

# 小田原市公設水産地方卸売市場 衛生管理マニュアル

(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理  
を踏まえた改定は、赤字)



令和2年11月改定 第2版

小田原市公設水産地方卸売市場連絡協議会

# 目次

1 趣旨	1
2 基本方針及び決定事項	1
3 その他施設及び備品等の衛生管理	2
4 従事者の衛生管理	3
5 必要物品等の保管方法	6
6 万が一、事故が発生した場合の対応	6
7 衛生管理の啓発活動及び講習会等の開催	6
8 衛生管理マニュアルの改定	6
<b>【付録】</b>	
低温度管理の重要性	8
新型コロナウイルス感染症対策について	9
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理(卸売業者)	12
「衛生管理計画」及び「実施記録簿」のひな形(卸売業者)	13
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理(買受人)	17
「衛生管理計画」及び「実施記録簿」のひな形(買受人)	18

## 1 趣旨

小田原市公設水産地方卸売市場に設置されている水産関係団体からなる小田原市公設水産地方卸売市場連絡協議会では、平成26年5月に衛生管理部会を設置、平成31年2月に衛生委員を選任し、「衛生管理に向けた取り組みについて」を策定し、「1 すぐできることから、取り組んでいこう」、「2 関係者に粘り強く、呼びかけていこう」を基本方針として、「禁煙場所の徹底」、「水槽・発泡への乗り上げの禁止」などを決定したところです。

これに基づき水産市場の品質及び衛生管理に関する運営を支えるため、「小田原市公設水産地方卸売市場衛生管理マニュアル」を作成し、各決定事項を確実に遵守させるための具体的方法を定めるものです。

