京都市中央市場衛生管理基準手引書

＜水産物部：鮮魚部門＞

令和３年（２０２１年）９月

京都市
CITY OF KYOTO

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商品 …… 2

卸 仲 ■ 卸売業者と仲卸業者の主な業務工程例 …… 2

卸 ■ 一般的な工程及び管理ポイント＜卸売業者＞ …… 3

▶ 1　入荷・荷下ろし …… 3
▶ 2　現品検収 …… 4
▶ 3　〆作業 …… 7
▶ 4　配列 …… 7
▶ 5　取引 …… 9
▶ 6　荷渡し …… 9
▶ まとめ …… 10

仲 ■ 一般的な工程及び管理ポイント＜仲卸業者＞ …… 11

▶ 1　搬送 …… 11
▶ 2　現品検収 …… 12
▶ 3⑴　〆作業・解体・解凍・下処理・一次加工・小分け …… 13
▶ 3⑵　有毒部位の除去 …… 15
▶ 4　陳列・販売 …… 16
▶ 5　表示 …… 16
▶ 6　納品（搬送/出荷） …… 17
▶ まとめ …… 18

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。 …… 19

■ 一般衛生管理の詳細 …… 20
■ 1．施設・設備の衛生管理 …… 20
■ 2．廃棄物・排水の取扱い …… 22
■ 3．食品等の取扱い（作業区域及び冷蔵・冷凍庫の温度確認） 23
■ 4．食品取扱者の衛生管理・教育訓練 …… 24
■ 5．その他の衛生管理項目 …… 26

卸 仲 STEP.2　作成した計画を実行しましょう。 …… 29

卸 仲 STEP.3　実行したことを記録・保管しましょう。 …… 30

卸 仲 別 紙 1　施設，設備の清掃・洗浄，メンテナンスの手順例 …… 31

卸 仲 別 紙 2　衛生管理計画作成例 …… 33

卸 仲 別 紙 3　卸売場・店舗での服装，衛生的な手洗いの手順 …… 35

※　参考資料・様式集は別冊参照

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。

○　水産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，食品衛生法や水産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。

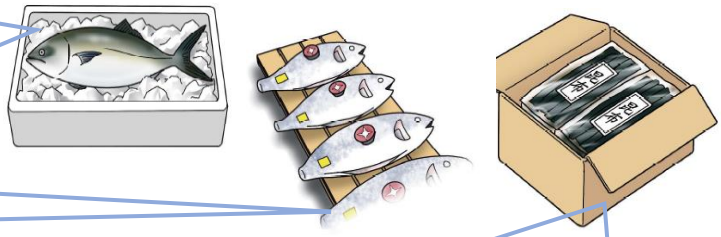
1. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（水産卸売業，水産仲卸業）
2. 食品衛生法（食品衛生法施行規則第66条の2）
3. BSI / PAS 221:2013（卸売業や小売業に特化した英国発の国際基準）

卸売業者と仲卸業者が取り扱う商品

本手引書では，多様な取扱商品を次のとおりグループ分けしています。

グループ① 冷蔵品
- 10℃以下で流通する商品（鮮魚など）

グループ② 冷凍品
- -15℃以下で流通する商品（冷凍魚など）



グループ③ 常温品
- 常温で流通する商品（缶詰など）
- 活魚（完全に死後硬直していない魚介類）

補足 活魚は常温又は必要に応じて低温で取り扱います。ただし，本市場では〆作業後，完全に死後硬直した時点から「鮮魚」とみなしますので，魚が完全に死後硬直するまでには品温10℃以下で取り扱いましょう。

卸売業者と仲卸業者の主な業務工程例

京都市中央市場

卸売業者

産地 ▶ 1 入荷・荷下ろし ▶ 2 現品検収 ▶ 3 〆作業 ▶ 4 配列 ▶ 5 取引 ▶ 6 荷渡し（出荷） ▶ 仲卸業者へ

仲卸業者

卸売業者から ▶ 1 搬送 ▶ 2 現品検収 ▶ 3(1) 〆作業，解体，解凍，下処理，一次加工，小分け ▶ 3(2) 有毒部位の除去（※1） ▶ 4 陳列・販売 ▶ 5 表示（※1･･･ふぐなどを想定） ▶ 6 納品（搬送・出荷） ▶ 取引先（小売事業者等）へ

