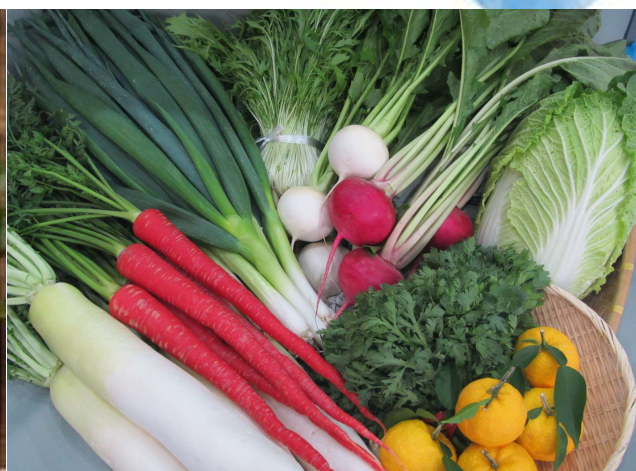




京都市中央市場衛生管理基準手引書

<青果部>



令和8年（2026年）9月



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

～ 目 次 ～

	■ 本手引書を策定する目的	1
	■ 本手引書の構成	1
卸	仲 ■ 卸売業者と仲卸業者が取り扱う多種・多様な商品	2
卸	仲 ■ 卸売業者と仲卸業者の主な業務工程例	3
卸	■ 一般的な工程及び管理ポイント＜卸売業者＞	4
	● 1 入荷・荷下ろし	4
	● 2 荷分け	5
	● 3 陳列・一時保管	7
	● 4 取引（せり・相対など）	8
	● 5 荷渡し（出荷）	8
	● まとめ	9
	仲 ■ 一般的な工程及び管理ポイント＜仲卸業者＞	10
	● 1 引取り・場内搬送	10
	● 2 荷捌き・検品	11
	● 3 小分け・箱詰め・包装・カット	12
	● 4 陳列・販売・保管	13
	● 5 積込・配送	13
	● まとめ	14
卸	仲 STEP.1 一般衛生管理事項を確認し、衛生管理計画を作成します。	15
	◆ 一般衛生管理の詳細	16
	◆ 1. 施設・設備の衛生管理	16
	◆ 2. 廃棄物・排水の取扱い	18
	◆ 3. 定温売場及び冷蔵・冷凍庫の温度確認	19
	◆ 4. 食品取扱者の衛生管理・教育訓練	20
	◆ 5. その他の衛生管理項目	21
卸	仲 STEP.2 作成した計画を実行しましょう。	25
卸	仲 STEP.3 実行したことを記録・保管しましょう。	25

～ 目 次 ～

卸	仲	様式 1	衛生管理計画①	26
卸	仲	様式 2	衛生管理計画②	30
卸	仲	様式 3	実施記録表	34
卸	仲	様式 4	衛生管理の実施記録	35
卸	仲	様式 5	温度管理チェック表	36
卸	仲	様式 6	食品等取扱者の健康状況等記録様式	37
卸	仲	様式 7	品質衛生に関する苦情・事故対応記録	38
卸	仲	様式 8	従業員衛生教育受講記録表	39
卸	仲	別紙 1	青果棟内各エリアの衛生基準	40
卸	仲	別紙 2	施設、設備の清掃・洗浄、メンテナンスの手順例	41
卸	仲	別紙 3	卸売場・店舗での服装、衛生的な手洗いの手順	42
卸	仲	別紙 4	廃棄物の保管・搬出手順、洗浄に使用する薬剤等の選択	43
卸	仲	参考資料 1	HACCPによる衛生管理の制度化について	44
卸	仲	参考資料 2	京都市HACCP食の安全宣言届出制度がスタートします	45
卸	仲	参考資料 3	有毒植物・毒による食中毒に注意	48

本手引書を策定する目的

- 食品衛生法の改正によって事業者の皆さまに義務付けられた「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に的確に対応する。
- 青果棟に付加された様々な衛生機能を適切に活用し、商品の鮮度保持や付加価値の向上等につなげるとともに、市民等の皆さまに、これまで以上に安全・安心な生鮮食料品等をお届けする。
- 上記の実践により、他市場に負けない競争力を確保することで、全国の出荷者や小売業者、料理飲食店等の取引先様から選ばれる市場を目指すとともに、京都市中央市場のさらなる活性化を図る。

本手引書の構成

- 本手引書は、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を基に作成しています。
- まず、卸売業者、仲卸業者ごとに各工程で考えられる問題やチェックポイント、手順などを示し、注意すべき事項を解説しています。次に、一般衛生管理におけるポイントをまとめています。
- そのうえで、HACCP対応のなかで重要な項目のひとつである衛生管理の計画や記録の作成方法について解説し、皆さまが取り組む衛生管理の実施状況を「見える化」します。
 - ※ 事業者の皆さまが作成しなければならない主な書類
 - ・ 衛生管理計画
 - ・ 衛生管理実施記録 など

<参考> 本手引書に盛り込む基準等

本手引書は、食品衛生法や青果棟の施設再整備を踏まえ、以下の基準等に基づき、本市場の特性に応じた独自の衛生管理基準として策定しています。

1. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（青果物卸売業、青果物仲卸業）
2. 食品衛生法（食品衛生法施行規則第66条の2）

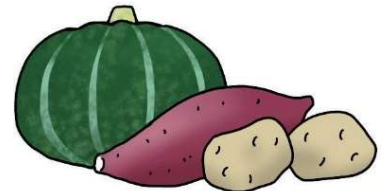
卸売業者と仲卸業者が取り扱う多種・多様な商品

青果物卸・仲卸業者が取り扱う食品は、常温・定温で流通する生鮮野菜・生鮮果実や要冷蔵・要冷凍の青果物加工品など、種類や包装形態が多様なため、本手引書では、青果物・青果物加工品ごとの流通温度によってグループ分けします。

青果物

グループ① 常温のもの

常温で流通する生鮮野菜・生鮮果実など



グループ② 定温のもの

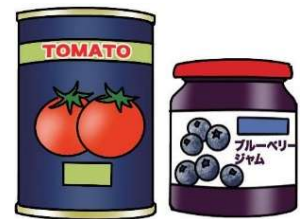
青果物の種類や季節によって適切な温度管理が必要な商品など



青果物加工品

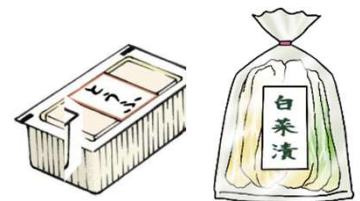
グループ③ 常温のもの

常温で流通する商品



グループ④ 冷蔵のもの

10℃以下で流通する商品



グループ⑤ 冷凍のもの

-15℃以下で流通する商品

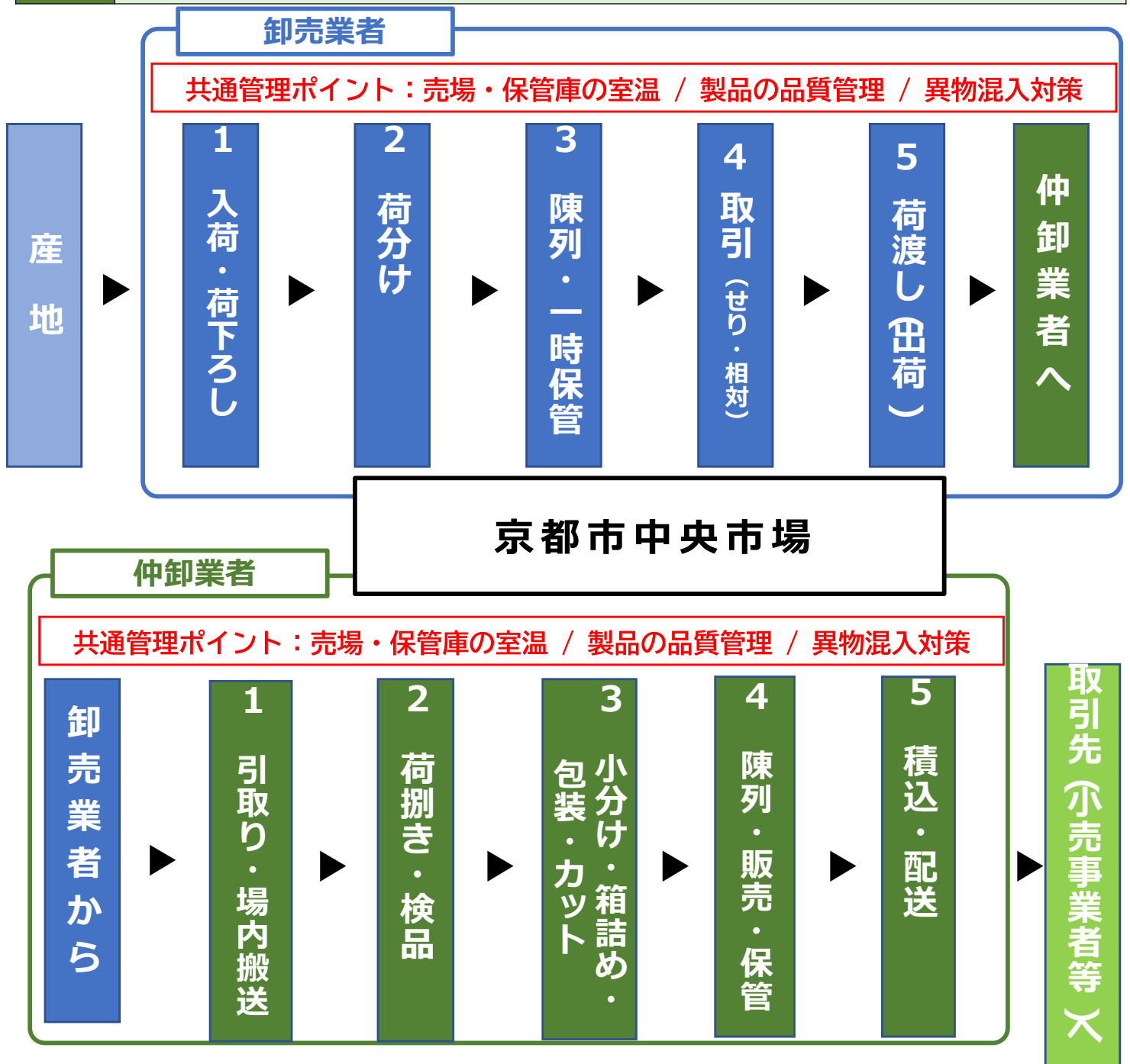


卸売業者と仲卸業者の主な業務工程例

本手引書では、前頁に記載の青果物と青果物加工品を取り扱う卸売業者と仲卸業者を対象としています。

京都市中央市場の業務工程は次のとおり整理しています。

卸売業者	(産地から集荷した商品について) 入荷・荷下ろし～荷分け～陳列・一時保管～取引（せり・相対）～荷渡し（出荷）
仲卸業者	(卸売業者から仕入れた商品について) 引取り・場内搬送～荷捌き・検品～小分け・箱詰め・包装・カット～陳列・販売・保管～積込・配送