なお、当マニュアルに使用した写真は、平成31年7月に実施した、(一社)海洋水産システム協会による現地調査の結果等を活用しています。

## 2 基本方針及び決定事項

### 【基本方針】

- (1) すぐできることから、取り組んでいこう
- (2) 関係者に粘り強く、呼びかけていこう

### 【決定事項】

#### (1) 喫煙場所の徹底

- ① キャッチフレーズを場内掲示する。
- ② 喫煙場所は市場入口及びらせん階段下に設置された灰皿とする。
- ③ 定期的に衛生委員が分煙啓発活動を行う。

#### (2) 水槽・発泡等への乗り上げ禁止

- ① 各団体の総会等でお願ひする。
- ② キャッチフレーズを場内掲示する。

#### (3) トイレ前に長靴消毒マットの設置

#### (4) 床面への魚介類の直置きの禁止

#### (5) 衛生委員の設置

#### (6) 市場の売場区画内への車両乗り入れ禁止

#### (7) 市場内の物品の保管

#### (8) 業務前及び荷を取扱う前の手洗いの徹底

#### (9) 鳥獣への餌付け禁止

#### (10) ゴミの分別の徹底及び一般ゴミの持ち込み禁止

### 3 その他施設及び備品等の衛生管理

#### (1) 売場施設

##### a 床等の清潔の保持

- ・魚介類の血やアラ等で床面の汚れた箇所があれば速やかに、上水又は殺菌海水をかけ流し、洗浄を実施する。ごみ等があった場合は都度取り除く。



ゴミはゴミ箱に捨てましょう

##### b 売場に持ち込むフォークリフト及び台車の清潔の保持

- ・フォークリフトや台車等は清潔を保ち、定期的に清掃を行う。

##### c 売場で使用する道具(パレット、ダンベ、計量器、活魚水槽等)の清潔の保持

- ・売場で使用する道具は清潔を保ち、定期的に清掃を行う。



##### d 売場への車両乗り入れ規制(フォークリフト及び台車は除く)

- ・市場内に車両乗り入れする際は、売場区画内(オレンジライン)に立ち入ることを禁止とする。



##### e マグロ低温施設のシャッター開閉の徹底

- ・マグロ低温施設のシャッターを使用しない時は必ず閉め、ホコリや害虫の侵入を防ぐとともに、温度管理の徹底を行う。

## (2) 用水

### a 上水及び殺菌海水の開閉の徹底

- ・上水及び殺菌海水を使用しない時は必ず蛇口を閉め、上水及び殺菌海水を垂れ流しとしない。

## (3) トイレ及び手洗場

### a トイレ及び手洗場の清潔の保持

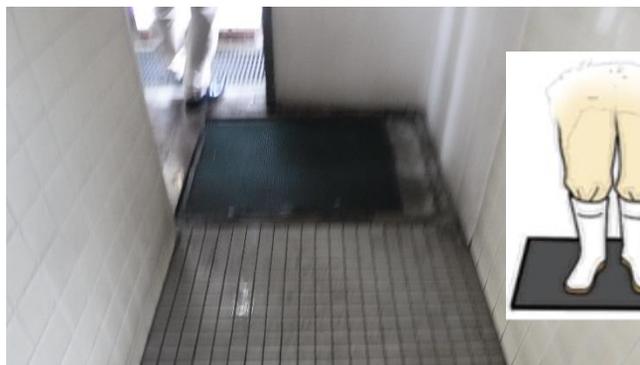
- ・トイレ及び手洗場は、市場開場日に清掃を行い、清潔を保つ。

### b トイレ前の長靴消毒マットの消毒

- ・トイレ前のマットは市場開場日に次亜塩素酸ナトリウム液を散布する。

### c トイレの備品の補充及び設備の保持

- ・不足や不具合等については、速やかに開設者へ報告する。



## (4) 排水溝

### a 排水溝の清潔の保持

- ・排水溝は定期的に清掃を行い、清潔に保つとともに、排水溝の周辺にゴミを残さないようにする。また、害虫発生を防ぐため、無闇に魚を排水溝に流さないよう留意する。



## 4 従事者の衛生管理

### (1) 健康管理

#### a 従事者の健康管理

- ・従事者は健康管理や健康状態の把握に努めること。体調がすぐれない際は、細菌等を蔓延させないように留意する。



## (2) 服装

### a 清潔な服装等の着用

- ・従事者は、売場施設に入場する際の作業着等は常に清潔なものを着用する。また、市場関係者と一般者を区別するためにも着帽を徹底する。
- ・長靴、カップ等は、定期的に洗浄を行い、清潔を保つ。



## (3) トイレの使用

- a トイレから出る際は、必ず洗浄液を使い、手洗いを実施
- b トイレから出る際は、長靴消毒マットで必ず長靴を消毒
- c トイレ内での喫煙の禁止

### 衛生的な手洗いの手順 (例)

#### 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せ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



#### (4) 非衛生的な行為の禁止

##### a 指定された場所以外での喫煙の禁止

- ・喫煙場所は市場入口及びらせん階段下に設置された灰皿とする。



商品にたばこの吸い殻が入っていたことで、取引を禁止された事例もあります



##### b 放タン及び残さいの投げ捨て(鳥や猫などのエサ付)といった非衛生的な行為の禁止



**唾吐き禁止**  
NO SPITTING

##### c 家庭ゴミの持ち込み禁止

- ・家庭ゴミの持ち込みを禁止するとともに、市場内で発生したゴミは分別に努める。



・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。

##### d 水槽・発泡等への乗り上げの禁止

- ・セリ時等において、水槽・発泡等への乗り上げを禁止する。



・パレット・魚箱に土足で乗る行為は不衛生です。



足で動かす行為は不衛生です。

##### e 魚介類の直置きの禁止

- ・魚介類の床面への直置きは禁止とする。魚介類の陳列はシートやトロ箱、発泡等を活用する。



## 5 必要物品等の保管方法

### (1) 容器等の保管

a 容器等は所有者を明確にし、整然と保管

・パレット、トロ箱、発泡スチロール等の容器は所有者を明確にし、整理整頓を徹底する。また、容器等の放置を禁止する。

・発泡スチロール等の保管は、飛散防止策を施したうえで保管する。

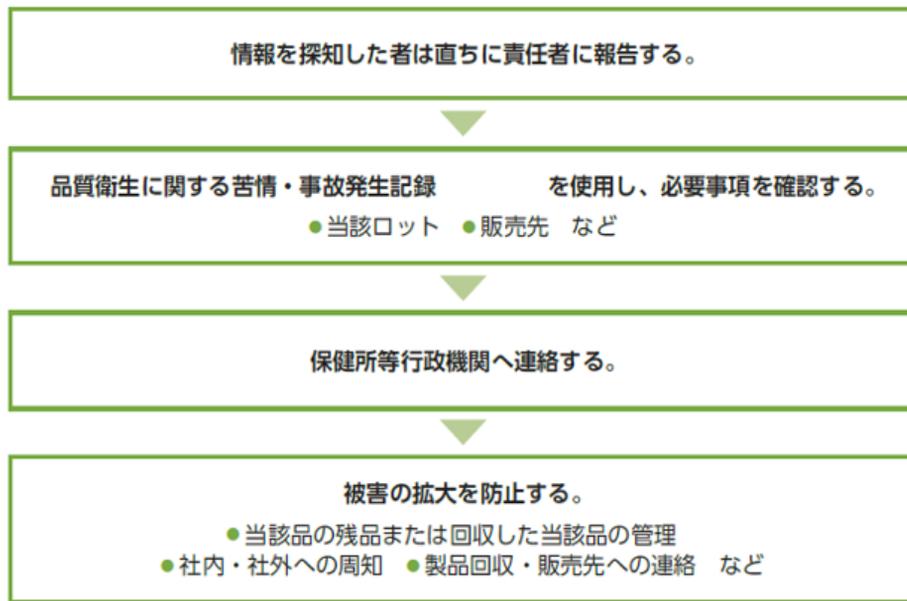
## 6 万が一、事故が発生した場合の対応

あらかじめ、事故や問題が発生した場合の連絡体制や処置の手順を決めておく。

次ページの記録簿を使用し、必要事項を整理する。

### ▶ 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。



## 7 衛生管理の啓発活動及び講習会等の開催

### (1) 衛生委員の選任

a 各団体で衛生委員の選任

・各団体から衛生委員を選任し、衛生管理の模範的な行動を示すとともに、衛生管理に違反している水産関係者に対して、適宜、助言・指導等を行う。

b 衛生委員による定期的な衛生管理における啓発活動の実施

・年に1回以上、市場の開場中に水産関係者に対して衛生管理について呼びかけを実施する。

### (2) 衛生管理講習会の開催

a 定期的に衛生管理講習会を開催し、従事者の意識を改革

・衛生管理部会は定期的に衛生管理講習会を開催し、衛生管理について従事者に啓発活動を行う。また、衛生管理委員は衛生管理における知識向上に努める。

## 8 衛生管理マニュアルの改定

当マニュアルの取組み状況については、衛生管理部会を開催し、衛生委員から実施状況等の報告を受け、その必要性と実現性を考慮し、必要に応じ衛生管理部会において見直しを検討し、市場連絡協議会で決定するものとする。

