

STEP 1 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

- ① 施設・設備の衛生管理
- ② 廃棄物・排水の取扱い
- ③ 食品等の取扱い（生鮮魚介類の低温管理）
- ④ 食品取扱者（市場利用者）の衛生管理・教育訓練
- ⑤ 使用水の管理
- ⑥ そ族（ネズミ）・鳥類・昆虫対策
- ⑦ 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。

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。
		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。
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を使用。 排水溝には目皿を設けてごみを除去。
		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。
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。
		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。
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。 (教育訓練) 衛生管理の勉強会を定期的実施。
		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。
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。
		問題があったとき	水・氷の使用を中止。 市場責任者に連絡。
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。 侵入を防ぐための対策を実施。
		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。

【衛生管理計画作成にあたって】 手引書＝HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
 ・手引書25ページまでの衛生管理の項目・方法・チェック方法を確認しましょう。
 ・手引書に掲載の衛生管理計画の様式例と作成例を参考に、市場の施設・設備、利用者の状態に照らして、**実行可能な衛生管理計画を作成しましょう。**
 ・作成例をそのまま使うこともできますが、項目と記載内容が市場の施設・設備、利用者の関係で**実行可能な範囲を超える場合は、実行できる内容に変更してください。**

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。
		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。
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を使用。 排水溝には目皿を設けてごみを除去。
		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。
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。
		問題があったとき	鮮魚に追加でまんべんなく施氷し、温度に問題がない無いか確認。
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。 (教育訓練) 衛生管理の勉強会を定期的実施。
		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。
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。
		問題があったとき	水・氷の使用を中止 市場責任者に連絡。
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。 侵入を防ぐための対策を実施。
		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。

STEP1で作成した衛生管理計画を実行しましょう。



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

STEP3 実行したことの記録・保管

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すなど、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、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
		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		
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	サインまたは印
2	木	○	○	○	○	○	○	○	○		印
3	金	○	○	×	○	○	○	○	○		印
4	土	○	○	○	○	○	○	○	○	印	
5	日	—	—	—	—	—	—	—	—	(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	印
6	月	○	○	○	○	○	○	○	○		印
7	火	○	○	○	○	○	○	○	○	(17日) 市場入口に汚れが見られたので、清掃した	印
8	水	—	—	—	—	—	—	—	—		印
9	木	○	○	○	○	○	○	○	○	(24日) 履物が汚れていたため注意し履き替えさせた	印
10	金	○	○	○	○	×	○	○	○		印
11	土	○	○	○	○	○	○	○	○	(27日) 洗面所に石鹼が少なかったため補充した。	印
12	日	—	—	—	—	—	—	—	—		印
13	月	○	○	○	○	○	○	○	○	(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
14	火	○	○	○	○	○	○	○	○		印
15	水	—	—	—	—	—	—	—	—	(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
16	木	○	○	○	○	○	○	○	○		印
17	金	×	○	○	○	○	○	○	○	(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
18	土	○	○	○	○	○	○	○	○		印
19	日	—	—	—	—	—	—	—	—	(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
20	月	○	○	○	○	○	○	○	○		印
21	火	○	○	○	○	○	○	○	○	(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
22	水	—	—	—	—	—	—	—	—		印
23	木	○	○	○	○	○	○	○	○	(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
24	金	○	○	○	○	○	○	○	×		印
25	土	○	○	○	○	○	○	○	○	(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
26	日	—	—	—	—	—	—	—	—		印
27	月	×	○	○	○	○	○	○	○	(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
28	火	○	○	○	○	○	○	○	○		印
29	水	—	—	—	—	—	—	—	—	(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
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	有 無	機関名 ○× 保健所
	内容	腐敗・異物・健康被害 その他 ()						
	<p style="text-align: center;">内容詳細</p> <p style="text-align: center;">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。</p>							
	仕入日	〇月〇日	仕入先	○×水産				
	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	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							