この手引書では、「売場・保管庫等の室温管理」と「製品の品質管理」、「異物混入対策」を共通管理ポイントとして例示しています。

一般的な工程及び管理ポイント

<卸売業者>

1

入荷・荷下ろし

この工程の中で考えられる問題

- 外箱汚れ・破損により、病原性微生物による汚染を引き起こす可能性があります。
- 荷下ろしの際の圧迫・破損・傷付け等は品質を劣化させる場合があります。



チェック！

- ☐ 外箱に破損がありませんか？
- ☐ 蓋が開いたままになっていませんか？
- ☐ 適切に保冷できていますか？



手順

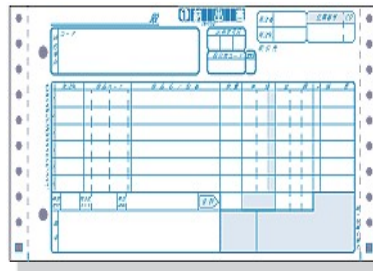
●入荷・荷下ろし

- 1 商品の取扱いは、品質を損なわないよう、圧迫・破損・傷付け等に十分注意しましょう。



●入荷時の伝票確認

- 1 出荷者からの送り状の記載内容を確認し、伝票は必ず保管しましょう。
- 2 万が一、商品と送り状の内容に誤りがあった場合は、必ず出荷者及び荷受責任者に報告しましょう。



【送り状】

- 出荷者名
- 品名
- 規格
- 個数 など



禁止行為

卸売市場の禁止行為



- 足で動かす行為は不衛生です。



- パレット・段ボールに土足で乗る行為は不衛生です。



- 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。

※「せり場へ入場する者の順守事項 5 箇条（20ページ）」参照

2 荷分け

この工程の中で考えられる問題

- 入荷・荷下ろし時には気が付かなかった問題が、荷分けの検品の時にみつける可能性があります。

✓ チェック！

- ☐ 異物が混入していませんか？
- ☐ 商品の状態が悪いものはありませんか？
- ☐ 必要に応じて保冷剤や氷を追加していますか？

手 順

● 検品

外箱の汚れ・破損などにより、商品に悪影響の疑いが生じた場合は、開封し検品しましょう。

- ① 種類：伝票と相違ないか確認
- ② 数量：伝票と相違ないか確認
- ③ 等級：伝票と相違ないか確認
- ④ 品質：鮮度・カビ・傷み・臭い・色調などの確認
- ⑤ 異物の有無：異物混入（虫・木片・金属片など）の確認
- ⑥ 表示（名称・原産地・解凍の場合はその旨）
- ⑦ 容器包装：外箱に破損や汚れがないか確認
- ⑧ 温度管理が必要な青果物の場合：保冷状態
- ⑨ 防ばい剤を使用した青果物の場合：添加物表示



加工食品についても、必要に応じて荷口毎に検品しましょう。

- ① 種類 ② 数量
- ③ 品質及び異物
- ④ 法令に基づく表示
- ⑤ 容器包装
- ⑥ 要冷蔵品の保冷状態

検品中に不良品を見つけたら・・・

【表示例】



- 勝手に判断せず、すぐに出荷者及び荷受責任者に報告！
- 誤って販売しないよう区別し、「保留」や「不良品」といった表示を実施！
- 「販売禁止・自粛」の疑いがある場合は、識別保管のうえ衛生環境研究所に確認！
- 商品に問題があった場合は、伝票等への記録や出荷者への原因究明を実施！
- 次ページの「検品結果の保管等について」に従い、適切に記録、保管等を実施！

▶ 検品による不良品の発見

健康被害が発生する可能性がある不良品を発見したら、ルールに従い対応しましょう。

- ① 異変に気づいたら勝手に判断せず、すぐ責任者に報告します。
- ② 不良品を誤って販売しないように一時保管場所を定め、商品に「不良品」として認識できるようにしておきましょう。
- ③ ルールに従って廃棄しましょう。

【不良品の例】

- 腐敗品（腐敗までいかないが販売に適さない鮮度のものを含む）
- 出荷者が回収要請しているもの
- 衛生環境研究所等から販売しないように指示があったもの
- その他品質・衛生上の観点から販売に適さないと判断したもの



【表示例】

「販売禁止」や「販売自粛」の青果物の疑いがある場合は、速やかに衛生環境研究所に確認しましょう。
また、確認している間に、誤って販売しないように、明確に表示し、保管場所も管理しましょう。



【表示例】

衛生環境研究所等が、「販売禁止」や「販売自粛」の青果物と確認した場合は、【検品による不良品の発見】のルールに従い対応し、以下【検品結果の記録例】を参考に、記録を残しましょう。

参考資料 検品の重要性

金属片・ガラス片など異物が混入していた場合

通常食品には存在しない異物を摂取すると、歯の損傷、口唇の断裂などの健康被害が起ることがあります。異物を発見した場合は、除去するとともに、必要に応じて責任者に報告し、適切に対応しましょう。



検品の結果は必ず保管しましょう。万が一、商品に問題があった場合は、必ず責任者に報告しましょう。

【検品結果の記録例】

住所 〇〇青果物卸売会社 担当 △△殿		送り先住所 №123456789 〇×組合 2019年4月〇日担当 △〇			
品名	等級	荷姿	個数	重量	備考
1 とうもろこし	2L	トレイ	100	30	●●県産4K ✓
2 とうもろこし	L	トレイ	200	60	
3					
4					
5					
合計			300	90	

※受取引立てを必ず確認し、伝票に記入してください。
上記の通り伝票品を上げます。伝票をなくしお取り直しします。

仕入伝票①		株式会社〇×青果	
担当△〇		品名	数量
青豆だいこん	23.20	かぶ	25.50
小かぶ	27.00	小かぶ	90

小かぶの数量相違のため、訂正担当△〇

検品の結果、問題があった場合は、その内容を伝票等に必ず記録しましょう!!



容器の破損：輸送時の容器の積み方に問題があったのではないかな。
品質劣化：輸送車両の温度に問題があったのではないかな。 など

3 陳列・一時保管

この工程の中で考えられる問題

- 人の手を介して有害な微生物の付着・異物混入の原因になる場合があります。
- 温度管理が必要な商品の陳列・販売の保冷状態の異常は、有害な微生物の付着や増殖の恐れがあります。

✓ チェック！

- ☐ 作業着は清潔な状態になっていますか？
- ☐ 5S（整理・整頓・清掃・清潔・習慣）は徹底できていますか？（17ページ参照）
- ☐ 卸売場、冷蔵・冷凍庫は適切な温度になっていますか？



清潔な作業着
を着用！

チェック！



手順

●陳列

- 商品を開封して陳列する場合は、異物混入に注意しましょう。
- 商品の積み重ね等による破損に十分注意しましょう。
- 氷や水が入っている商品は水が漏れないように注意しましょう。
- 「定温のもの」についても、種類や季節によって、適切な温度管理しましょう。
- 「常温のもの」についても、外気温の上昇等による商品の腐敗等鮮度劣化に注意しましょう。
- 場内巡回の実施や監視カメラの活用により適切な管理を実施しましょう。



●一時保管

商品を保管する際は、相互汚染・二次汚染に注意しましょう

【推奨事例】
清潔なシートやパレットの使用例



※「青果棟内各エリアの衛生基準（別紙1・40ページ）」参照

- ▶ 従業者が異物や不要物を除去する習慣を形成するなど整理整頓を徹底するとともに、商品の置き場・人の通り道・運搬車両の通り道を確保しましょう。

人の通り道
商品の置き場



リフト・ターレ
・台車の通り道

取引 (せり・相対など)

この工程の中で考えられる問題

- 入場者からの有害な微生物・異物が商品に混入する恐れがあります。

☑ チェック！

- 卸売場に関係者以外の者が侵入していませんか？
- 作業着や帽子は清潔な状態になっていますか？
- 卸売場は適切に温度管理が実施できていますか？



手順

●入場者の衛生管理

せり場等への入場時には、手指を洗淨・消毒しましょう。

せり場等では、清潔な作業服・帽子を着用します。取引関係者等の立ち入りは、管理者の許可を取るとともに、衛生管理を順守します。



※「青果棟内各エリアの衛生基準（別紙1・40ページ）」参照

荷渡し (出荷)

この工程の中で考えられる問題

- 温度管理が必要な商品を常温で長時間放置すると、品質劣化や有害な微生物の汚染・増殖の可能性があります。

☑ チェック！

- 商品が卸売場に放置されたままになっていませんか？



商品放置厳禁！

手順

- 取引終了後は、速やかに引き渡しましょう。
- 商品は傷つけないように、丁寧に扱しましょう。
- 商品は適切に温度管理しましょう。



<まとめ>

卸売業者の一般的な工程の中で 商品に悪影響を及ぼす原因と管理ポイント(例)

工程	悪影響を及ぼす原因	管理ポイント
1 入荷・荷下ろし	● 外箱の汚れ・破損による食中毒菌の付着 ● 「冷蔵品」「冷凍品」：搬送時の温度管理不良を原因とした商品の鮮度劣化 ● 圧迫・破損・傷付け等による品質劣化	● 梱包した状態、かつ適温状態で入荷 ● 入荷時に箱の破損状態を確認 ● 伝票（送り状）と現品との確認
2 荷分け	● 有毒植物等の混入 ● 「冷蔵品」「冷凍品」：着荷後の温度管理不良による商品の鮮度劣化	● 有毒植物は原則として産地にて除去 ● 保冷状態が悪く、食用として不適格な物品は排除 ● 必要に応じて保冷剤や氷を追加
3 陳列・一時保管	● 卸売場及び冷蔵・冷凍庫の温度管理不良による商品の鮮度劣化 ● 卸売場における商品陳列・一時保管時の異物混入	● 清潔な作業着の着用 ● 5Sの徹底 ● 卸売場及び冷蔵・冷凍庫の適切な温度管理
4 取引（せり・相対など）	● 入場者由来の異物混入・食中毒菌の付着 ● 卸売場及び冷蔵・冷凍庫の温度管理不良による商品の鮮度劣化	● 取引関係者等の入場管理 ● 清潔な作業着の着用 ● 手洗いの励行 ● 卸売場及び冷蔵・冷凍庫の適切な温度管理
5 荷渡し（出荷）	● 「冷蔵品」「冷凍品」：荷渡し時における商品の滞留による品温上昇と鮮度劣化	● 保冷状態を確認し、必要に応じて保冷剤や氷を追加 ● 荷渡し後などに、放置残品有無の確認を実施 ● 常温での滞留禁止

（共通管理ポイント）

売場・保管庫の室温／製品の品質管理／異物混入対策

一般的な工程及び管理ポイント

<仲卸業者>

1 引取り・場内搬送

この工程の中で考えられる問題

- 外箱汚れ・破損により、病原性微生物による汚染を引き起こす可能性があります。
- 引取り・場内搬送の際の圧迫・破損・傷付け等は品質を劣化させる場合があります。

✓ チェック！

- ☐ 外箱に破損がありませんか？
- ☐ 蓋が開いたままになっていませんか？
- ☐ 適切に保冷できていますか？



手順

●引取り

商品は、卸売場などに長時間放置せず、速やかに引き取りましょう。

●場内搬送

商品及び外箱を傷付けないよう注意します。

また、「冷蔵のもの」など温度管理

が必要な商品の運搬は、品質に影響がないように速やかに移動します。



作業中、荷の取扱い・商品の状態に異常があった場合、発見者は必ず責任者にその旨を報告し指示を仰ぎましょう!!

