照してください。

## STEP2 作成した計画の実行

### 衛生管理計画に基づき衛生管理を実施しましょう。

一般衛生管理のポイント			
1	施設・設備の衛生管理	いつ	始業前および業務終了後 その他（ ）
		どのように	施設の設備が清潔になされているか確認しましょう。
		問題があったとき	施設の設備の清掃・洗浄・メンテナンスを実施しましょう。
2	廃棄物・排水の取扱い	いつ	作業中および業務終了後 その他（ ）
		どのように	廃棄物入れは蓋を開められるものにしましょう。 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	廃棄物入れ・排水溝を清掃するほか、市場責任者に連絡して対処しましょう。
3	食品等の取扱い (生鮮魚介類の低温管理)	いつ	作業中 その他（ ）
		どのように	十分な施氷をしましょう。
		問題があったとき	鮮魚に追加でまんべんなく施氷し、鮮度に問題がない無いか確認しましょう。
4	食品取扱者の衛生管理・教育訓練	いつ	(衛生管理) 始業前・(教育訓練) 1年に1度程度以上 その他（ ）
		どのように	(衛生管理) 体調不良の従事者は責任者に申告しましょう。 (教育訓練) 衛生管理の勉強会を定期的 to 実施しましょう。
		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。
5	使用水の管理	いつ	始業前および使用前 その他（ ）
		どのように	装置や薬品を正しく稼働・使用できているか確認しましょう。
		問題があったとき	水・氷の使用を中止しましょう。 市場責任者に連絡しましょう。
6	そ族(ネズミ)・鳥類・昆虫対策	いつ	始業前・業務終了後 その他（ ）
		どのように	鼠、虫等や痕跡がないか目視で確認しましょう。 侵入を防ぐための対策を行いましょう。
		問題があったとき	清掃をするほか、必要に応じて市場責任者に連絡し駆除しましょう。



### 産地市場の取組事例



荷捌き施設内の作業風景



冷海水に浸漬保管されている生鮮魚介類

### 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。

記録様式は、この手引書に掲載の様式を使用しても、任意のものを使用しても、記録の必要な項目が不足しない限り、どちらでも構いません。

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

- 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。
- 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、産地市場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。

### 「記録」の保管

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」が必要です。

衛生管理の記録

年 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・排水の取り扱い		食品等の取扱い (生鮮魚介類の低温管理)		食品取扱者の衛生管理			特記事項	確認者 サイン 又は印
		施設・設備	器具類	取引終了後の清掃・ごみの搬出	排水溝の清掃	施氷による低温管理	低温保管庫(冷蔵庫等)の低温管理	健康確認	服装履物			
日付	曜日										※書ききれない場合は別紙添付	
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												

	確認事項	実施日	特記事項	確認者	責任者
週次	機器類の保守点検				
月次	照明の保守点検				
年次	食品取扱者の教育・訓練				
備考					

衛生管理の実施記録（例）

〇年 4月1週

部署名 市場課

実施日		施設・設備の衛生管理		廃棄物・排水の取り扱い		食品等の取扱い (生鮮魚介類の低温管理)		食品取扱者の衛生管理		特記事項	確認者
日付	曜日	施設・設備	器具類	取引終了後の清掃・ごみの搬出	排水溝の清掃	施水による低温管理	低温保管庫(冷蔵庫等)の低温管理	健康確認	服装履物	※書ききれない場合は別紙添付	サインまたは印
1	水	—	—	—	—	—	—	—	—	(3日) ごみの搬出がされていなかったため注意し、ごみを搬出した	印
2	木	○	○	○	○	○	○	○	○		印
3	金	○	○	×	○	○	○	○	○		印
4	土	○	○	○	○	○	○	○	○	(10日) 氷が溶けており、魚体の表面が乾燥していたことから、魚体を除去した  (17日) 市場入口に汚れが見られたので、清掃した  (24日) 履物が汚れていたため注意し履き替えさせた  (27日) 洗面所に石鹼が少なかったため補充した。  (30日) 鳥が入り込んで魚に近づいたので、追い払った。また、電解水装置が故障したため装置の修理を依頼した。なお。次亜塩素酸ナトリウム水溶液を市場床にジョウロで撒き、消毒した。	印
5	日	—	—	—	—	—	—	—	—		印
6	月	○	○	○	○	○	○	○	○		印
7	火	○	○	○	○	○	○	○	○		印
8	水	—	—	—	—	—	—	—	—		印
9	木	○	○	○	○	○	○	○	○		印
10	金	○	○	○	○	×	○	○	○		印
11	土	○	○	○	○	○	○	○	○		印
12	日	—	—	—	—	—	—	—	—		印
13	月	○	○	○	○	○	○	○	○		印
14	火	○	○	○	○	○	○	○	○	印	
15	水	—	—	—	—	—	—	—	—	印	
16	木	○	○	○	○	○	○	○	○	印	
17	金	×	○	○	○	○	○	○	○	印	
18	土	○	○	○	○	○	○	○	○	印	
19	日	—	—	—	—	—	—	—	—	印	
20	月	○	○	○	○	○	○	○	○	印	
21	火	○	○	○	○	○	○	○	○	印	
22	水	—	—	—	—	—	—	—	—	印	
23	木	○	○	○	○	○	○	○	○	印	
24	金	○	○	○	○	○	○	○	×	印	
25	土	○	○	○	○	○	○	○	○	印	
26	日	—	—	—	—	—	—	—	—	印	
27	月	×	○	○	○	○	○	○	○	印	
28	火	○	○	○	○	○	○	○	○	印	
29	水	—	—	—	—	—	—	—	—	印	
30	木	×	○	○	○	○	○	○	○	印	
31	—										