この手引書では，グループ分けした取扱商品の品温や各施設の室温を全工程で適切に管理することを前提に，「現品検収」（卸売業者）及び「有毒部位の除去」（仲卸業者）を重要管理点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

- 外箱が破損していたり，蓋やシートが開いていると，ケース内の氷が溶けて，食中毒菌の付着や鮮度不良を引き起こす可能性があります。

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？
- □ 氷が溶けていませんか？

手 順

●入荷・荷下ろし

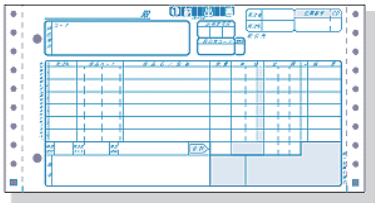
1　商品の温度が上がらないように，荷下ろしは速やかに行いましょう。

2　卸売場では木製パレットや太物（マグロ）の木箱は使用禁止です。

※　入荷バースにて木片，虫等の付着物を除去し，棟内専用プラスチックパレット等の使用によって床面に触れない場合は，例外的に使用可とします。

3　魚体及び包装容器を傷付けないよう注意しましょう。

●入荷時の伝票確認



1　送り状の記載内容と現品を確認し，伝票（送り状や納品書など）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
- ○魚種
- ○規格
- ○個数 など

2 現品検収

この工程の中で考えられる問題

- 場内搬送時に，異物混入や食中毒菌の付着が起こる可能性があります。
- 入荷・荷下ろし時には気が付かなかった問題が，現品検収時に見つかる可能性があります。

チェック！

- □ 有毒魚や異物が混入していませんか？
  - ➡ 重要管理点

- □ 商品の状態が悪いものはありませんか？
- □ 必要に応じて氷を追加していますか？

こまめに施氷を！

大切 検品は，受け入れた商品に間違いや問題がないかを確認するとても大切な仕事です。

※ 参考資料１「検品の重要性（ふぐが混入していた場合，金属片や魚介類の骨や殻などの異物が混入していた場合，販売禁止や販売自粛の魚介類等：別冊１ページ）」参照

手 順

●検品

入荷する商品は，荷口ごとに，伝票や外観などから次のことを確認しましょう。

① 種類，数量，等級：伝票と相違ないか
② 品質　　：鮮度は問題ないか
③ 保冷状態　：発泡スチロールケース内の氷の状態・凍結状態は問題ないか
④ 異物の有無：毒魚（ふぐを含む），奇形魚，異物混入（虫・木片・金属片など）はないか
⑤ 法に基づく表示（名称，原産地，解凍や養殖の場合はその旨）は問題ないか
⑥ 容器包装　：外箱に破損や汚れがないか，梱包材が開いてないか
⑦ その他　　：産地側で安全性が証明されたものであるか（※）

※ 商品が養殖の場合には，仕入れる際に生産記録を受領しましょう。

【重要管理点について】

本手引書では，健康被害に直結する有毒魚の混入有無の確認を行う本工程を，卸売業者の重要管理点として例示しています。検品の際には細心の注意を払いましょう。

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**第一検査室に確認！**
- ○ 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

検品時に以下のものを発見した場合には，本市場業務条例や各社の取扱ルール等に従い，対応しましょう。

- 毒魚（ふぐ，肝臓が未処理のいしなぎなど）
- 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）
- 第一検査室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

いしなぎを発見した場合には，出荷者にその旨を報告し，販売の意向を確認しましょう。
出荷者が販売を希望する場合は，第一検査室立会いの下，肝臓を処理します。

取引時の対応方法

① 異変に気付いたら勝手に判断せず，すぐに荷受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」と表示し，識別できるようにしておきましょう。
③ 第一検査室及び開設者に報告し，指示に従います。

【表示例】

「販売禁止」や「販売自粛」の魚介類の疑いがある場合は，速やかに第一検査室に確認するとともに，開設者に連絡しましょう。
また，誤って販売しないよう，識別保管し，明確に表示を行ったうえで管理しましょう。