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				

# 低温度管理の重要性

特に夏季は、卸売市場内の温度が高くなります。一時的であっても、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、品質劣化の恐れがあります。

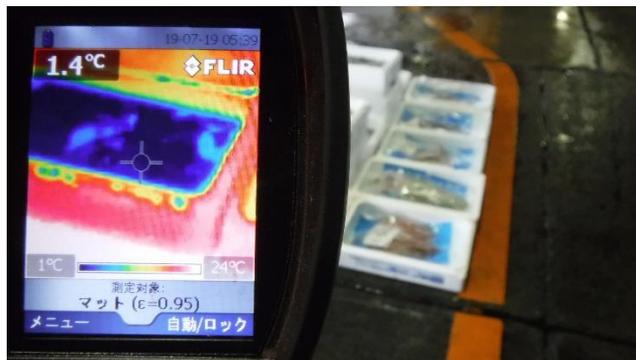
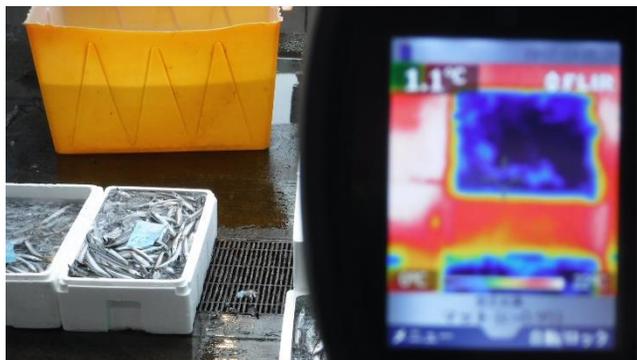
取引終了後は速やかに移動させ、適切な温度管理を行いましょう。



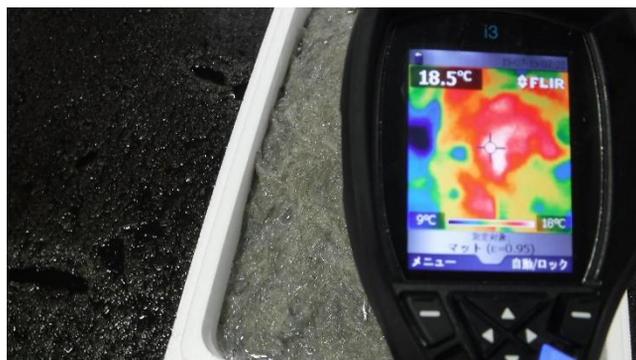
夏季の床面は、24.3度！



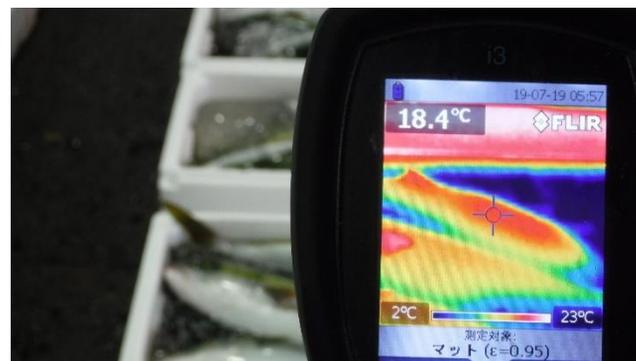
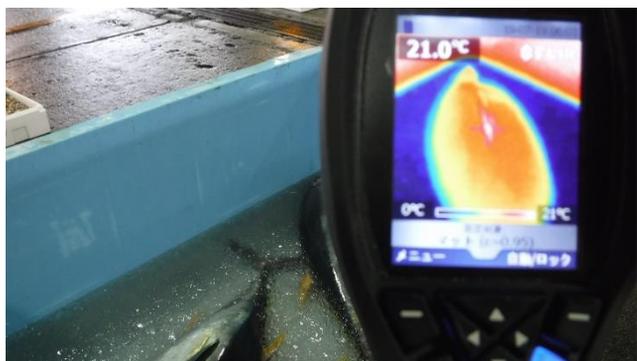
十分な氷で、5度以下をキープ(2.3度)



発泡スチロールの中が、一面、青色で均等に冷えている状態



冷えている場所は、5度程度ですが、氷が聞いている場所は18.5度になっています



魚体が氷に浸っていない部分は、20度を超える場合もあります

# 新型コロナウイルス感染症対策について

新型コロナウイルス感染症の主要な感染経路は飛沫感染と接触感染であると考えられています。令和2年11月現在、[食品を介して新型コロナウイルス感染症に感染したとされる事例は報告されていません](#)。