●入場者の衛生管理

せり場等への入場時には、清潔な靴を履き、手指を洗浄・消毒しましょう。

せり場等では、清潔な作業服・帽子を着用します。

取引関係者等の立ち入りは、管理者の許可を取るとともに、衛生管理を順守します。

※「青果棟内各エリアの衛生基準（別紙1・40ページ）」参照

商品の取扱いは、品質を損なわないよう、圧迫・破損・傷付け等に十分注意しましょう。



卸売市場の禁止行為



● 足で動かす行為は不衛生です。



● パレット・段ボールに土足で乗る行為は不衛生です。



● ごみのポイ捨ては、ゴミ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。

※「せり場へ入場する者の順守事項5箇条（20ページ）」参照

2 荷捌き・検品

この工程の中で考えられる問題

- 引取り時には問題がなかった商品でも、場内搬送時に異物が混入したり、有害な微生物が付着する可能性があります。
- 引取り時には気が付かなかった問題が、仕分けの検品の時に発見される可能性があります。

大 切

検品は、受け入れた商品に間違いや問題がないか確認する仲卸業のとても大切な仕事です。

✓ チェック！

- ☐ 異物が混入していませんか？
- ☐ 商品の状態が悪いものはありますか？
- ☐ 必要に応じて保冷剤や氷を追加していますか？



こまめな保冷を！

手 順

●検品

検品は伝票や外観などを確認して行います。
荷口毎のサンプリングにより検品しましょう。

- ① 種類：伝票と相違ないか確認
- ② 数量：伝票と相違ないか確認
- ③ 等級：伝票と相違ないか確認
- ④ 品質：鮮度・カビ・痛み・臭い・色調などの確認
- ⑤ 異物の有無：異物混入（虫・木片・金属片など）の確認
- ⑥ 表示（名称・原産地・解凍の場合はその旨）
- ⑦ 容器包装：外箱に破損や汚れがないか確認
- ⑧ 温度管理が必要な青果物の場合：保冷状態
- ⑨ 防ばい剤を使用した青果物の場合：添加物表示



加工食品についても、必要に応じて荷口毎に検品しましょう。

- ① 種類
- ② 数量
- ③ 品質及び異物
- ④ 法令に基づく表示
- ⑤ 容器包装
- ⑥ 要冷蔵品の保冷状態

商品に事故品などがあった場合は・・・

- ・ 事故品があった場合は「青果部事故品処理に関する取扱要綱」に従って手続きを行いましょう。
 - ・ その他、食用に不適格な物品があった場合は、識別保管し、「不良品」などと表示しましょう。また、伝票などに記録を残しましょう。
 - ・ 事故品の対応結果等については、管理職だけではなく従業員全体で情報共有しましょう。
- ※ 「検品による不良品の発見（6ページ）」参照

検品で問題があった場合の記録例

株式会社△△卸売会社 事故報告届

記入者：仲卸 次郎
有）ABC仲卸会社

事故日時	8月1日（8月1日仕入分）
仕入先	A卸・B卸・C卸・D卸・その他（ ）
生鮮食料品等名	いちじく
事故数量	5箱
セリ人担当	
事故内容	くさり
処理方法	赤伝・値引き・その他

- 作業時に有害な微生物による汚染及び増殖する場合があります。
- 作業時に異物が混入する場合があります。

大 切

青果物を確認し、汚れや傷みのある商品が混入しないように注意しましょう。

✓ チェック！

- ☐ 使用する器具は洗浄し、衛生的な状態になっていますか？
- ☐ 作業着は清潔な状態になっていますか？
- ☐ こまめに手洗いを実施できていますか？



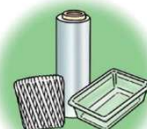
衛生的な
器具を使用！

手 順**●小分け**

- 小分けで使用する包装容器・ビニール袋・ラップなどの資材は、衛生的なものを使用しましょう。
- 「冷蔵のもの」「冷凍のもの」の小分けは、品質に影響がでないように速やかに行いましょう。

●箱詰め

- 箱詰めの際の表示は、必要事項が揃っているか確認しましょう。
- 容器包装に入れて小売店等へ販売する場合は、食品表示が必要です。
- ラベルなどを発行して商品に貼付する場合や納品書などの作成時には、ラベルや納品書の記載内容、ラベルと商品の一致を確認したうえで、発行書類の控えを記録として保管しましょう。

**●包装**

- 包装資材は、衛生的なものを使用しましょう。
- 包装資材由来の異物（段ボール片・留め金具・結束バンド破片など）の異物混入に注意しましょう。

包装資材についても、必要に応じて荷口毎に検品しましょう。

① 破損の有無 ② 汚れ・異物の有無 ③ インク臭などの臭い ④ 食品用であること

●カット（青果物の原形が分かる程度に切断したもの）

販売形態として、単純に2つ割り・4つ割り等を行う場合は、品質に影響がでないようにしましょう。

また、カット後は、ラップなどで包装し、必要に応じて温度管理しましょう。

- 加工室を使用する場合は、扉の開放に注意しましょう。
- 使用する包丁・まな板などの器具類は、衛生的なものを使用しましょう。

衛生的な器具類の取扱いは、41ページの施設、設備の清掃・洗浄、メンテナンスの手順例（別紙2）を参照して下さい。

陳列・販売・保管

この工程の中で考えられる問題

- 人の手を介して有害な微生物の付着・異物混入の原因になる場合があります。
- 温度管理が必要な商品の陳列・販売の保冷状態の異常は、有害な微生物の付着や増殖の恐れがあります。

✓ チェック！

- ☐ 商品の保冷状態を確認し、必要に応じて、保冷剤や氷を追加していますか？
- ☐ 冷蔵・冷凍庫は適切な温度になっていますか？

手 順

●陳列

- 商品を開封して陳列する場合は、異物混入に注意しましょう。
- 商品の積み重ね等による破損に十分注意しましょう。
- 氷や水が入っている商品は水が漏れないように注意しましょう。
- 「定温のもの」についても、種類や季節によって適切な温度管理しましょう。
- 「常温のもの」についても、外気温の上昇等による商品の腐敗等鮮度劣化に注意しましょう。



●一時保管

商品を保管する際は、相互汚染・二次汚染に注意しましょう。

5 積込・配送

この工程の中で考えられる問題

- 温度管理が必要な商品の運搬・配送時の保冷状態の異常は、有害な微生物による汚染や増殖のリスクと品質劣化の恐れがあります。

✓ チェック！

- ☐ 商品などを傷付けないよう、積込に注意していますか？
- ☐ 配送時の保冷状態に問題ありませんか？

手 順

●運搬・積込

容器の積み方に注意し商品を傷つけないように、丁寧に扱しましょう。

●配送（自社でする場合）

配送車に保冷機能がある場合：

荷を入れる前に庫内の保冷状態を確認しましょう。

配送車に保冷機能がない場合：

品温が上昇しないように、商品によっては、保冷剤及び保冷効果のある運搬容器を使用しましょう。



<まとめ>

仲卸業者の一般的な工程の中で 商品に悪影響を及ぼす原因と管理ポイント(例)

工程	悪影響を及ぼす原因	管理ポイント
1 引取り・場内搬送	●外箱の汚れ・破損による食中毒菌の付着 ●「冷蔵品」「冷凍品」：温度管理不良による食中毒菌の増殖及び商品の鮮度劣化 ●圧迫・破損・傷付け等による品質劣化	●梱包した状態、かつ適温状態で入荷 ●入荷時に箱の破損状態を確認
2 荷捌き・検品	●検品、検収もれによる毒きのこ等の混入 ●「冷蔵品」「冷凍品」：温度管理不良による食中毒菌の増殖及び商品の鮮度劣化	●毒きのこ・有毒植物は原則として産地にて除去 ●保冷状態が悪く、食用に不適格な物品は排除 ●必要に応じて保冷剤や氷を追加 ●ラベルなどと納品書、現品の整合確認
3 小分け・箱詰め・包装・カット	●不衛生な器具の使用による食中毒菌の付着 ●交差汚染 ●作業時の異物混入	●衛生的な器具を使用 ●清潔な作業着の着用 ●手洗いの励行
4 陳列・販売・保管	●仲卸売場における商品陳列・一時保管時の異物混入 ●交差汚染 ●外箱の汚れ、破損による食中毒菌の付着	●外箱の積み重ねに注意 ●5Sの徹底 ●冷蔵庫等の適切な温度管理
5 積込・配送	●仲卸売場及び冷蔵・冷凍庫の温度管理不良、配送時の温度管理不良による商品の鮮度劣化 ●外箱の汚れ、破損による食中毒菌の増殖及び異物混入	●保冷状態を確認し、必要に応じて保冷剤や氷を追加 ●温度管理を要する商品は、適温状態で配送 ●商品の積み重ね等による容器の破損に注意

(共通管理ポイント)

売場・保管庫の室温／製品の品質管理／異物混入対策

STEP. 1 一般衛生管理事項を確認し、衛生管理計画を作成します。

○ 衛生管理計画は、皆さまが青果棟で取り組む「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、作成するものです。

○ 次に掲げる一般衛生管理事項を確認したうえで、衛生管理計画（※）を作成し、現場で実践するとともに、記録・保管を行いましょう。

※ 本手引書では、事業者の皆さまが衛生管理に取り組みやすいよう、本市場における標準的な実施項目を盛り込んだ記入式（様式1）、チェック式（様式2）の2種類の衛生管理計画及び作成例を掲載していますので、事業内容に合わせて活用してください。

＜青果棟における一般衛生管理＞

- | | |
|--|---|
| 1 施設・設備の衛生管理
(1) 施設・設備の使用
(2) 清掃・洗浄の管理 | 4 食品取扱者の衛生管理・教育訓練
(1) 従事者の健康管理
(2) 卸売場・店舗での服装と決め事
(3) 衛生的な手洗いの実施 |
| 2 廃棄物・排水の取扱い
(1) 廃棄物の取扱い
(2) 排水の取扱い | 5 その他の衛生管理項目
(1) 使用水の管理
(2) そ族・昆虫対策
(3) 情報提供、共有（事故対応など）
(4) 仕入先の管理
(5) 資材・化学薬剤等の取扱い |
| 3 定温売場及び冷蔵・冷凍庫の温度確認
(1) 卸売場・仲卸売場の温度管理
(2) 冷蔵・冷凍庫の温度管理 | |



衛生管理計画を作成するときのポイント

- ① **なぜ** 必要なのかを理解しましょう。
- 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す。
誰が行っても同じように実施できるようにします。
- 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す。

一般衛生管理の詳細

1. 施設・設備の衛生管理

(1)

施設・設備の使用

なぜ必要なのか

- 使い方が悪いと、商品や資材が食中毒菌等に汚染される場合があります。

✓ パレットの使用

- 衛生管理の観点から、プラスチックパレットの使用を推奨します。

※ 木製パレットを使用する場合は、入荷バースにて、木片、虫等の付着物を除去することで、衛生管理水準を高めましょう。

※「青果棟内各エリアの衛生基準（別紙1・40ページ）」参照



プラスチックパレットを推奨！



（参考）パレットの破損原因

- ・フォークリフト等の爪による破損
- ・フォークリフトでの搬送時やチルト操作による破損
- ・過積載によるパレットの撓み 等

パレットの破損による包装破損・異物混入を防ぎましょう。

✓ 車両の使用

- 閉鎖エリア内で使用する搬送車両（バイク、モーター、フォークリフト等）は、電動式又は手動式に限ります。
- 車両運転時は通行ルールを守り、安全運転を心掛けましょう。
- 駐車場やトラックバースなどに車を停める場合は、可能な限り、アイドリングストップを実施しましょう。