▼

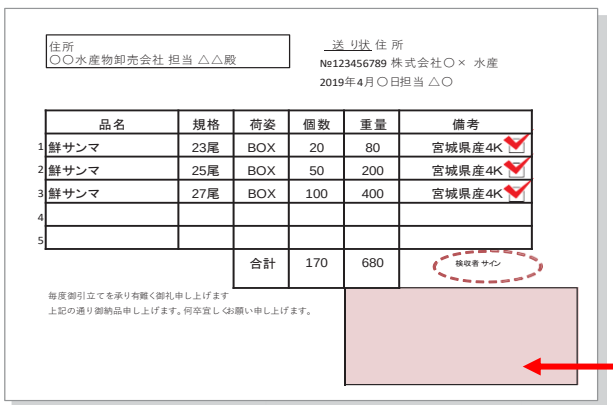
第一検査室が，「販売禁止」や「販売自粛」の魚介類と確認した場合は，上記「検品による不良品の発見」に従い対応し，以下「検品結果の記録例」を参考に，記録を残しましょう。

【表示例】

検品結果の保管等について

万が一，商品に問題があった場合は，必ず荷受責任者に報告しましょう。
このとき，合わせて出荷者にも連絡し，問題の原因を究明します。
（例）施氷が不十分だったのではないか，運送時の冷蔵車に問題があったのではないか など

【検品結果の記録例】

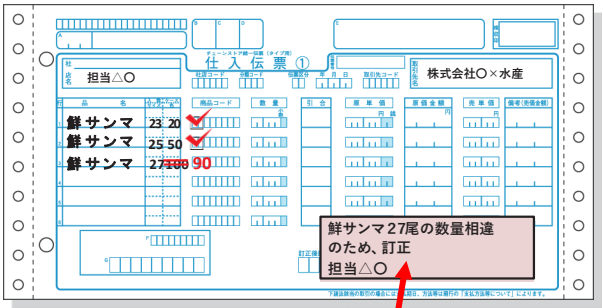


住所
○○水産物卸売会社 担当 △△殿

送り状 住所
№123456789 株式会社○× 水産
2019年4月○日担当 △○

	品名	規格	荷姿	個数	重量	備考
1	鮮サンマ	23尾	BOX	20	80	宮城県産4K
2	鮮サンマ	25尾	BOX	50	200	宮城県産4K
3	鮮サンマ	27尾	BOX	100	400	宮城県産4K
4						
5						
			合計	170	680	検収者 サイン

毎度御引立てを承り有難く御礼申し上げます
上記の通り御納品申し上げます。何卒宜しくお願い申し上げます。



検品の結果，問題があった場合は，その内容を送り状などに必ず記録しましょう‼

検品時に発見された本市場の事例

○　事例１（ふぐ）

（平成28年11月）

（特徴，経過など）

- とらふぐに似ているが，背面と腹面の小棘（トゲ）が無い
- 専門家に種類鑑別を依頼したが，鑑定結果は「不明」とのこと

○　事例２（いしなぎ）

（平成28年2月）

取り出された内臓（肝臓）。本市場では通常，産地で肝臓除去が行われたいしなぎに限り卸売を行っている。

（特徴，経過など）

- 第一検査室によるせり前の巡回検査時にいしなぎがあるのを発見
- 卸売業者が手直し（内臓除去）を行い，経過を説明のうえ相対取引にて仲卸業者に販売
- 卸売業者から出荷者に注意喚起を実施

※　厚生労働省通達等により措置が定められている「おおくちいしなぎ」以外のいしなぎ類を手直し（肝臓除去）により販売する場合は，他の商品と識別できるよう管理するとともに，販売原票等に記録を残しましょう。

おおくちいしなぎ

少しでも怪しい魚介類は，絶対に流通させないようにしましょう！

3 〆作業

この工程の中で考えられる問題

- 作業時に異物混入，食中毒菌の付着・増殖の可能性があります。

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

●〆作業

1　〆作業に使用する作業台・手鉤・包丁・神経〆ワイヤーなどの機器は，衛生的なものを使用しましょう。

2　〆作業は迅速に行い，魚を苦悶死させないようにしましょう。

3　〆作業後，血抜きを行い，魚体を水で十分洗浄した後は，適切な温度で管理しましょう。

●選別

1　衛生的な作業台を用いて行いましょう。

※　商品の特性などによって作業台での選別が困難なときは，作業前に床を洗浄，殺菌のうえ，清潔な作業着と長靴を着用して実施する場合に限り，床面で選別することを認めます。

