

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 |

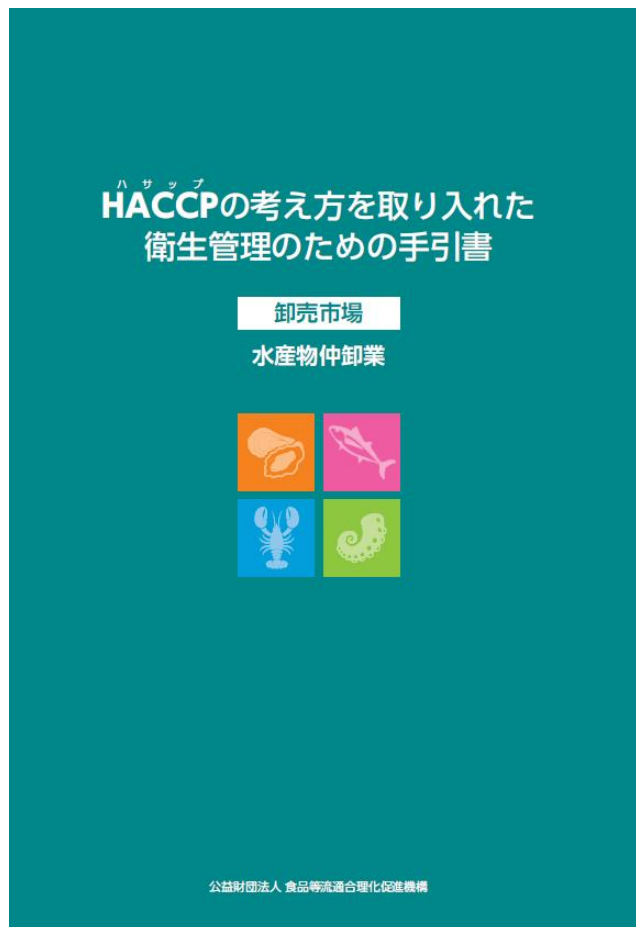


食品衛生法第6条第2号により、有毒な魚介類の販売は禁止されています。厚生労働省では、下記のとおり、有毒魚の措置を定めています。

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。



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。



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。