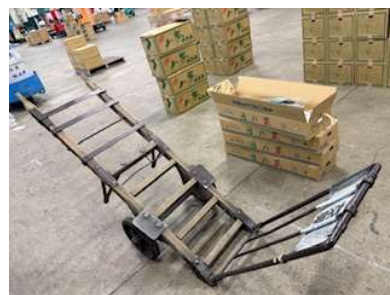


ガソリン、
LPガス車は
利用不可！



✓ 使用する機器

- 使用する機器（機械及び装置、器具のこと）は、「施設、設備の清掃・洗浄、メンテナンスの手順例（別紙2・41ページ）」に基づき管理し、管理状況は「実施記録表」に記録して管理しましょう。
- 使用しない機器は、カバーをするなど適切に保管しましょう。
※ 使用前、保管前には清掃、洗浄、殺菌を実施しましょう。
- 木製の器具を使用する際は、虫や木片等異物の混入に注意しましょう。
※ 木製器具でしか対応できない場合は、破損や腐食がなく、虫等の付着物の除去や洗浄、殺菌を確実に実施できるものを使いましょう。
- その他、青果棟内で使用する照明器具は、割れにくく、虫を寄せ付けづらいLED光源を使用しましょう。また、ガス、石油式の暖房器具は使用禁止です。



(2) 清掃・洗浄の管理

なぜ必要なのか

- 卸売場や店舗のごみやほこり、汚れは、商品への異物混入や食中毒菌の付着の原因になります。

✓ 清掃用具の管理

- 清掃用具（ほうき・ブラシ・モップ等）は、汚れやカビが付着しないよう、あらかじめ場所を決めて保管しましょう。
- 汚れ・破損・毛の抜けなどが激しい用具は、速やかにメンテナンス又は交換しましょう。
- 施設、設備の清掃、洗浄、メンテナンスは、「施設、設備の清掃・洗浄、メンテナンスの手順例（別紙2・41ページ）」に従い実施しましょう。

大切 清掃中などに、施設の破損や劣化などの問題が見つかった場合は、速やかに開設者に連絡しましょう！

大切 5S（整理整頓等）

施設・設備を清潔にすることで、食品への二次感染や異物混入を予防しましょう。

- ①整理 : 要らないものは置かない。
- ②整頓 : 置く場所を決めて、管理する。
- ③清掃 : 汚れがない状況にする。
- ④清潔 : 整理・整頓・清掃ができていて、綺麗な状態に保つ。
- ⑤習慣 : 決められたことを、継続的に行う。

2. 廃棄物・排水の取扱い

(1) 廃棄物の取扱い

なぜ必要なのか

- 廃棄物を放置していると、商品や設備を汚したり、ねずみや害虫を誘引します。廃棄物を放置しないよう徹底することによって、不審物にも気づきやすくなります。

✓ 廃棄物の保管・搬出手順

- 決められたルールに基づき、適切に実施しましょう。

✓ ごみ箱の管理

- 使用のごみ箱は、開閉可能で汚水が漏れないものを選び、ごみの種類に応じて使い分けましょう。
- 業務終了後やその他ごみ箱を使用しない時間帯は、ごみ袋の口を閉じるか、ごみ箱の蓋を閉じましょう。
- ごみ箱は、ごみを捨てた後、適宜洗浄しましょう。



適宜、洗浄を！

開閉可能なごみ箱の使用を！

- 大** ● ごみは分別して、決められた集積所に時間内に搬出してください。
- 切** ● 発砲スチロールは中身を空にし、必ずフタを空けた（外した）状態で排出してください。ビニールパーチなど、一切の異物混入は厳禁です。
- ダンボールは、畳んで廃棄してください。

※（別紙4・43ページ）廃棄物の保管・搬出手順参照

【京都市中央市場の取組事例】

- 野菜・果実ごみのリサイクル

市場で発生する野菜・果実ごみは、食品リサイクル業者へ搬出し、異物の除去、加熱脱水等の工程を経て、家畜の飼料原料として販売されています。



(2) 排水の取扱い

なぜ必要なのか

- 店舗床面への汚水の垂流しは、商品や他区画への汚染の原因になります。

✓ 排水や排水桝の管理

- シンクや作業台は、排水を店舗等の床面に垂れ流したり、漏らしたりしないよう、適切に排水管につなぎましょう。

3. 定温売場及び冷蔵・冷凍庫の温度確認

✓ 商品の適温管理

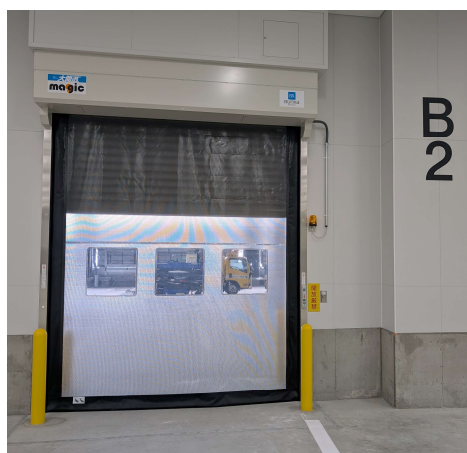
- 商品の鮮度や安全・安心の確保のため、商品特性に応じて適切な温度で取扱いましょう。

(1) 卸売場・仲卸売場の温度管理

なぜ必要なのか

- 作業区域（特に卸売場）の温度が異常な場合、商品の温度が上がり、食中毒菌の増殖や品質劣化のおそれがあります。

開放厳禁！



✓ 温度管理設備の適切な利用

- 各出入口に設置されるシートシャッターなどは、開放したままにしないようにしましょう。
 - ・ トラックバースと定温卸売場の間など
- 常温売場の商品についても、外気温の上昇等による商品の腐敗等鮮度劣化に注意しましょう。

各エリアの管理温度

- ・ 近郷・遠地・果実売場 : 25℃

(2) 冷蔵・冷凍庫の温度管理

なぜ必要なのか

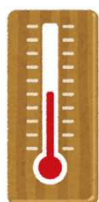
- 冷蔵・冷凍庫に異常があった場合、食中毒菌の増殖や品質劣化のおそれがあります。

✓ 商品特性に応じた保管温度

- 冷蔵品 : 10℃以下
- 冷凍品 : -15℃以下
- 定温倉庫 : 商品の種類や季節によって適温で管理



注意！



チェック！

大切

- 庫内温度に異常が生じ、保管していた商品が販売に適さないと判断した場合は、「不良品」として検品による不良品の発見（6ページ参照）に準じ、誤って販売しないようにしましょう。
- 温度計が正しく機能していることが大切です。示される温度がおかしいと感じたときは、機器のメーカーに問い合わせるなどしましょう。
- 冷蔵庫内等では、荷崩れなどによって商品を傷付けないよう適切に保管しましょう。また、冷蔵庫等を使用しないときは施錠しましょう。

4. 食品取扱者の衛生管理・教育訓練

(1) 従業員の健康管理

なぜ必要なのか

- 食品を直接取り扱う従業員に下痢や腹痛、発熱、吐き気などの体調不良がある場合、食中毒菌等を保有していることがあります。

✓ 責任者による従業員管理

- 従業員が汚染要因とならないよう、責任者は次のことを徹底しましょう。
 - ・ 日々の従業員の健康状態、清潔な作業着等の着用、衛生的な手洗いなどの確認
 - ・ 定期的な健康診断や検便の実施による疾病や障害などの有無の確認（従業員採用時含む）

(2) 卸売場・店舗での服装と決め事

なぜ必要なのか

- 不衛生な服装で食品を取り扱うと、食中毒菌による汚染や異物混入が発生するおそれがあります。

✓ 服装の管理

- 別紙3（42ページ）に従い、清潔な作業着を着用しましょう。
- 靴や前掛けなどは、専用ロッカー等で保管しましょう。



忘れず施錠を！

✓ <決め事> せり場に入場する者の順守事項5箇条

せり場内では、次の5箇条を順守し、行動しましょう。

- 1 手指を洗浄・消毒すること
- 2 指定された帽子を必ず着用すること
- 3 商品は清潔なシートやパレットの上に置くこと
（清掃・洗浄した床面に置く場合を除く）
- 4 土足で陳列台、シートやパレット等に乗らないこと
- 5 飲食をしないこと（指定された場所での水分補給、試食宣伝を除く）



✓ 教育訓練

- 店舗等の責任者又は食品衛生責任者は、衛生管理に関する講習会などを積極的に受講し、「従業員衛生教育受講記録表（様式8・39ページ）」等の記録を保管しましょう。
- 従業員に対しても、衛生教育を行い、全員の行動を定着させることで、組織全体の食品安全意識を高め、取組内容を記録しておきましょう。



(3) 衛生的な手洗いの実施

なぜ必要なのか

- 手には、目に見えない食中毒菌やウイルスが付着していることがあるため、こまめな手洗いが必要です。

✓ 手洗い場の管理など

- 店舗やトイレなどの手洗い場には、石けんや殺菌剤を設置して、清潔に管理しましょう。
- ※ 「衛生的な手洗いの手順（別紙3・42ページ）」参照
- 切り傷などに絆創膏を使用する場合には、肌からはがれた場合に気付くことができるよう、鮮明な色（できるだけ肌色以外）のものを使用し、手袋を着用して作業しましょう。



5. その他の衛生管理項目

(1) 使用水の管理

なぜ必要なのか

- 使用する水が食中毒菌で汚染されたり、有害物質を高濃度に含んでいたりとすると、食中毒等の原因になります。

✓ 使用する水の確認

- 青果棟で使用する水は開設者が水質検査を実施するなど管理しています。
- 使用する水に不具合が生じている場合は、速やかに開設者に報告し、状況を確認しましょう。

(2) そ族・昆虫対策

なぜ必要なのか

- ねずみやゴキブリは、歩き回って食品を汚染したり、食害や体毛、ふんなどの異物混入の原因になります。

✓ ねずみや昆虫の駆除

- 専門業者に捕獲カゴや粘着シートを用いて駆除させるなど、商品・資材・機器等に影響を及ぼさないように実施しましょう。

※ 殺そ剤や殺虫剤を用いて駆除しようとする場合は、事前に開設者に相談してください。



(3)

情報提供、共有 (事故対応など)

なぜ必要なのか

- 万が一、商品に問題があった場合、仕入先や消費者に混乱や健康被害など多大な迷惑をかけてしまいます。
- 原料原産地などの情報を誤って伝えてしまうと法令違反の可能性だけでなく、信用失墜を招くおそれがあります。



不良品などの回収時の対応

- 店舗内、販売先その他関係者間で、伝票や表示などを基に、名称、原料原産地、賞味期限など、物品に係る情報を正確に共有します。
- 物品を回収する場合は、販売先に対象物品の使用停止を伝えるとともに、衛生環境研究所に連絡したうえで、直ちに回収します。
※ 回収手段は直接回収を基本とします。
- 対象物品が消費者に渡った後など、販売先が不特定多数に及んだ場合は、必要に応じて新聞やインターネットの利用等により速やかに公表し、当該物品を回収しましょう。



- 販売先からの回収品（販売前の物品も含む）は、その旨を明確に表示しましょう。
- 回収品は、誤って販売しないよう、保管場所を決めて管理しましょう。
- 回収品の廃棄方法は、責任者と衛生環境研究所の指示に従い、決定します。