4 配列

この工程の中で考えられる問題

- 配列時は，水撥ねや人の手による食中毒菌の付着・異物混入のほか，氷の不足による温度不良が起こる場合があります。

チェック！

- □ 作業着は清潔な状態になっていますか？
- □ ５Ｓは徹底できていますか？
- □ 作業区域，冷蔵・冷凍庫は適切な温度になっていますか？

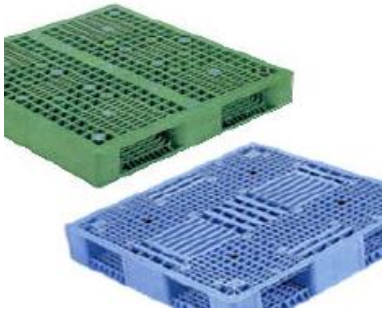
清潔な作業着を着用！

大切　5Sとは･･･？

- 整理（要らないものは置かない。）
- 整頓（置く場所を決めて，管理する。）
- 清掃（汚れがない状況にする。）
- 清潔（上記３点を維持し，きれいな状態に保つ。）
- 習慣（決められたルール・手順を，継続的に行う。）

手 順

整理整頓を行い，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。



プラスチックパレットを使用！

●配列

1　商品は棟内専用プラスチックパレットに配置しましょう。

※　魚体（マグロなど）を持ち上げて運搬することが難しい場合は，商品と床が接触しないよう，移動用シートなどを使いましょう。

ビニールパーチ等で保護し，
水撥ね防止！

2　商品を開封して配列する場合は，以下の対応で水撥ねなどによる汚染を防止しましょう。

・　ラップ，蓋，ビニールパーチ等にて保護する，又は床から６０㎝以上の高さの場所に置く，など

こまめに施氷！

3　配列時に，ケース内の氷が不足している場合は，速やかに施氷し，常に低温の状態にしましょう。

※　商品の特性上施氷が適さないものは，冷蔵庫に保管するなど，個別に対応しましょう。

4　特定原材料と呼ばれるアレルゲン（えび，かになど）を含む商品は，その他の物品と混ざらないよう注意しましょう。

※　アレルゲンとは，「特定原材料」として定められた７品目「えび，かに，小麦，そば，卵，乳，落花生（ピーナッツ）」を指します。

アレルゲンには細心の注意を！

●一時保管

当日に上場しない冷蔵品・冷凍品は，速やかに冷蔵・冷凍庫に保管しましょう。

5 取引

この工程の中で考えられる問題

- 市場関係者由来の食中毒菌・異物が，商品に混入するおそれがあります。

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

●市場関係者の衛生管理

1　卸売場への入室前には，洗浄・殺菌した長靴を履き，手洗い・殺菌しましょう。

2　卸売場等では，清潔な作業着・帽子を着用しましょう。

6 荷渡し

この工程の中で考えられる問題

- 荷渡し時，低温保管が必要な商品を常温で長時間保管すると，食中毒菌の増殖や品質劣化のおそれがあります。

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？

手 順

●商品の引渡し

1　取引終了後は，速やかに引き渡しましょう。

2　商品は，傷付けないよう丁寧に扱いましょう。

3　商品は，適切に温度管理を行いましょう。

<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」：搬送時の施氷不足による温度不良を原因とした食中毒菌の増殖及びヒスタミンの生成 ●抗生物質等が過剰に使用された商品の入荷	●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 ●養殖された商品は，生産記録を確認
＜重要管理点＞ 2 現品検収	●検品，検収もれによる毒魚等の混入 ●「冷蔵品」「冷凍品」：温度管理不良による食中毒菌の増殖及びヒスタミンの生成	●毒魚は原則として産地にて除去，万一，混入しても直ちに判別して除去 ●施氷状態が悪く，食用として不適格な物品は排除 ●必要に応じて氷を追加
3 〆作業	●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 配列	●蓋を開けて配列した時の異物混入 ●卸売場及び冷蔵・冷凍庫の温度不良による食中毒菌の増殖	●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
5 取引	●入場者由来の異物混入・食中毒菌の付着 ●卸売場及び冷蔵・冷凍庫の温度不良による食中毒菌の増殖	●部外者の立入禁止区域の明確化 ●清潔な作業着の着用 ●手洗いの励行 ●卸売場の適切な温度管理
6 荷渡し	●「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を原因とした食中毒菌の増殖	●常温での滞留禁止 ●施氷状態を確認し，必要に応じて氷を追加 ●荷渡し後などに，在庫確認を実施