1日分の記載

	確認事項	実施日	特記事項	確認者	責任者
週次	機器類の保守点検	4, 11, 18, 25	異常なし、および交換等なし (4, 11, 18, 25)	サイン	サイン
月次	照明の保守点検	30	異常なし、および交換等なし		
年次	食品取扱者の教育・訓練	—	前回、〇年〇月に実施		
備考					

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		行政機関へ等への 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		
発注原因						
再発防止		改善策内容				
		改善内容の周知・ 再教育・訓練				
確認日		確認者				



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)	〇年〇月〇日 〇時〇分		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 〇月〇日	行政機関へ等への 連絡状況	<input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無	機関名 ○× 保健所	
	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	〇月〇日		仕入先	○×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	〇月〇日	
対応状況	月日時	対応先	対応者	対応内容					
	〇月〇日 〇時〇分	衛検	卸 太郎	検査機関で確認した結果「フグ」だと判明した。					
	〇月〇日 〇時〇分	○×水産	卸 太郎	出荷者に〇月〇日着荷分のまめアジにフグが混入していたことを連絡した。					
	〇月〇日 〇時〇分	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。					
	〇月〇日 〇時〇分	○×保健所	卸 太郎	まめアジ50ケースの中にフグが入っていた経緯を説明し、指示を仰いだ。					
発注原因		検品時に見逃していた。							
再発防止		改善策内容		検品時に有毒魚の混入がないか確認すること。					
		改善内容の周知・ 再教育・訓練		社内の「販売禁止パンフレット」を活用し、検品を徹底すること。					
確認日	確認者								

## 一般衛生管理とは

一般衛生管理は、前提条件プログラムとも呼ばれ、食品取扱作業環境を整えるための衛生管理の手法で、取り扱う魚介類を汚染しないように魚介類、作業環境、作業従事者を衛生的に管理されているかチェックする仕組みです。そのうえでHACCPシステムと組み合わせることにより食品衛生の仕組みが完成します。

## HACCPとは

Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字をとった消費者に安全な食品を供給するシステムです。7原則・12手順で構成されており、下記に示した通りです。食品取扱施設において原料の搬入から最終製品を搬出するまでの、すべての工程の危害分析を行い、安全な最終製品を提供するために不可欠な工程を特定し、重点的に管理します。管理記録をとり、実施状況をチェックすることにより確実に安全な食品を消費者に提供します。

食品における世界標準の安全・衛生管理

こちらの手順に基づいて実施します。

- |     |                       |      |     |                |
|-----|-----------------------|------|-----|----------------|
| 手順1 | HACCPチームの編成           | 手順6  | 原則1 | 危害分析           |
| 手順2 | 製品の記述                 | 手順7  | 原則2 | 重要管理点（CCP）の設定  |
| 手順3 | 意図する用途及び対象とする消費者の確認   | 手順8  | 原則3 | 管理基準（CL）の設定    |
| 手順4 | フローダイアグラム（製造工程一覧図）の作製 | 手順9  | 原則4 | モニタリング方法の設定    |
| 手順5 | フローダイアグラムの現場での確認      | 手順10 | 原則5 | 改善措置の設定        |
|     |                       | 手順11 | 原則6 | 検証方法の設定        |
|     |                       | 手順12 | 原則7 | 記録の文書化と保存規定の設定 |



## 厚生労働省通達により販売禁止や販売自粛の措置が定められた魚介類

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。厚生労働省では、下記のとおり、有毒魚の措置を定めています。

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・バラフェダイ・フェドクタルミ・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(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。

## 産地市場の仲買業に従事する方へ

ハザップ  
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



公益財団法人 食品流通適合理化促進機構

左記の手引書は、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。

産地市場における水産物仲買業の方も左記の「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〔水産物仲卸業者〕」に基づいて、衛生管理にお取り組みください。

## 仲卸売業・仲買業

引取り・場内搬送(受取)

仕分け(検品)

活メ・小分け・解凍・解体・一次加工

分荷・包装

陳列・販売(一時保管)

運搬・配送

左図の流通工程を参考にして、実際の業務で関連する箇所について、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実行してください。例えば、業務において、「解凍」や「一次加工」を行うことがない場合は、このことに関わる衛生管理の要求事項の実施は、求められません。

## 参考文献

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 水産物卸売業  
公益財団法人 食品等流通合理化促進機構  
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  
公益財団法人 食品等流通合理化促進機構  
水産物の価値を守るための産地市場の品質・衛生管理  
一般社団法人海洋水産システム協会

## HACCP手引書作成等【産地市場】作業部会 委員名簿

	所属	役職	氏名
1	全国漁業協同組合連合会	参事	石川 和彦
2	全国漁業協同組合連合会	信用・組織指導部長	杉田 成
3	茨城沿海地区漁業協同組合連合会	指導部長	関 政行
4	千葉県漁業協同組合連合会	総合管理部長	廣沢 真純
5	一般社団法人 海洋水産システム協会	部長代理(技術士)	岡野 利之

## HACCP手引書作成等【産地市場】作業部会 事務局

全国漁業協同組合連合会	リスク統括部	部長代理	須田 裕行
全国漁業協同組合連合会	食品品質管理課	調査役	古谷 正美

## 発行者

全国漁業協同組合連合会  
一般財団法人 食品産業センター

本手引書の著作権は全国漁業協同組合連合会および一般財団法人食品産業センターに帰属します。  
本手引書は、改変や商用利用をする場合を除き、自由にご利用いただけます。

Copyright © 全国漁業協同組合連合会、一般財団法人食品産業センター All rights reserved.