大 切

品質衛生に関する苦情・事故発生時の処理手順

情報を探知した者は直ちに責任者に報告する。



（様式7・38ページ）「品質衛生に関する苦情・事故発生記録」を使用し、必要事項を確認する。

- 仕入先 ● 当該ロット ● 販売先 など



被害の拡大を防止する。

- 当該品の残品又は回収品の管理 ● 社内・社外への周知
- 製品回収・販売先への連絡 など



衛生環境研究所に連絡する。

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！

(4) 仕入先の管理

なぜ必要なのか

- 商品や使用する資材等は、購入時にその安全性を確認することで食の安全・安心を確立することができます。

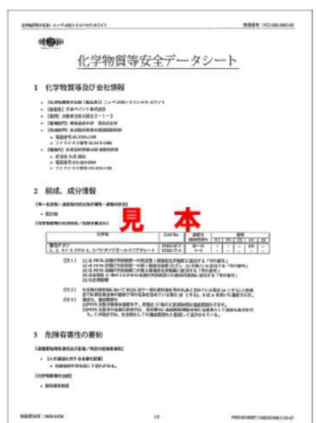
✓ 商品の仕入先要件

- 商品は、次の要件を満たすと評価した仕入先から購入しましょう。
 - ・ 食品衛生上有害な生鮮食料品等を出荷しない組織であること
 - ・ 法令に違反しない又は販売を制限する行政機関の指示・命令を受けていない組織であること
 - ・ その他各事業者が定める基準 など
- 仲卸業者が許可を受けて直接集荷する場合も同様です。

(5) 資材・化学薬剤等の取扱い

なぜ必要なのか

- 資材及び化学薬剤等を衛生的に取り扱うことで、これらによる商品への汚染を防ぐことができます。



✓ SDSなどの保管、記録

- 仕入先には、安全証明の証拠となるSDS（安全データシート）などの書類の提出を求め、受け取った書類は適切に保管しましょう。
 - ※ 仕入先が書類提出に応じない場合は、仕入先の変更等を行いましょう。
- 購入物品の納品時には、次のことを確認しましょう。
 - ・ 仕入先から受け取ったSDS等と物品の名称や仕様が一致すること
 - ・ 未使用・未開封であること など

✓ 資材・化学薬剤等の保管管理

- 資材及び化学薬剤などは、SDSや取扱説明書で保管条件（温度、湿度など）を確認し、管理しましょう。
- 保管場所は商品から離れた場所を設定し、他の場所には保管しないようにします。
 - ※ 過度な積上げなどによって破損や荷崩れが発生しないよう、適切に在庫管理を行いましょう。



✓ 包装に使用する資材の管理

- 発泡スチロール、段ボールなどの包装に使用する資材は、原則新品、又は当日入荷した商品に使用されていたものを使用しましょう。
- やむを得ず、使用済みの発泡スチロールを再利用する場合は、次のことを行いましょう。
 - ① 破損や汚れがないことを確認する。
 - ② 水で汚れを落とし、消毒用アルコール等で殺菌する。
- 包装資材を保管する際は、袋やカバーなどで保護しましょう。



✓ 洗浄に使用する薬剤

- 使用器具の洗浄に使用する薬剤等は、特徴を把握したうえで、正しく使用しましょう。
※「洗浄に使用する薬剤等の選択（別紙4・43ページ）」参照

禁止行為



化学薬剤は、必ず使用前に注意事項と使用方法を確認しましょう。やむを得ず小分けや詰替えを行う場合は、容器にわかりやすく内容物の名称を表示し、誤って使用しないように注意しましょう。

- まぜるな危険 !!
- 食品にかけないで !!



STEP. 2 作成した計画を実行しましょう。

- 衛生管理計画ができたなら、これに基づき衛生管理を確実に実施します。

「衛生管理計画（作成例）（様式1・28ページ）

（様式2・32ページ）参照」

- ※ 衛生管理計画作成例は本市場における標準的な内容を盛り込んでいます。
過不足などがある場合は加筆するなどして対応しましょう。



STEP. 3 実行したことを記録・保管しましょう。

- 確認者（食品衛生責任者など）は、衛生管理計画の実施状況の結果を実施記録表等（様式3・34ページ）又は（様式4・35ページ）に記録します。必要に応じて様式5～8の記録表等も活用してください。

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

- 問題（苦情など）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となります。
- 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。
- 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、適正に衛生管理を行っていることが説明できます。
- 業務の改善点が見えてきます。これにより、業務の見直しを図ることで、効率化につながるなどの効果が生まれます。

大切

食品衛生監視員が、監視指導の際に衛生管理計画や記録を適宜確認します。
記録の保存期間は最低1年間ですが、食品の保存期限に応じて延長する必要があります。

衛生管理計画①

年
月

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	廃棄物の 取扱い	いつ
		どのように
		問題があったとき
3-(1)	定温・低温売場 の温度管理	いつ
		どのように
		問題があったとき
3-(2)	冷蔵庫の 温度管理	いつ
		どのように
		問題があったとき
4-(1)	従事者の 健康管理	いつ
		どのように
		問題があったとき
4-(2)	卸売場・店舗 での服装	いつ
		どのように
		問題があったとき

衛生管理計画①

年
月

年

月

一般衛生管理のポイント

4-(3)	衛生的な 手洗いの実施	いつ
		どのように
		問題があったとき
5-(1)	使用水の管理	いつ
		どのように
		問題があったとき
5-(2)	そ族・昆虫対策	いつ
		どのように
		問題があったとき
5-(3)	情報提供、共有 (事故対応な ど)	いつ
		どのように
		問題があったとき

		様式 1（作成例）	
衛生管理計画①		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	業務中 その他（ ）
		どのように	各エリアの「衛生基準」（「青果棟内各エリアの衛生基準」（参考資料 1））や施設・設備の使用に関するルールに従い、利用する。
		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	廃棄物の取扱い	いつ	業務中・業務終了後 その他（ ）
		どのように	市場ルールに従い、分別し廃棄する。
		問題があったとき	ごみが散乱している場合は、施設管理者に報告のうえ、周囲を清掃し、廃棄物を指定の場所に運ぶ。
3-(1)	定温・低温売場の温度管理	いつ	始業前 その他（ ）
		どのように	売場内の温度を確認し、（様式 5）「温度管理チェック表」に記録する。（設置されていない場合は温度計を設置する） ・定温売場：25℃ ・低温売場：℃ ・その他（対象食品に適した保管温度）
		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。 故障の場合は責任者に報告し、修理を依頼する。 保管されている青果物の状態を確認する。
3-(2)	冷蔵庫の温度管理	いつ	始業前 その他（ ）
		どのように	冷蔵庫の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） ・冷蔵：10℃以下 ・その他（対象食品に適した保管温度）
		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。 故障の場合は責任者に報告し、修理を依頼する。 保管されている青果物の状態を確認する。
4-(1)	従事者の健康管理	いつ	始業前・年 1 回 その他（ ）
		どのように	「実施記録（様式 3）」及び「食品等取扱者の健康状況等記録様式（様式 6）」に日々の健康状態を記録する。体調不良の従業者は、責任者に申告する。
		問題があったとき	自分で判断せず、責任者からの指示（作業を控えるなど）に従う。
4-(2)	卸売場・店舗での服装	いつ	始業前 その他（ ）
		どのように	せり場等では、清潔な作業着・履物・帽子を着用する。 （必要に応じて手袋・エプロン）また、異物混入のおそれのある貴金属類・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。

衛生管理計画①

年 月 年 月

一般衛生管理のポイント

4-(3)	衛生的な 手洗いの実施	いつ	卸売場（作業場）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（42ページ）」に従って手を洗う。
		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「衛生的な手洗いの手順」に従って手を洗う。
5-(1)	使用水の管理	いつ	始業前 その他（ ）
		どのように	（水道水は、開設者が管理する）
		問題があったとき	各店舗等で原因を究明し、必要に応じて開設者に連絡する。
5-(2)	そ族・昆虫対策	いつ	目視したとき・資材保管時 その他、定期的な駆除（ ）
		どのように	事業者は、発泡スチロール、段ボール等が有害生物の棲みかとならないよう、放置しないようにする（そ族・昆虫対策は、主として開設者が「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」に基づき、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、開設者に連絡する。 商品が有害生物等による被害を受けた場合には、出荷を取りやめ、「実施記録表（様式2）」に記録する。
5-(3)	情報提供、共有（事故対応など）	いつ	販売時・クレーム・事故発生時 その他（ ）
		どのように	全ての商品の仕入・販売先がわかるよう、仕入伝票・納品書等は保管する。 「品質衛生に関する苦情・事故発生時の処理手順（22ページ）」に従い対応する。年に1回程度、実際の回収を想定したうえで連絡体制の確認等を行う。
		問題があったとき	販売先に対してすぐに注意喚起や回収などの連絡を行う。 必要に応じて、衛生環境研究所に報告する。 対応状況等は「品質衛生に関する苦情・事故対応記録（様式7）」に記入する。

NO	管理項目	目的等	実施方法		
			いつ行うのか	どのように行うのか	問題がある場合はどうするのか
1 施設・設備の衛生管理					
	(1) 施設・設備の使用	使い方が悪いと、商品や資材が食中毒菌等に汚染される	☐ 業務中 ☐ その他 ()	☐ 「青果棟内各エリアの衛生基準」（参考資料1）に従い利用する。 ☐ 新青果棟で定められた施設・設備の使用に関するルールを遵守する。※棟内はガリソン車、LPガス車は使用不可など ☐ 使用する機器（パレット等）は、使用前、保管前には清掃、洗浄する。 ☐ 使用する機器（包丁、まな板等の器具）は、毎日、数量と劣化状況を確認する。 ☐ その他 ()	☐ 実施項目に問題があった場合には、適切に対応する。 ☐ 青果棟内にて不審物等を発見した場合は、速やかに開設者へ報告する。 ☐ 包丁、まな板等の器具が劣化している場合は交換する。 ☐ その他 ()
	(2) 清掃・洗浄の管理	ごみやほり、汚れは、商品への異物混入や食中毒菌の付着原因となる	☐ 始業前 ☐ 使用後 ☐ 業務終了後 ☐ その他 ()	☐ 「施設、設備の清掃・洗浄、メンテナンスの手順例」（参考資料2）に従い実施する。 ☐ 清掃用具は場所を定めて、適切に管理する。 ☐ その他 ()	☐ 実施項目に問題があった場合には、適切に対応する。 ☐ 清掃用具の汚れや破損などが激しい場合は、速やかにメンテナンス又は交換する。 ☐ その他 ()
2 廃棄物・排水の取扱い					
	(1) 廃棄物の取扱い	放置すると、商品や設備を汚したりねずみや害虫を誘引する。放置しないことで不審物にも気づきやすくなる。	☐ 業務中 ☐ 業務終了後 ☐ その他 ()	☐ 市場のルールに従い、分別し廃棄する。 ☐ ごみの保管や持ち運びは、商品及び作業区域等を汚染しないように行う。 ☐ その他 ()	☐ ごみが散乱している場合は、周囲を清掃し、廃棄物を所定の集積所に運ぶ（散乱状況が明らかに異常な場合や、施設に影響を及ぼすような場合は、開設者に報告し、その指示に従う）。 ☐ ごみ箱は開閉可能で汚染物が漏れないものに交換する。 ☐ その他 ()
3 食品等の取扱い（作業区域及び冷蔵・冷凍庫の温度管理）					
	(1) 卸売場・仲卸売場の温度管理	作業区域の温度が異常な場合、商品の温度が上がり、食中毒菌の増殖や品質劣化のおそれがある。	☐ 始業前 ☐ その他 ()	☐ 売場内に温度計を設置して室温を毎日確認する。 ☐ その他 ()	☐ 異常の原因を確認、設定温度を調整する。 ☐ 空調設備の故障が疑われる場合は開設者に報告し、修理などを依頼する。 ☐ 保管された商品の状態を確認する。 ☐ その他 ()
	(2) 冷蔵・冷凍庫の温度管理	異常があった場合、食中毒菌の増殖や品質劣化のおそれがある。	☐ 始業前 ☐ その他 ()	☐ 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） ☐ 冷蔵・冷凍庫ごとに庫内温度を記録している場合は、その記録の管理状況を確認する。冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下（-18℃が望ましい） ☐ その他 ()	☐ 異常の原因を確認、設定温度を調整する。 ☐ 故障が疑われる場合は責任者に報告し、修理を依頼する。 ☐ 保管されている商品の状態を確認する。 ☐ その他 ()