一般的な工程及び管理ポイント
＜仲卸業者＞

1　搬送

この工程の中で考えられる問題

- 外箱が破損していたり，蓋やシートが開いていると，ケース内の氷が溶けて，食中毒菌の付着や鮮度不良を引き起こす可能性があります。

☑チェック！

□　外箱に破損がありませんか？

□　氷が溶けていませんか？

手 順

●入場者の衛生管理

1　卸売場への入室前には，洗浄・殺菌した長靴を履き，手洗い・殺菌しましょう。

2　卸売場等では，清潔な作業着・帽子を着用しましょう。

●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。

※　作業中，商品に異状を発見した場合，発見者は必ず卸売業者及び責任者にその旨を報告しましょう。

●場内搬送

魚体及び包装容器を傷付けないよう注意しましょう。

2 現品検収

この工程の中で考えられる問題

- 場内搬送時に，異物混入や食中毒菌の付着が起こる可能性があります。
- 搬送時には気が付かなかった問題が，現品検収時に見つかる可能性があります。

チェック！

- □ 有毒魚や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？
- □ 必要に応じて氷を追加していますか？

こまめに施氷を！

大切

検品は，受け入れた商品に間違いや問題がないかを確認するとても大切な仕事です。

※ 参考資料１「検品の重要性（ふぐが混入していた場合，金属片や魚介類の骨や殻などの異物が混入していた場合，販売禁止や販売自粛の魚介類等：別冊１ページ）」参照

手 順

●検品

1 入荷する商品は，販売単位（発泡箱）ごとに伝票や外観などから次のことを確認しましょう。

① 種類・数量・等級：荷渡票などと相違ないか
② 品質 ：鮮度は問題ないか
③ 保冷状態 ：発泡スチロールケース内の氷の状態・凍結状態は問題ないか
④ 異物の有無：毒魚（ふぐを含む）・奇形魚，異物混入（虫・木片・金属片など）はないか
⑤ 法に基づく表示（名称，原産地，解凍や養殖の場合はその旨）は問題ないか
⑥ 容器包装 ：外箱に破損や汚れがないか

例外的に許可を受けて直接集荷する場合

- 毒魚が混入していないか確認しましょう。
- 産地側で安全性が証明されたものであるかを確認しましょう。
- 商品が養殖の場合は，仕入れる際に生産記録を受領しましょう。

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「水産物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，店舗内で情報共有しましょう。

※ 「検品による不良品の発見（5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	１１月１日（１１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	生メカジキ
事故数量	5K
セリ人担当	
事故内容	虫がいたため
処理方法	赤伝・値引き・その他

3 (1) 〆作業・解体・解凍・下処理・一次加工・小分け

この工程の中で考えられる問題

- 作業時に異物混入，食中毒菌の付着・増殖の可能性があります。

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？
- □ 鮮魚介類を下処理するときは，水でしっかり洗浄していますか？

衛生的な器具を使用！

手 順

●〆作業

〆作業をする際は，次のことに注意しましょう。

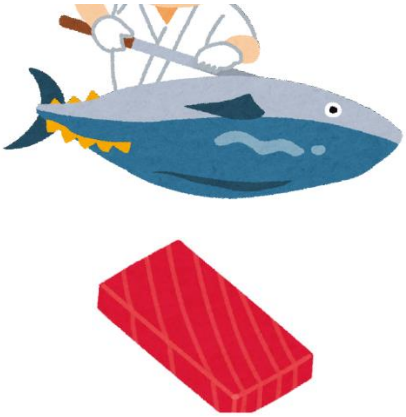
- 作業用の器具（作業台，手鉤，包丁，神経〆ワイヤーなど）は衛生的なものを使用する。
- 〆作業は迅速に行い，魚を苦悶死させない。
- 〆作業後，血抜きを行い，魚体を水で十分洗浄した後は，適切な温度で管理する。

※ 別紙１「施設，設備の清掃・洗浄，メンテナンスの手順例（31～32ページ）」参照

●解体

マグロなどを解体する際は，次のことに注意しましょう。

- 魚体を水でしっかり洗浄する。
- 作業台などに汚れがないか確認し，必要に応じて洗浄，殺菌を行う。
- 土足で作業台の上に乗らないようにする。
- 清潔な手袋を着用する。
- 洗浄，殺菌を実施した包丁を使用する。
- できる限り短時間で終え，切り身は速やかに冷蔵保管する。



