

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
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	15
1 施設・設備の衛生管理	15
2 廃棄物・排水の取扱い	16
（1）廃棄物の取扱い	16
（2）排水の取扱い	16
3 食品等の取り扱い（生鮮魚介類の低温管理）	17
（1）施氷による低温管理	17
（2）低温保管庫（冷蔵庫等）による低温管理	17
4 食品取扱者（市場利用者）の衛生管理・教育訓練	18
（1）健康管理・教育訓練	18
（2）市場入場	19
（3）非衛生行為の禁止	20
（4）衛生的な手洗いの実施	21
5 使用水の管理	22
6 そ族（ネズミ）・鳥類・昆虫対策	23
7 情報の提供（毒魚の情報入手、除去・廃棄）	24
STEP 1 衛生管理計画の作成	25
[様式例] 衛生管理計画	26
[作成例] 衛生管理計画	27
STEP 2 作成した計画の実行	28
STEP 3 実行したことの記録・保管	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HACCP	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係する方(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(管理項目、管理方法、チェック方法を検討)

STEP2 作成した衛生管理計画を実行しましょう(衛生管理の実施)

STEP3 衛生管理計画を実行したことを記録・保管しましょう(計画の効果の検証、必要な見直し)

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

管理項目、管理方法、チェック方法を検討しましょう

STEP 2

作成した計画を実行

衛生管理計画に基づいて衛生管理を実施しましょう

STEP 3

実行したことを記録・保管

衛生管理計画の効果を検証し、必要に応じて見直ししましょう