衛生管理計画②（チェック式）

（一般衛生管理）

様式 2

NO	管理項目	目的等	実施方法		
			いつ行うのか	どのように行うのか	問題がある場合はどうするのか
4 食品取扱者の衛生管理・教育訓練					
(1)	従業員の健康管理	下痢や腹痛、発熱、吐き気などの体調不良がある場合、食中毒菌等を保有していることがある。	☐ 始業前 ☐ 年1回 ☐ その他 ()	☐ 体調不良の従業員は、責任者に申告する。 ☐ その他 ()	☐ 自分で判断せず、従業員は上司へ報告し、作業変更や帰宅等の指示に従う。 ☐ 商品に触れる作業を行う者が食品汚染源となるような疾病や障害を患った場合は、食品を取り扱う業務から隔離する。
(2)	卸売場・店舗での服装	不衛生な服装で食品を取り扱うと、食中毒菌による汚染や異物混入が発生するおそれがある。	☐ 始業前 ☐ その他 ()	☐ せり場等では、清潔な作業着・履物・帽子などを着用する。 ☐ 異物混入のおそれがある貴金属類や不要な工具・文具など私物は持ち込まない。 ☐ その他 ()	☐ 作業着が汚れている場合は、衛生的な作業着に交換する。 ☐ その他 ()
5 その他の衛生管理項目					
(1)	使用水の管理	使用する水が食中毒菌で汚染されたり、有害物質を高濃度に含んでいたりすると、食中毒等の原因になる。	☐ 始業前 ☐ その他 ()	☐ 透明の容器に水を入れ、にがり・異味・異臭がないことを確認する。 ※水道水は、開設者が管理する。 ☐ その他 ()	☐ 各店舗等で原因を究明し、必要に応じて開設者に連絡する。 ☐ その他 ()
(2)	そ族・昆虫対策	ねずみやゴキブリは、歩き回って食品を汚染したり、食害や体毛、ふんなどの異物混入の原因になる。	☐ 目視したとき ☐ 資材保管時 ☐ 定期的な駆除 () ☐ その他 ()	☐ 発泡スチロール、段ボール等が有害生物の棲みかとならないよう、放置しないようにする。（そ族・昆虫対策は、主として開設者が実施する。） ☐ 専門業者に捕獲カゴや粘着シートを用いて駆除させる。 ☐ その他 ()	☐ 作業中にそ族・昆虫を見つけた時、開設者に連絡する。 ☐ 商品が有害生物等による被害を受けた場合には、出荷を取りやめる。 ☐ その他 ()
(3)	情報提供、共有（事故対応など）	商品に問題があった場合、仕入先や消費者に混乱や健康被害など多大な迷惑を与える。原料原産地などの情報を誤って伝えたと法令違反の可能性だけでなく、信用失墜を招くおそれがある。	☐ 販売時 ☐ クレーム時 ☐ 事故発生時 ☐ その他 ()	☐ 仕入れ伝票・販売伝票等は保管する。 ☐ 「品質衛生に関する苦情・事故発生時の処理手順（様式7）」に従い対応する。 ☐ 年に1回程度、実際の回収を想定したうえで連絡体制の確認等を行う。 ☐ その他 ()	☐ 販売先に対してすぐに注意喚起や回収などの連絡をする。 ☐ 必要に応じて、衛生環境研究所に報告する。 ☐ その他 ()

衛生管理計画②（チェック式）
（一般衛生管理）

様式2（作成例）

NO	管理項目	目的等	実施方法		
			いつ行うのか	どのように行うのか	問題がある場合はどうするのか
1 施設・設備の衛生管理					
(1)	施設・設備の使用	使い方が悪いと、商品や資材が食中毒菌等に汚染される	☒ 業務中 ☐ その他（ ）	☒ 「青果棟内各エリアの衛生基準」（参考資料1）に従い利用する。 ☒ 新青果棟で定められた施設・設備の使用に関するルールを遵守する。※棟内はガolin車、LPガス車は使用不可など ☒ 使用する機器（パレット等）は、使用前、保管前には清掃、洗浄する。 ☐ 使用する機器（包丁、まな板等の器具）は、毎日、数量と劣化状況を確認する。 ☐ その他（ ）	☒ 実施項目に問題があった場合には、適切に対応する。 ☒ 青果棟内にて不審物等を発見した場合は、速やかに開設者へ報告する。 ☐ 包丁、まな板等の器具が劣化している場合は交換する。 ☐ その他（ ）
(2)	清掃・洗浄の管理	ごみやほり、汚れは、商品への異物混入や食中毒菌の付着原因となる	☒ 始業前 ☐ 使用後 ☒ 業務終了後 ☐ その他（ ）	☒ 「施設、設備の清掃・洗浄、メンテナンスの手順例」（参考資料2）に従い実施する。 ☒ 清掃用具は場所を定めて、適切に管理する。 ☐ その他（ ）	☒ 実施項目に問題があった場合には、適切に対応する。 ☒ 清掃用具の汚れや破損などが激しい場合は、速やかにメンテナンス又は交換する。 ☐ その他（ ）
2 廃棄物・排水の取扱い					
(1)	廃棄物の取扱い	放置すると、商品や設備を汚したりねずみや害虫を誘引する。放置しないことで不審物にも気づきやすくなる。	☐ 業務中 ☒ 業務終了後 ☐ その他（ ）	☒ 市場のルールに従い、分別し廃棄する。 ☒ ごみの保管や持ち運びは、商品及び作業区域等を汚染しないように行う。 ☐ その他（ ）	☒ ごみが散乱している場合は、周囲を清掃し、廃棄物を所定の集積所に運ぶ（散乱状況が明らかに異常な場合や、施設に影響を及ぼすような場合は、開設者に報告し、その指示に従う）。 ☒ ごみ箱は開閉可能で汚染物が漏れないものに交換する。 ☐ その他（ ）
3 食品等の取扱い（作業区域及び冷蔵・冷凍庫の温度管理）					
(1)	卸売場・仲卸売場の温度管理	作業区域の温度が異常な場合、商品の温度が上がり、食中毒菌の増殖や品質劣化のおそれがある。	☒ 始業前 ☐ その他（ ）	☒ 売場内に温度計を設置して室温を毎日確認する。 ☐ その他（ ）	☒ 異常の原因を確認、設定温度を調整する。 ☒ 空調設備の故障が疑われる場合は開設者に報告し、修理などを依頼する。 ☒ 保管された商品の状態を確認する。 ☐ その他（ ）
(2)	冷蔵・冷凍庫の温度管理	異常があった場合、食中毒菌の増殖や品質劣化のおそれがある。	☒ 始業前 ☐ その他（ ）	☐ 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） ☒ 冷蔵・冷凍庫ごとに庫内温度を記録している場合は、その記録の管理状況を確認する。冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下（-18℃が望ましい） ☐ その他（ ）	☒ 異常の原因を確認、設定温度を調整する。 ☒ 故障が疑われる場合は責任者に報告し、修理を依頼する。 ☒ 保管されている商品の状態を確認する。 ☐ その他（ ）

衛生管理計画②（チェック式）
（一般衛生管理）

様式 2（作成例）

NO	管理項目	目的等	実施方法		
			いつ行うのか	どのように行うのか	問題がある場合はどうするのか
4 食品取扱者の衛生管理・教育訓練					
(1)	従業員の健康管理	下痢や腹痛、発熱、吐き気などの体調不良がある場合、食中毒菌等を保有していることがある。	☒ 始業前 ☐ 年 1 回 ☐ その他 ()	☒ 体調不良の従業員は、責任者に申告する。 ☐ その他 ()	☒ 自分で判断せず、従業員は上司へ報告し、作業変更や帰宅等の指示に従う。 ☒ 商品に触れる作業を行う者が食品汚染源となるような疾病や障害を患った場合は、食品を取り扱う業務から隔離する。
(2)	卸売場・店舗での服装	不衛生な服装で食品を取り扱うと、食中毒菌による汚染や異物混入が発生するおそれがある。	☒ 始業前 ☒ その他 (せり場入場前、トイレの後、ごみ等を触った後、清掃後等)	☒ せり場等では、清潔な作業着・履物・帽子などを着用する。 ☒ 異物混入のおそれがある貴金属類や不要な工具・文具など私物は持ち込まない。 ☒ その他 (「衛生的な手洗の手順例」(別紙 3) に従い実施する)	☒ 作業着が汚れている場合は、衛生的な作業着に交換する。 ☐ その他 ()
5 その他の衛生管理項目					
(1)	使用水の管理	使用する水が食中毒菌で汚染されたり、有害物質を高濃度に含んでいると、食中毒等の原因になる。	☒ 始業前 ☐ その他 ()	☒ 透明の容器に水を入れ、にがり・異味・異臭がないことを確認する。 ※水道水は、開設者が管理する。 ☐ その他 ()	☒ 各店舗等で原因を究明し、必要に応じて開設者に連絡する。 ☐ その他 ()
(2)	そ族・昆虫対策	ねずみやゴキブリは、歩き回って食品を汚染したり、食害や体毛、ふんなどの異物混入の原因になる。	☒ 目視したとき ☒ 資材保管時 ☐ 定期的な駆除 () ☐ その他 ()	☒ 発泡スチロール、段ボール等有害生物の棲みかとならないよう、放置しないようにする。(そ族・昆虫対策は、主として開設者が実施する。) ☐ 専門業者に捕獲カゴや粘着シートを用いて駆除させる。 ☐ その他 ()	☒ 作業中にそ族・昆虫を見つけた時、開設者に連絡する。 ☒ 商品が有害生物等による被害を受けた場合には、出荷を取りやめる。 ☐ その他 ()
(3)	情報提供、共有 (事故対応など)	商品に問題があった場合、仕入先や消費者に混乱や健康被害など多大な迷惑を与える。原料原産地などの情報を誤って伝えたと法令違反の可能性だけでなく、信用失墜を招くおそれがある。	☒ 販売時 ☒ クレーム時 ☒ 事故発生時 ☐ その他 ()	☒ 仕入れ伝票・販売伝票等は保管する。 ☒ 「品質衛生に関する苦情・事故発生時の処理手順 (様式 7)」に従い対応する。 ☒ 年に 1 回程度、実際の回収を想定したうえで連絡体制の確認等を行う。 ☐ その他 ()	☒ 販売先に対してすぐに注意喚起や回収などの連絡をする。 ☒ 必要に応じて、衛生環境研究所に報告する。 ☐ その他 ()

実施記録表

・○か×で記入

年 月

様式 3

(一般衛生管理の実施記録) ・×の場合や特記事項がある場合は「特記事項」欄に理由と対応の概要を記入

実施日	検品実施	1			2			3		4			5		特記事項 (別紙可)	責任者サイン
		施設・設備の衛生管理			廃棄物・排水の取扱い			温度管理		従業員の衛生管理			その他の衛生管理			
		施設	器具	保守点検※1	整理整頓※2	ごみ	排水溝	冷蔵庫	冷凍庫	健康確認	服装	手洗い	使用水	そ族・昆虫		
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																

※1：保守点検…加工機械や作業台、手洗設備、冷蔵冷凍庫等が正常に稼働できる状況にあるか確認・点検する

※2：整理整頓…作業場所に不要な物を置かない。また、施設・設備、器具や人を介しての二次汚染を防ぐ

週次確認 (第1週) (第2週) (第3週) (第4週)

