

卸売市場

青果物卸売業

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



目次

■ この手引書の対象業種	1
■ 卸売市場の青果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」	1
■ 青果物卸売業が取扱う多種・多様な商品	2
■ 青果物卸売業の一般的な工程	3
■ 青果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）	3
1 着荷（入荷）・荷下ろし	4
2 荷分け	5
3 陳列・一時保管	7
4 取引き（せり・相対など）	8
5 荷渡し	8
STEP 1 衛生管理計画を作成します。	9
[作成例] 衛生管理計画	10
■ 一般衛生管理の管理項目・管理方法・チェック方法	11
1. 施設・設備の衛生管理	
清掃・洗浄・メンテナンスの手順（例）	11
2. 廃棄物の取扱い	12
3. 定温売場及び冷蔵・冷凍庫の温度確認	13
(1) 定温売場の温度管理	13
(2) 冷蔵庫・冷凍庫の温度管理	13
4. 食品取扱者の衛生管理・教育訓練	14
(1) 従事者の健康管理	14
参考資料 従事者の衛生管理の重要性	14
(2) 卸売場での服装	15
(3) 衛生的な手洗いの実施	16
5. その他の衛生管理項目	17
(1) 使用水の管理	17
(2) 排水の取扱い	17
(3) そ族・昆虫対策	18
(4) 情報の提供	19
品質衛生に関する苦情・事故発生時の処理手順（例）	19
[記入例] 品質衛生に関する苦情・事故対応記録例	20
STEP 2 作成した計画を実行しましょう。	21
STEP 3 実行したことを記録・保管しましょう。	21
[記入例] 衛生管理の実施記録	22
[様式 1] 衛生管理計画の様式例	23
[様式 2] 衛生管理の実施記録様式例	24
[様式 3] 苦情・事故対応記録様式例	25
参考資料 HACCP による衛生管理の制度化について	26
参考資料 有毒植物・毒による食中毒に注意	27