製造、流通、調理、販売等の各段階で、食品取扱者の体調管理やこまめな手洗い、アルコール等による手指の消毒、咳エチケットなど、通常の食中毒予防のために行っている[一般的な衛生管理により一層気を付け、実施してください](#)。一般的な衛生管理が実施されていれば、[感染者が発生した施設等において操業停止や食品廃棄などの対応は必要ありません](#)。

農林水産省より「食品産業事業者の従業員に新型コロナウイルス感染者が発生した場合の対応及び事業継続に関する基本的なガイドライン」が示されるとともに、全国中央卸売市場協会等市場関係団体から「卸売市場における新型コロナウイルス感染症感染拡大予防ガイドライン」が示されました。

当市場に關係の深い項目は以下のとおりです。(令和2年11月時点の内容であり、随時内容が更新されています)

## 1. 卸売市場における感染予防対策

### (1) 社会的距離の確保

- ① せり場など常時不特定多数の者が集合する場所では、[マスクを着用](#)。
- ② 人との距離は、2メートル(最低1m)を目安に、適切な距離を確保する。
- ③ 事務所や店舗のこまめな換気。

※セリは継続する予定だが、場合によっては、現状と異なる方法を導入する可能性もある。



### (2) 従業員への感染予防策の徹底

- ① 出勤時、トイレ使用后、売場・厨房・製造加工施設への入場時には[手洗い、手指の消毒](#)
- ② 通常の清掃に加え、机、ドアノブ、スイッチ、手すり、テーブル、いす、トイレの流水レバー、便座等をふき取り掃除。アルコール70%又は次亜塩素酸ナトリウムでのふき取りが望ましい。
- ③ トイレの蓋がある場合には、ふたを閉めて汚物を流す。



### (3) 従業員の体調管理の徹底

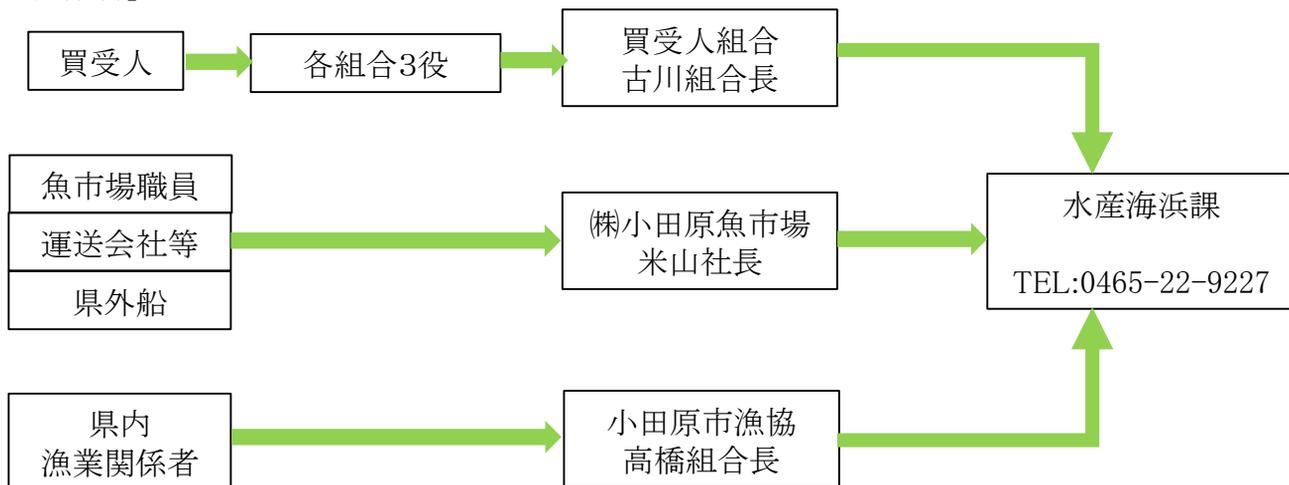
- ① 体温の測定と記録を行う。
- ② 発熱等の症状がある場合、感染症陽性とされた者との濃厚接触がある場合、所属長への連絡と自宅待機を徹底する。市場には来場しない(させない)。
- ③ 以下の場合には所属長に連絡の上、保健所に問い合わせる。
  - ・息苦しさ、強いだるさ、高熱等
  - ・基礎疾患がある方で風邪の症状がある場合
  - ・発熱や咳などの風邪の症状が4日以上継続した場合
  - ・妊婦(連絡先) 小田原保健福祉事務所 TEL:0465-32-8000
- ④ 従業員の検査の状況・診断結果等について、速やかに情報を受けること。

#### (4)水産海浜課への連絡

37.5度以上の熱、強い倦怠感、息苦しさがある状態が2日程度続く場合には、その時点で水産海浜課までご連絡ください。このような症状のある方が市場関係者にいる、同居しているご家族が感染者になったなど、前広に水産海浜課に連絡をお願いします。