責任者印 (第1週) (第2週) (第3週) (第4週)

記入漏れ・異常発生・不適事項発生時の対応内容

衛生管理の実施記録

四世

○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。

※食品取扱者の健康管理で確認する症状：①黄疸、②下痢、③腹痛、④発熱、⑤皮膚の化膿性疾患等、⑥耳、目又は鼻からの分泌（感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る）の吐き気及び嘔吐

[illegible]

週次確認	①責任者は1週間分の記録を確認しよう。(記入でし・異常ないか・不適事項には適切に対応したか など) ②確認後、責任者は右欄にサインする。確認の結果、特に対応した場合は、対応内容を記入する。	責任者 サイン
対応内容		

温度管理チェック表

年 月

日	時間	ショーケース	ショーケース	ショーケース	ショーケース	チェック者	特記事項
		冷蔵庫・冷凍庫	冷蔵庫・冷凍庫	冷蔵庫・冷凍庫	冷蔵庫・冷凍庫		
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	：						
	：						

※冷蔵庫等の温度を確認し、適温であることが確認された場合には「○」を付けること。

食品等取扱者の健康状況等記録様式

年 月 日

※該当事項に○をつける。(補足事項があれば、○の右側に記載)

	食品等取扱者	清潔な着用品				健康状況							
		作業着	帽子	履物	(必要に応じて) 使い捨て手袋	異常なし	異常あり						
							黄疸	下痢	腹痛	発熱	皮膚疾患 (化膿症等)	耳、目又は 鼻からの分泌 (耳垂、鼻水等)	吐き気、おう吐
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													

品質衛生に関する苦情・事故対応記録				
受付時	受付年月日	年 月 日 () 午前・午後 時 分		
	申出者・連絡者	氏名		電話番号
	対応者	氏名	(所属部署)	
	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	
	届出内容	☐ 腐敗 ☐ 異物 ☐ 健康被害 ☐ その他 ()		
	内容詳細			
仕入日	年 月 日			
仕入先	名称		電話番号	
同一品の在庫の有無	☐ 有 ☐ 無	在庫の処置	☐ 廃棄 ☐ 返品 ☐ その他 ()	
在庫処置日	年 月 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			
確認日	年 月 日			
確認者				

(品質衛生に関する苦情・事故発生時の処理手順)

- ① 情報を探知したものは直ちに責任者に報告する。
- ② この様式を使用し、必要事項を確認する。(仕入先・当該ロット・販売先など)
- ③ 被害の拡大を防止する。(当該品の残品又は回収品の管理、社内・社外への周知、製品回収、販売先への連絡など)
- ④ 衛生環境研究所へ連絡する。

<留意点> ・ 受講者名、受講日を記録

No.	氏名	研修1 (HACCP)	研修2 (ごみ処理)	研修3 (_____)	研修4 (_____)	研修5 (_____)
例	青果太郎	10月10日	11月11日			
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						

<特記事項>

- ※ 店舗等の責任者又は食品衛生責任者は、衛生管理に関する講習会などを積極的に受講し、記録を保管すること
- ※ また、従業員に対しても衛生教育を行い、その内容を記録すること
- ※ 代表者又は食品衛生責任者は、従業員が必要な研修等を受講していることを確認すること

レベル	区画	商品等に課すルール	事業者にか課すルール	温度管理
A (衛生)	加工区域	B I レベルの要求事項	B I レベルのルールに加え、 ・マスク、つなぎ又はエプロン、手袋、長靴等の着用	25℃以下
B I (準衛生)	卸売場（せり時間内のせり場）	B II レベルの要求事項	B II レベルのルールに加え、 ・手洗い・消毒の励行（※ 1） ・帽子の着用（※ 1） ・関係者以外は立入禁止	25℃以下
B II (準衛生)	卸売場（せり時間外のせり場及び荷置場等） 仲卸店舗 仲卸荷置場等	C レベルの要求事項に加え、 ・適切な温度管理	C レベルのルールに加え、 ・運搬車両は排気ガスを排出しない電動式又は手動式に限る ・業務上不要な物品の持込禁止 ・パレットや陳列台等の清掃・洗浄	25℃以下
C (一般)	卸売場（常温荷置場） 入出荷バース	商品の直置き禁止（※ 2） ・ごみ、木くず、虫等の除去 ・破損や腐食がある木製パレットの除去	・指定場所以外での喫煙、飲食の禁止（※ 3）	外気温

※ 1 細菌汚染や異物混入を防ぐため、B II レベル（仲卸店舗等）においても推奨

※ 2 清掃・洗浄（洗剤などを用いて汚れを除去）した床面の上に置く場合を除く

※ 3 トップセールス等に係る試食宣伝については、B II で実施可能

項目	頻度			清掃・洗浄手順	メンテナンス手順
	毎日	毎週	その他		
卸売場 (ドライ)	○			① ほうきやブラシでごみを掃きとる。 ② 汚れている部分があればモップで水拭き（必要に応じて洗剤を使用）し、床面をできるだけ乾燥させる。	床に亀裂や塗装の欠落がないか確認する。
パレット	○			① 汚れがひどい場合は、清掃する。	破損がないか確認する。
陳列台 (サンプル台)	○			① 清潔に管理する。 ② 必要に応じて清掃する。	破損がないか確認する。
運搬具の荷台	○			① 座席まわりを片付ける。	
壁・天井・蛍光灯			年 1 回	① 清掃して清潔に管理する。 ※汚れを発見した場合は、すぐに清掃する。	破損がないか確認する。
手洗い設備	○			① 洗剤を付けたスポンジでシンクを洗浄し、水で洗い流す。 ② 手洗い場の石けん、消毒液、ペーパータオル等を補充する。	自動給水装置がある場合は、作動状況を確認する。
刃物・包丁類	○			① 水で残渣や油を洗い流す。 ② 洗剤を用いてブラシやスポンジで全体を洗い流水で洗い流す。 ③ 清潔なふきん等で水気をきり、乾燥させる。 ④ アルコール消毒や熱湯殺菌をする。	包丁の刃の欠損を確認する。 包丁柄の劣化を確認する。
まな板	○			① 水で残渣や油を洗い流す。 ② 洗剤を用いてブラシやスポンジで全体を洗い流水で洗い流す。 ③ 清潔なふきん等で水気をきり、乾燥させる。	表面の傷を確認する。

大 切

○ 清掃や洗浄を行うにあたっては、事前に実施する場所や対象器具及び使用する清掃用具を決めておき、効率的かつ効果的に実施しましょう。

使い捨て手袋

- 手指に傷（化膿）がある場合や作業上必要な時は使い捨て手袋を着用します。
- 手袋は、手洗いのタイミングで交換しましょう。



清潔な帽子

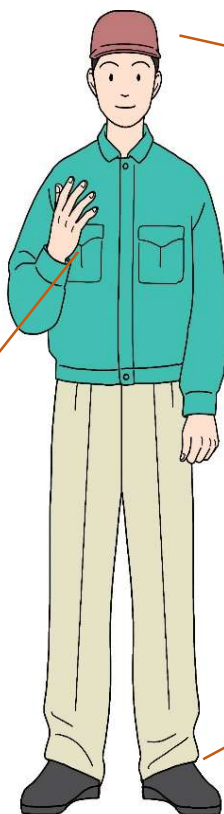
- 髪の毛が落ちると異物混入の原因になります。
- 必要に応じて帽子に毛髪をしまい込みましょう。

清潔な作業着

- 衣服に付いたほこりや毛髪、食中毒菌などを卸売場に持ち込まないように、専用の清潔な作業着を着用します。
- 作業着等はこまめに洗濯して、清潔なものを着用します。

清潔な靴

- 靴に付いた泥や食中毒菌などを卸売場に持ち込まないように専用の清潔な靴を着用しましょう。



- 爪は短く、衛生的に。つけ爪、つけまつげは外しましょう。
- アクセサリーや不要な私物は持ち込まないようにしましょう。
- 商品を扱う器具を個人ロッカーに保管してはいけません。
- 弁当や飲料水等は、事務所内で保管しましょう。

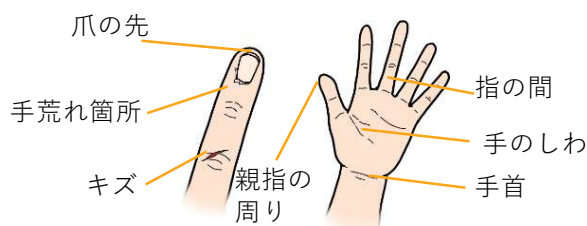
作業着などは、次の点を目安に洗濯や交換を行い、清潔に保ちましょう。

- ・ 作業着：土埃や汚れなどの付着を確認し、清潔な作業着に交換する：適宜
- ・ 帽子：汚れ等が蓄積、落下しないよう、適宜洗濯又は取換え
- ・ マスク：毎日交換、若しくは洗濯、手袋：使用后洗浄、殺菌。使い捨ての場合は適宜取換え

衛生的な手洗いの手順

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？



手洗いで汚れが残りやすいのは左図の部分です。注意しましょう！

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う。



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、エアータオルで水気を取り、乾かす。
- 8 アルコール等で手指を殺菌する。

廃棄物の分類	各店舗等での保管方法	搬出方法
一般可燃ごみ 野菜・果実ごみ 軟質プラスチック (PPバンドなど) 雑紙 (シュレッダー)	● 所定の場所又は容器に分別して一時保管する。 ● 廃棄物保管場所でごみが散乱しないよう整理して保管する。	毎日、本市場の指定ごみ袋に入れて、所定の集積所に分別して排出する。
魚アラ ※ 貝殻、ビニール袋、 金属類は投入禁止	● 所定の場所又は容器に分別して一時保管し、密閉する。 ● 廃棄物保管場所でごみが散乱しないよう整理して保管する。	毎日、所定の集積所に分別して排出する。
硬質プラスチック	● 所定の場所に分別して一時保管する。	毎日、所定の集積所に分別して排出する。
新聞・雑誌	● 所定の場所に分別して一時保管する。	毎日、所定の集積所に分別・束ねて排出する。
空き缶・空き瓶	● 所定の場所に分別して一時保管する。	毎日、所定の集積所に分別して排出する。
ダンボール	● 所定の場所に分別して一時保管する。	毎日、所定の集積所に分別して排出する。
発泡スチロール	● 所定の場所に、一時保管する。 ※ ドリップ等の汚れがひどいものは、洗浄する。	所定の集積所に排出する。 ※ 再利用できるものは、リユース置場に持ち込む。

▶ 洗浄に使用する薬剤等の選択

洗剤の種類	特 徴
中性洗剤	幅広く利用できますが、頑固な汚れには不適です。
強アルカリ洗剤	油脂等の頑固な油汚れやアレルゲンの除去にも効果的です。 サビの原因にもなるため、使用時は注意事項をよく読んでから使用しましょう。
弱アルカリ洗剤	軽い油汚れへの使用に有効です。セスキ炭酸ソーダや重曹等がこれに該当します。
酸性洗剤	水アカや尿石等に効果的ですが、即効性は弱く、つけ置き洗浄が適しています。 塩素系薬剤と混ぜると塩素ガスが発生するため、使用には十分注意しましょう。
塩素系漂白剤	漂白作用があり、色がついたまな板やふきんに効果的です。 ただし、漂白は汚れが除去されているわけではないため、注意が必要です。
クレンザー	サビやこびり付いた汚れを削り落とすことができます。 傷つきやすい素材やプラスチック等への使用は適していません。