●解凍

商品に応じた方法で解凍しましょう。
また，一度解凍した商品の再凍結はやめましょう。

●下処理（うろこ，えら，内臓などの除去）・洗浄

1　鮮魚介類を下処理するとき，内臓にある微生物が器具や食品を汚染するおそれがあります。次のことに注意しながら，品質に影響が出ないよう速やかに行いましょう。

- まな板，包丁などの器具は，鮮魚の下処理用と生食用など目的に応じて使い分ける。
- 器具類は使用の都度，十分に洗浄し，必要に応じてpH調整次亜塩素酸水（殺菌水）等で殺菌する。
- 品質に影響が出ないよう短時間で作業する。
- えらや内臓を除去する際，アニサキスなどの寄生虫や釣り針，ワイヤーなどの異物を発見した場合は取り除く。
- 魚体に残った血合いなどを水で十分洗浄する。

2　鮮魚介類を下処理するときに洗浄が不十分な場合は，相当な数の腸炎ビブリオが残存する可能性があります。水で十分洗浄するなどして付着している汚れや食中毒菌を取り除きましょう。

※　参考資料２「低温管理に関する食中毒菌及び化学物質等の特徴（別冊２ページ）」参照

●一次加工（三枚おろし，切り身加工など）

1　一次加工は，次のことに注意しながら，品質に影響が出ないよう速やかに行いましょう。作業後は適切に保管しましょう。

- 下処理後の一次加工に使用する器具は，専用のものを使用するか，洗浄，殺菌を行うなど，衛生的なものを使用する。
- 時間のかかる加工は，計画的に小分けするなどして，品質に影響が出ないよう短時間で実施する。
- フィーレ，切り身にアニサキスなどの寄生虫が付着していないか目視でよく確認する。
- 一次加工したものは，冷蔵設備で保管又は施氷する。

2　はもの骨切，フィーレ，切り身加工などを行う場合，商品の温度を適温で管理していたことを証明するため，出荷時に温度を測り，**（様式１）一次加工出荷数量・適温記録表（別冊６ページ）**に記録しましょう。

※　鮮魚の適温とは品温１０℃以下です。この温度が維持できるよう，施氷や冷蔵保管を行いましょう。

●小分け

使用する包装容器・ビニールパーチなどの資材は，衛生的なものを使いましょう。また，品質に影響が出ないよう，作業は速やかに行いましょう。

3 (2) 有毒部位の除去

この工程の中で考えられる問題

- ふぐは肝臓や卵巣等にふぐ毒を持ち，いしなぎは肝臓に過剰なビタミンAを持っているため，適切に除去する必要があります。

チェック！

□　ふぐ処理室，ふぐ処理ユニットを適切に利用していますか？

□　ふぐ調理師免許所有者による作業又は立会いができていますか？

→ 重要管理点

大切　ふぐなどの有毒部位を除去し，当該部位が残っていないかどうかをしっかり確認することはとても大切な仕事です。

手順

●ふぐの処理

1　ふぐ処理は，京都府のふぐ処理師免許を持つ者又はその者の立会いによらなければなりません。

2　ふぐ処理師免許を持つ者は，処理したふぐに可食部位以外が残っていないことを確認しましょう。

※　可食部位以外が残っていた場合，当該部位を取り除くとともに，原因を確認します。

3　ふぐ毒が他の商品に付着しないよう，ふぐ処理室又はふぐ処理ユニット（店舗内専用作業台）でふぐを処理しましょう。

※　ふぐ以外で有毒部位を除去することがある場合（いしなぎの肝臓除去など）は，第一検査室立会いの下で行いましょう。

【重要管理点について】

本手引書では，健康被害に直結するふぐ毒などを取り除く本工程を，仲卸業者の重要管理点として例示しています。有毒部位を除去する際には，細心の注意を払いましょう。

ふぐ処理ユニットの取扱い

- ふぐ処理ユニットは，ふぐ毒がその他魚アラなどと混ざらない場所に設置しましょう。
- ふぐ処理ユニットに溜まった廃棄物は，ふぐ処理室に運び，室内に設置されたごみ箱に廃棄しましょう。