あらかじめ情報を得ておくと、感染したと判明と同時に、速やかに消毒作業を行い、市場機能を継続することができます。個人情報保護します。

##### 【連絡体制】



## 2. 新型コロナウイルス感染症発生時の患者、濃厚接触者への対応

開設者としては、卸売業務の継続を行う方針です。そのためには、速やかな患者の把握、濃厚接触者の特定等が必要です。

### (1)患者発生の把握

上記の連絡体制に従い、速やかに水産海浜課まで連絡する。

### (2)濃厚接触者の確定

濃厚接触者の特定を行うため、保健所の調査に協力する。

速やかに濃厚接触者を自宅に待機させるなど感染拡大防止のための措置をとる。

### (3)濃厚接触者への対応

① 保健所が濃厚接触者と確定した従業員に対し、14日間出勤を停止し、健康観察を実施する。

② 濃厚接触者と確定された従業員に対し、保健所の連絡先を伝達する。

③ 濃厚接触者と確定された従業員は、発熱又は呼吸器症状を呈した場合には、保健所に連絡し、行政検査を受検する。

また、事業所は、その結果の報告を速やかに受ける。



### 3. 施設設備等の消毒の実施

#### (1) 保健所の指示に基づく消毒

感染者が勤務した区域(売場、厨房、製造加工施設、倉庫、執務室等)の消毒。

#### (2) 緊急を要する場合の消毒

感染者が勤務した区域をアルコール(消毒用エタノール(70%))又は次亜塩素酸ナトリウム(0.05%以上。入手できない場合は同等のもの)で使い捨てペーパータオル等で拭き取り清掃の実施。

○机、手すり、ドアノブ、電気のスイッチ、水道の蛇口、トイレのレバーなど



テーブル



ドアノブ



トイレのレバー

#### 【新型コロナウイルスの消毒・除菌方法について(R2.6.26時点 厚生労働省HPより)】

方法	モノ	手指	参考情報
水及び石鹼による洗浄	○	○	手洗いの後、さらに消毒液を使用する必要はない
熱水	○	×	80度の熱水に10分間さらす
アルコール消毒液	○	○	70%以上が望ましいが、60%代でも一定の有効性があると考えられ、消毒に使用しても差し支えない
次亜塩素酸ナトリウム水溶液(塩素系漂白剤)	○	×	0.05%になるように薄めてふき、その後水拭きする
手指用以外の界面活性剤(洗剤)	○	— (未評価)	界面活性剤が含まれた家庭用洗剤
次亜塩素酸水(一定条件を満たすもの)	○	— (未評価)	一定濃度の次亜塩素酸水は、新型コロナウイルスを弱体化させる効果があることが確認 ふき掃除には80ppm以上の溶液を用い、ひたひたに濡らした後、20秒以上置いてきれいにふきとる かけ流す場合には35ppm以上のものを20秒以上かけ流し、きれいにふきとる

### 4. 業務の継続

#### (1) 重要業務の継続

通常の業務の継続が困難な場合には、重要業務として優先的に継続させる製品・商品及びサービスや関連する業務を選定し、重要業務を継続するために必要となる人員、物的資源(マスク、手袋、消毒液等)等を把握。

重要業務継続のため、在宅勤務体系・情報共有体制・人員融通体制を整備するとともに、重要業務継続のための業務マニュアルを作成する。

#### (2) 食料の安定供給の確保

小規模な事業所が業務全体を休止する場合には、他の事業所や所属する組合、協会等に相談し、顧客への供給の確保に努める。

### 5. 風評被害対策

#### 正確な情報の発信

市場関係者や消費者に正確な情報・知識を周知する。これまでと今後の感染拡大防止の取組を発信する。

なお、情報は常に更新されていきます。厚生労働省のホームページで最新情報を確認してください。  
厚生労働省：[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000164708\\_00001.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000164708_00001.html)

# HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

## 【卸売業者】

### いつまでに？

令和3(2021年)年6月1日から必ず実施する必要があります。

### 誰が？

卸売業者(当市の場合、(株)小田原魚市場)

### 何をしなければならないの？

現在、卸売市場で行っている衛生管理を「衛生管理計画」として整理します。

「衛生管理計画」は、いつ、だれが、どのような確認を行うのか、問題が生じたときにどのように対応するのかを整理したものです。計画が実行されたかどうか、毎日、確認を行い、「記録簿」に記録します。「記録簿」は1年間保存する必要があります。

卸売市場に入荷されてから出荷されるまでの間に、生じうる危害(食中毒等)を未然に防ぐとともに、万が一、問題が生じたとき、どの段階での衛生管理に問題があったのか、「見える化」することを目的としています。



### 具体的にどうすればよいの？

1. 卸売業として取り組む「衛生管理計画」を策定します。

「衛生管理計画」は、毎日、卸売市場の衛生管理に問題があるかどうか確認を行うものです。添付の資料を例に作成してください。

2. 役割分担を決めます。

- ①現場確認をする人は誰か、
- ②問題があったときに誰に報告し、問題をどのように共有し、誰が対応するか
- ③衛生管理の責任者は誰か

3. 毎日、「衛生管理計画」に基づく確認をし、「実施記録簿」に記載します。

問題があった場合にも、正直に記載してください。問題に対して、どのように対応したのかが重要です。

実施記録簿	年	月
確認項目	確認	
1-1 入荷時の衛生管理	確認	問題があったとき
2-1 荷分け	確認	問題があったとき
3-1 陳列一時保管	確認	問題があったとき
4-1 取引	確認	問題があったとき
5-1 荷渡し(出荷)	確認	問題があったとき