参考資料

HACCP による衛生管理の制度化について

1 「HACCP」とは

Hazard Analysis Critical Control Point の頭文字からとったもので「危害要因分析重要管理点」と訳されます。HACCP による衛生管理は、「一般衛生管理を基本とし、事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握 (Hazard Analysis) したうえで、原材料の入荷から製品の出荷に至る工程の中で、危害要因を除去または低減させるために特に重要な工程 (Critical Control Point = CCP) を管理し、これらを文書化することにより商品の安全性を確保しようとする手法です。



2 「HACCP」による衛生管理の制度化

全ての食品事業者を対象に「衛生管理計画を作成し、施設・設備の衛生管理、食品取扱者の衛生管理・衛生教育等の一般衛生管理に加え、事業者の規模や業種に応じた HACCP による衛生管理の実施すること」が求められています。

制度化にあたっては、コーデックス HACCP の 7 原則を要件とする「HACCP に基づく衛生管理」、コーデックス HACCP の 7 原則を完全に実施することが困難な小規模事業者や一定の業種については、コーデックス HACCP の 7 原則の弾力的な運用を可能とする「**HACCP の考え方を取り入れた衛生管理**」によることができる仕組みとされています。

■ HACCP に基づく衛生管理

食品等事業者自らが、各々の製品の特性（原料、製造方法等）や施設の状況（施設設備、機械器具等）に応じた危害要因分析や管理措置の決定、CCP の特定、CL（管理基準）の設定等のコーデックス HACCP の 7 原則（12 手順）を実施し、その内容を踏まえた上で、衛生管理計画を作成し、衛生管理計画に沿って実施した内容を記録する手法です。

■ HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

食品等事業者団体が作成する手引書を参考にしながら、一般衛生管理を基本とし、必要に応じて重要管理点を設けた衛生管理計画を作成し、衛生管理計画に沿って実施した内容を記録する手法です。

【対象業者】

- ① 小規模な製造・加工業者
- ② 併設された店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工業者
(例：菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等)
- ③ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種
(例：飲食店、給食施設、そうざい・弁当の調理業等)
- ④ 一般衛生管理のみの対応で管理が可能な業種
(例：包装食品の販売業、食品の保管業、食品の運搬業等)

報道発表資料



令和 6 年 3 月 2 7 日
京都市保健福祉局
〔担当 医療衛生推進室医療衛生企画課〕
電話 075-222-3429



京都市HACCP食の安全宣言
ロゴマーク



新しいロゴマークは
安全なお店の目印だね！

“おおがリス”
（京都市食の安全安心啓発キャラクター）

京都市HACCP食の安全宣言届出制度がスタートします！

令和3年6月から原則全ての食品等事業者（以下「事業者」という。）に義務付けられたHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理について、新たな届出制度の運用を開始いたします。本制度では、届出事業者を本市が公表し、新たに作成しました安全宣言ロゴマークが記載されたステッカーを店舗に配布し活用することで、積極的に食の安全に取り組む店舗を利用者が認識できるようにします。

これにより、事業者のHACCPに沿った衛生管理の導入及び定着を推進し、京都市における衛生管理の不備に起因する食品事故等の発生防止に取り組みます。

1 新制度名称

京都市HACCP食の安全宣言（以下「安全宣言」という。）

2 対象

施設の衛生管理の計画を作成・実行し、その記録を適正に管理しており、HACCPに沿った衛生管理について積極的に取り組むことを宣言する事業者

3 概要

（1）届出条件

- ・本市が作成する衛生講習会動画を視聴していること。
- ・HACCPに沿った衛生管理計画を作成し、実行した記録を適正に管理していること。

※ 手続は原則オンラインによる届出

届出確認後、数日で届出済証電子データ交付及びステッカー配布

（2）届出のメリット

- ・事業者に対し、届出済証を電子で発行することで、当該事業者はHACCPに沿った衛生管理を実施していることを取引先に対して明示できる。
- ・ステッカー及び安全宣言ロゴマークの活用や本市ホームページでの届出事業者一覧の掲載により、安全宣言施設であることを消費者にアピールできる。

（3）手数料

無料



届出はこちらから

令和6年4月からスタート

ハサップ

京都市HACCP食の安全宣言届出制度



安全宣言施設で使用できるロゴだよ。

おあがりス
京都市食の安全安心
啓発キャラクター

いつもの衛生管理の取組を
アピールしませんか？

オンライン

無料

対象：京都市内の食品関連事業者

飲食店・食品製造業・食品販売業

ホームページ掲載

京都市情報館に届出施設を
掲載させていただきます。



あのお店はリスト
に入ってるかな？

ステッカー活用

安全宣言ロゴ、ステッカーを
お渡しします。



取引に活用

届出済証を電子発行いたします。
(Eメールで送付)



HACCP
に沿った
衛生管理を
している
証明は？

こちらです



衛生管理にしっかり
取り組んでいる店だね



この印刷物が不要に
なれば「雑がみ」として
古紙回収等へ！



京都市は持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。



届出方法は裏面を
ご覧ください。

発行：京都市保健福祉局医療衛生推進室医療衛生企画課
発行月：令和6年3月 京都市印刷物 第055085号

届出方法

スマホからも
手続きできます

STEP1

衛生講習会動画を視聴する

STEP2

必要書類を準備する

- 施設の衛生管理計画書
- 計画の実施記録（写し）

STEP3

専用フォームに入力し完了！

動画の視聴・
届出フォーム
はこちらから



3年で更新
してね

<衛生管理計画例>

飲食店における衛生管理計画（記載例）		
一般衛生管理のポイント		
① 原材料の投入の確認	いつ 原材料の納入時・その他（ ）	どのように 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する
	問題があったとき	返品し、交換する
② 庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	いつ 営業前・営業中・業務終了後・その他（ ）	どのように 温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下）
	問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度の再調整/故障の報告修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供
③-1 交差汚染・二次汚染の防止	いつ 営業前・営業中・業務終了後・その他（ ）	どのように 冷蔵庫内の使用の状況を監視する まな板、包丁などの調理器具は用途別に使い分け、洗った調理器具は十分に洗浄し、消毒する
	問題があったとき	生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
③-2 調理等の洗浄・消毒・殺菌	いつ 営業前・営業中・業務終了後・その他（ ）	どのように 使用の調理器具、まな板、包丁、ボウル等の調理器具を洗浄し、消毒する
	問題があったとき	使用時に汚れや油などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
③-3 トイレの洗浄・消毒	いつ 営業前・営業中・業務終了後・その他（ ）	どのように トイレの洗浄、消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入浴に消毒する

<記録（例）>

飲食店における実施記録（記載例）									
20xx年 4月 一般衛生管理の実施記録（記載例）									
分類	① 原材料の投入の確認	② 庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	③-1 交差汚染・二次汚染の防止	③-2 調理等の洗浄・消毒・殺菌	③-3 トイレの洗浄・消毒	④-1 従業員の健康管理	④-2 手洗いの実施	日々チェック	特記事項
1日	○	○	○	○	○	○	○	○	1/1 新鮮な食材が供給されたので、在庫を確認し、手洗いを実施した。
2日	○	○	○	○	○	○	○	○	1/2 新鮮な食材が供給されたので、在庫を確認し、手洗いを実施した。

重要管理の実施記録（記載例）									
20xx年 4月									
分類	① 原材料の投入の確認	② 庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	③-1 交差汚染・二次汚染の防止	③-2 調理等の洗浄・消毒・殺菌	③-3 トイレの洗浄・消毒	④-1 従業員の健康管理	④-2 手洗いの実施	日々チェック	特記事項
1日	○	○	○	○	○	○	○	○	1/1 ハンバーグの内部が赤いところがあったので、調理した後に確認したところ、煮詰まっていたので、確認が十分でなかった。今後の調理と確認を徹底した。
2日	○	○	○	○	○	○	○	○	1/2 ハンバーグの内部が赤いところがあったので、調理した後に確認したところ、煮詰まっていたので、確認が十分でなかった。今後の調理と確認を徹底した。

※ 計画及び記載例は、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店）」を参考にしています。

●手引書の入手（厚生労働省ホームページ）
『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書のページ』



●HACCPに沿った衛生管理の導入方法等（京都市ホームページ）



【お問合せ先】

医療衛生センター（所在地：京都市中京区御池通高倉西入高宮町200番地
千代田生命京都御池ビル6階）※右京区・西京区担当のみ同ビル2階

北区、上京区、左京区、東山区担当	☎746-7211	山科区、南区、伏見区担当	☎746-7213
中京区、下京区担当	☎746-7212	右京区、西京区担当	☎746-7214

※ 全て市外局番（075）

参考資料

有毒植物・毒による食中毒に注意

過去 10 年間（平成 21 年～ 30 年）に食中毒事例が報告された有毒植物と毒成分

植物名	間違えやすい植物の例 （「自然毒のリスクプロファイル」より）	有毒成分など
スイセン	ニラ、ノビル、タマネギ	アルカロイド（リコリン、タゼチン、シュウ酸カルシウムなど）
バイケイソウ類	オオバギボウシ（ウルイ）、ギョウジャニンニク（アイヌネギ）	アルカロイド（プロトベラトリン、ジェルビン、シクロパミン、ベラトラミンなど）
チョウセンアサガオ キダチチョウセンアサガオ	ゴボウ、オクラ、モロヘイヤ、アシタバ、ゴマ	アルカロイド（アトロピン、スコポラミン、ヒヨスチアミンなど）
ジャガイモ	発芽しなかった親イモ、光に当たって皮が薄緑色になったイモ、イモの芽及び付け根部分を食べて食中毒	ステロイドアルカロイド配糖体（ソラニン、チャコニンなど）
クワズイモ	サトイモ、ズイキ	シュウ酸カルシウム
イヌサフラン（コルチカム）	ギボウシ、ギョウジャニンニク	アルカロイド（コルヒチン）
トリカブト類	ニリンソウ、モミジガサ	アルカロイド（アコニチン、メサコニチン、ヒパコニチンなど）
ジギタリス （キツネノテブクロ）	コンフリー（※）	強心配糖体（ジギトキシン、ギトキシンなど）
※コンフリー（ヒレハリソウ、シンフィツム）は、肝毒性のあるピロリジジンアルカロイドを含んでいるため厚生労働省は食べないよう注意喚起中（H16.6.14 食安基発 0614001）		
ヨウシュヤマゴボウ	ヤマゴボウ、モリアザミ、フジアザミ	フィトラッカサポニン、硝酸カリウム
ハシリドコロ （オメキグサ、サワナス）	フキノトウ、ギボウジ	アルカロイド（ヒヨスチアミン、アトロピン、スコポラミン）
ヒョウタン類	ユウガオ	ククルビタシン類
アジサイ	料理の飾りに使用された花や葉を誤って喫食	不明
ドクゼリ（オオゼリ）	セリ、ワサビ	ポリイン化合物（シクトキシン）
スノーフレーク （スズランスイセン、オオマツユキソウ）	ニラ	アルカロイド（リコリン、ガラントミン、タゼチンなど）
タマスダレ （レイン・リリー）	ニラ、ノビル	アルカロイド（リコリン）
ヒメザゼンソウ	オオバギボウシ（ウルイ）	シュウ酸カルシウム

○「毒キノコ」にも、ご注意ください！・毒キノコによる食中毒に注意しましょう
○代表的な有毒植物及び毒キノコの特徴については 厚生労働省の「自然毒のリスクプロファイル」をご覧ください。

【出典】厚生労働省：「健康医療 食中毒」HP 参照



令和8年（2026年）9月策定

発行 京都市中央卸売市場第一市場
電話 075-312-6564 FAX 075-311-6970