# 衛生管理計画(卸売業者:ひな形)

一般衛生管理のポイント			
1	売場施設の衛生管理	いつ	始業前・業務終了後
		どのように	フォークリフトや台車等は清潔を保ち、定期的に清掃を行う。
			売場で使用する道具(パレット、ダンベ、計量器、活魚水槽等)は清潔を保つ。
			市の臨時職員(清掃員)による売場の清掃が適切に行われ、魚介類の血やアラ等で床面の汚れた箇所がないか確認する。
問題があったとき	市場内に入る車両は、売場区画内(オレンジライン)への立ち入りを禁止とする。ただし、大型車両の搬入時等やむを得ない場合はこの限りでない。		
2	容器の衛生管理	いつ	作業中・業務終了後
		どのように	確認項目に問題があった場合、実施者が特定できる場合には適切に対応するよう注意喚起を行う。悪質な場合は、市役所に連絡し、適切に対応する。
			パレット、トロ箱、発泡スチロール等の容器は所有者を明確にし、整理整頓を徹底する。また、容器等の放置を禁止する。
問題があったとき	容器に汚れがないか、異物の混入がないかを確認する。		
3	マグロ低温施設の温度管理	いつ	始業前・業務中
		どのように	整理整頓できていない者が特定できる場合には、整理整頓するよう注意喚起を行う。悪質な場合は、市役所に連絡する。
			低温施設に温度計を設置し、室温が20度以下であることを確認する。
問題があったとき	マグロ低温施設のシャッターを使用しない時は必ず閉め、ホコリや害虫の侵入を防ぐ。		
4	冷蔵庫・冷凍庫の温度管理	どのように	温度が異常の場合、その原因を確認し、設定温度を調整する。故障の場合は責任者に報告し、修理を依頼する。保管されている魚介類の状態を確認し、適切に処置する。
			冷蔵:10℃以下 冷凍:-15℃以下(-18℃以下が望ましい)
			シャッターが開放されている場合には、閉鎖する。
		問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度を調整する。
4	冷蔵庫・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、庫内温度を確認する。
			(設置されていない場合は温度計を設置する)
問題があったとき	その他(対象食品に適した温度)		
4	冷蔵庫・冷凍庫の温度管理	いつ	始業前
		問題があったとき	故障の場合は責任者に報告し、修理を依頼する。保管されている魚介類の状態を確認し、適切に処置する。

5	廃棄物の取扱い	いつ	作業中・業務終了後
		どのように	市場のルールに従い、分別し廃棄する。
			清掃員による清掃が適正に行われているか確認する。
問題があったとき	分別廃棄していない者が特定できる場合は、注意喚起を行う。軽度な場合は、清掃員に清掃を依頼する。特定できず、他地域からの持ち込みなど悪質かつ重篤な場合は、市役所に連絡する。		
6	排水の取扱い	いつ	作業中・閉店後
		どのように	排水溝は定期的に清掃を行い、清潔に保つとともに、排水溝の周辺にゴミを残さないようにする。
			問題があったとき
7	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、責任者に申告のうえ、無理せず休む。
			体調不良の者が止むを得ず従事する場合は、病原体やウイルスが周囲の者や商品に感染や付着をしないようマスク等を着用して、最小限の業務に留める。 ケガをしている場合、ケガの部位を被覆処置して、商品に触れることを避ける。
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う。		
8	衛生的な服装等の着用	いつ	始業前
		どのように	セリ場への入場前には、清潔な長靴を履き、手指を洗浄・消毒するとともに、清潔な作業服・帽子を着用する。 異物混入の恐れのある貴金属類・不要な工具・文具・私物は持ち込まない。
			問題があったとき
9	衛生的な手洗いの実施	いつ	卸売場内に入る前・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」に従って実施する。		
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う。		
10	非衛生的な行為の禁止	いつ	始業前・作業中・業務終了後
		どのように	指定された場所以外での喫煙は禁止する。喫煙場所は市場入口及びらせん階段下に設置された灰皿の周囲とする。
			魚箱や商品への足掛けを禁止する。 魚介類の床面への直置きは禁止とする。魚介類の陳列はシートやトロ箱、発泡スチロール箱等を活用する。
問題があったとき	禁止事項を実施している者に対し、責任者又は衛生委員から注意を行い止めさせる。悪質な場合は、市役所に連絡する。		

11	ポンプ、 上水及び 殺菌海 水の管 理	いつ	作業中
		どのように	上水及び殺菌海水を使用しない時は必ず蛇口を閉め、上水及び殺菌海水を垂れ流しとしない。
			ポンプ室の使用は関係者のみとし、適正に管理する。
問題があった とき	垂れ流しされている場合には蛇口を閉める。故障している場合や異変がある場合には、市役所に連絡する。		
	ポンプ室を無断で使用している者がいた場合には、注意喚起を行うとともに市役所に連絡する。		
12	害獣 (鳥・そ 族)対策	いつ	目視したとき
		どのように	残さいの投げ捨て、鳥や猫などへの餌付けはしない。ゴミやえさになるようなものは市場内に残さず、ゴミはルールに従い処理する。
			市場内の整理整頓を徹底する。
問題があった とき	餌付けしている者を見つけた場合には、注意喚起を行う。注意喚起に従わず、継続して行う悪質な場合には、市役所に連絡する。		

## 事故発生

万が一、商品に問題があった場合や顧客からクレームがあった場合や事故が発生した場合、「品質衛生に関する苦情・事故発生時の処理手順」を参考に、記録を作成し、保健所等の行政機関へ連絡する。

衛生管理の実施記録(素)(卸売業者)

	1. 施設・設備の衛生管理				2. 廃棄物・排水の取扱い				3. 市場利用者の衛生管理・教育訓練				4. その他の衛生管理項目		特記事項	確認者 サイン
	(1)売場施設	(2)容器等の 保管	(3)マグロ低温 施設の温度 管理	(4)冷蔵・冷凍 庫の温度管理	(1)廃棄物の 取扱い	(2)排水溝の 清潔の保持	(1)従事者の 健康管理	(2)清潔な服 装等の着用	(3)衛生的な 手洗いの実施	(4)その他、非 衛生的な行為 の禁止	(1)ポンプ、上 水及び殺菌薬 水の管理	(2)害獣対策				
(例)	△	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	ホレンドリンを越えて駐車する車があったので 注意喚起した。ゴミが分別されず、散乱していた ので、片つけた。			
1日	月															
2日	火															
3日	水															
4日	木	休市日														
5日	金															
6日	土															
7日	日															
8日	月															
9日	火															
10日	水															
11日	木															
12日	金															
13日	土															
14日	日															
15日	月															
16日	火															
17日	水															
18日	木															
19日	金															
20日	土															
21日	日															
22日	月															
23日	火															
24日	水															
25日	木															
26日	金															
27日	土															
28日	日															
29日	月															
30日	火															
31日	水															

週次確認	責任者サイン
対応内容	責任者サイン

# HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

## 【買受人】

### いつまでに？

令和3(2021年)年6月1日から必ず実施する必要があります。

### 誰が？

すべての買受人

### 何をしなければならないの？

卸売市場で取引を行い、仕分けし、運搬・配送し、小売業に納品するまでに取り組んだ衛生管理を各々「衛生管理計画」として整理します。

(自ら、小売業を営んでいる方は、消費者に販売するまでの衛生管理を整理する必要があります)  
「衛生管理計画」は、いつ、だれが、どのような確認を行うのか、問題が生じたときにどのように対応するのかを整理したものです。計画が実施されたかどうか、毎日、確認を行い、「記録簿」に記録します。「記録簿」は1年間保存する必要があります。

買受人の方が水産物に関わっている間に、生じる危害(食中毒等)を未然に防ぐとともに、万が一、問題が生じたとき、どの段階での衛生管理に問題があったのか、「見える化」することを目的としています。



### 具体的にどうすればよいの？

1. 買受人として取り組む「衛生管理計画」を策定します。  
「衛生管理計画」は、毎日、卸売市場の衛生管理に問題があるかどうか確認を行うものです。添付の資料を例に作成してください。  
小売業を営んでいる人は、小売業者の手引書も参考に作成してください。
2. 役割分担を決めます。
  - ①現場確認をする人は誰か、
  - ②問題があったとき誰に報告し、問題をどう共有し、誰が対応するか
  - ③衛生管理の責任者は誰か
3. 毎日、「衛生管理計画」に基づく確認をし、「実施記録簿」に記載します。  
問題があった場合にも、正直に記載してください。  
問題に対して、どのように対応したのかが重要です。

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	どのように 問題があったとき
2-(1)	経理物の取扱い	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)	冷凍庫の温度管理	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)	従業員の手洗管理	いつ	どのように 問題があったとき



# 衛生管理計画(買受人:ひな形)

市場における衛生管理計画			
1	取引に係る者の健康管理	いつ	始業前
		どのように	体調不良の場合は、無理をせず休む。体調不良の従事者は、責任者に申告する。
			体調不良の者が止むを得ず従事する場合は、病原体やウイルスが周囲の者や商品に感染や付着をしないようマスク等を着用して、最小限の業務に留める。
			ケガをしている場合、ケガの部位を被覆処置して、商品に触れることを避ける。
問題があったとき	従事者は、自分で判断せず、責任者からの指示に従う。		
2	服装・手洗い	いつ	始業前
		どのように	セリ場への入場前には、洗浄・消毒した長靴を履き、手指を洗浄・消毒するとともに、清潔な作業服・帽子を着用する。
			異物混入の恐れのある貴金属類・不要な工具・文具・私物は持ち込まない。
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する。適切に手洗いを行う。		
3	廃棄物の取扱い	いつ	作業中・業務終了後
		どのように	市場のルールに従い、分別し廃棄する。
		問題があったとき	ゴミが散乱している場合は、魚市場又は市役所に報告の上、周囲を清掃し、廃棄物を指定の場所に運ぶ。
4	鳥・そ族・昆虫対策	いつ	目視したとき
		どのように	残さいの投げ捨て、鳥や猫などへの餌付けはしない。ゴミやえさになるようなものは市場内に残さず、ゴミはルールに従い処理する。
			市場内の整理整頓を徹底する。
問題があったとき	ねずみ、ゴキブリ、ハエ等の発生個所を見つけた場合、餌付けしている者を見つけた場合には、魚市場又は市役所に連絡する。		
5	分荷・包装中の衛生管理	いつ	作業中
		どのように	温度の変化によって品質に影響が出ないよう、速やかに分荷・包装するとともに、異物の混入がないよう注意して作業する。
			発泡スチロール等の包装資材は清潔なものを使用する。
問題があったとき	品質の劣化や商品の汚濁、異物の混入等が認められた場合には、廃棄するなど適切な管理を行う。		
積込・配送			
1	配送中の衛生管理	いつ	作業中
		どのように	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する。
			配送中は保冷状態となるよう温度管理を行う。
問題があったとき	品質の劣化や商品の汚濁、異物の混入等が認められた場合には、廃棄するなど適切な管理を行う。		

店舗における衛生管理			
1	施設・設備の衛生管理	いつ	開店前・閉店後
		どのように	「施設・設備の清掃・洗浄、メンテナンスの手順」に従い実施する。
		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する。
2	器具の衛生管理	いつ	使用后・閉店後
		どのように	「器具の洗浄・消毒・メンテナンスの手順」に従い実施する
		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する。
3	廃棄物の取扱い	いつ	作業中・閉店後
		どのように	ルールに従い、分別廃棄する。
		問題があったとき	ゴミ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ぶ。
4	排水の取扱い	いつ	作業中・閉店後
		どのように	排水溝には、目皿を設けてゴミを除去する。
		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・設備の清掃・洗浄・メンテナンス」に従って掃除する。
5	冷蔵庫・ショーケース・冷蔵庫の温度管理	いつ	開店前・営業中・閉店後
		どのように	冷蔵・冷凍庫の設置温度計で、庫内温度を確認する。開店前に温度を記録する。
			(設置されていない場合は温度計を設置する)
			冷蔵：0℃以下 冷凍：-5℃以下（-8℃以下が望ましい） その他（対象食品に適した温度）
問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度を調整する。 故障の場合は修理を依頼する。食品の状況を確認して、状況に応じて加熱して使用または廃棄など適切に対応する。		
6	従事者の健康管理	いつ	開店前
		どのように	体調の確認・手指に化膿した傷がないか確認する。
		問題があったとき	消化器系症状のある場合は、生食の取扱いや加工調理作業に従事しないようにする。 手指に化膿した傷がある場合は、耐水性の絆創膏を付け、その上から使い捨て手袋を着用する。
7	店舗での服装	いつ	開店前・加工調理時
		どのように	店舗では、清潔な作業着・履物を着用します。（必要に応じて帽子・手袋・エプロン）また、異物混入の恐れのある貴金属類・不要な工具・文具・私物は持ち込まないようにする。
		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する。

8	衛生的な手洗いの実施	いつ	開店前・加工調理時・生魚をさわった後・金銭をさわった後
			作業内容を変更したとき・トイレの後・清掃をした後
			不衛生なもの（ごみ等）を触った後
		どのように	「衛生的な手洗いの手順」に従って実施する。
		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う。
9	使用水の管理	いつ	開店前
		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する。
		問題があったとき	水道局・保健所等に連絡する。
10	そ族・昆虫対策	いつ	目視したとき
		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）」に従い実施する。
		問題があったとき	作業中にそ族・昆虫を見つけた時は、駆除するとともに繁殖場所や侵入経路に必要な対策をする。また、必要に応じて、専門業者に相談する。

## 事故発生

万が一、商品に問題があった場合や顧客からクレームがあった場合や事故が発生した場合、「品質衛生に関する苦情・事故発生時の処理手順」を参考に、記録を作成し、保健所等の行政機関へ連絡する。

# 衛生管理の実施記録【買受人】

年 月

- 次の項目を確認して問題がなければ、各欄に○を入れる。冷蔵庫、ショーケース、冷凍庫には、温度計の温度を記録する。
- 問題があった場合は、各欄に×をいれ、対応内容を特記事項に記入する。

実施日	市場における衛生管理				小売店舗における衛生管理										特記事項	確認者 サイン						
	取引に係る者の健康管理	取扱い	鳥・そ族・昆虫対策	分荷・包装中の衛生管理	積込・配送		施設・設備の衛生管理		廃棄物・排水の取扱い		冷蔵庫・ショーケース・冷凍庫の温度管理		従事者の衛生管理				使用水の管理	そ族・昆虫対策	生食用鮮魚介類の洗浄	加熱加工調理品を中心温度		
					施設	器具	廃棄物	排水	冷蔵庫	ショーケース	冷凍庫	健康確認	服装	手洗い								
(例)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ゴミが分別して廃棄されていなかったので、分別して廃棄した	吉川	
1日																						
2日																						
3日																						
4日																						
5日																						
6日																						
7日																						
8日																						
9日																						
10日																						
11日																						
12日																						
13日																						
14日																						
15日																						
16日																						
17日																						
18日																						
19日																						
20日																						
21日																						
22日																						
23日																						
24日																						
25日																						
26日																						
27日																						
28日																						
29日																						
30日																						
31日																						