4 陳列・販売

この工程の中で考えられる問題

- 陳列時は，水撥ねや人の手による食中毒菌の付着・異物混入のほか，氷の不足による温度不良が起こる場合があります。

チェック！

□　商品の施氷状態を確認し，適宜，氷を追加していますか？

手 順

●陳列

1　商品を開封して配列する場合は，以下の対応で水撥ねなどによる汚染を防止しましょう。

- ラップ，蓋，ビニールパーチ等にて保護する，又は床から６０㎝以上の高さの場所に置く，など

蓋等で保護して，水撥ね防止！

2　商品の解氷状況を確認のうえ，必要に応じて施氷し，常に低温の状態にしましょう。

※　商品の特性上施氷が適さないものは，冷蔵庫に保管するなど，個別に対応しましょう。

3　食品表示法に定める原産地等を正しく表示したうえで販売しましょう。

※　清潔な表示札等を使用しましょう。

正しく表示したうえで販売を！

5 表示

この工程の中で考えられる問題

- 表示が誤っていると，アレルギーを持つ消費者が誤って購入・喫食するおそれがあります。

チェック！

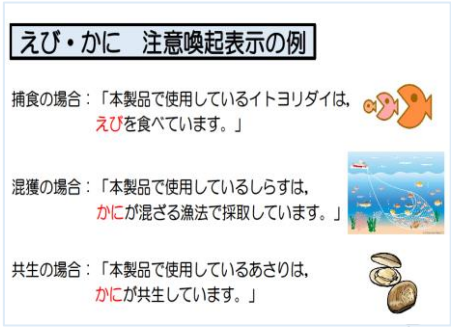
□　納品書の記載内容（魚種名など）と現品が合っていますか？

手 順

●表示

1　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，次のことを確認したうえで，発行書類の控えを記録として保管しましょう。

①　表示の対象である商品と，ラベルなどの内容が一致しているか
②　ラベルなどと納品書の内容に間違いがないか



2　販売する商品の納品書などには魚種名を記載しましょう。アレルゲンが含まれる商品には，該当する品目を表示します。

※　海外では魚類全てがアレルゲンに該当します。

6 納品（搬送/出荷）

この工程の中で考えられる問題

- 低温管理が必要な商品の搬送・出荷時の保冷状態が悪いと，食中毒菌の増殖や品質劣化のおそれがあります。

チェック！

□　商品などを傷付けないよう，積込みに注意していますか？

□　氷の追加など，配送時の保冷状態に問題ありませんか？

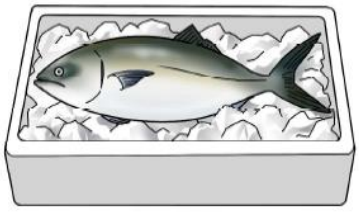
手 順

●出荷準備

1　「冷蔵品」「冷凍品」など温度管理が必要な商品に関する作業は，品質に影響が出ないように速やかに行いましょう。

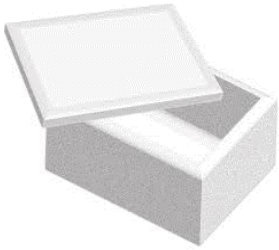
2　容器内の施氷状態に注意し，不足している場合は氷を追加するなど，常に十分な施氷状態にします。

※　冷凍品は，必要に応じてドライアイスを使用するなど，溶けないようにしましょう。



3　作業時には，異物などが混入しないように注意しましょう。

4　発泡スチロール・ビニールなどの梱包資材を用いて包装する場合は，清潔なものを使用しましょう。



●搬送・積込

荷崩れの発生などによって魚体や包装容器が傷付かないよう，商品の積み方に注意しましょう。
また，商品は丁寧に扱いましょう。

●配送（自社でする場合）

配送時は，保冷状態に注意しましょう。

- 配送車に保冷機能がある場合：商品を積み込む前に予冷し，温度を10℃以下に設定したうえで配送しましょう。
- 配送車に保冷機能がない場合：氷やドライアイスを用いるなど，容器内を低温状態に保ったうえで配送しましょう。

<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 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ヒスタミンの生成	●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 現品検収	●検品，検収もれによる毒魚等の混入 ●「冷蔵品」「冷凍品」：温度管理不良による食中毒菌の増殖及びヒスタミンの生成	●毒魚は原則として産地にて除去万一，混入しても直ちに判別して除去 ●施氷状態が悪く，食用に不適格な物品は排除 ●必要に応じて氷を追加
3 〆作業 ⑴ 解体・解凍 ・下処理 ・一次加工 ・小分け	●不衛生な器具の使用による食中毒菌の付着 ●下処理時に除去した内臓に含まれる微生物や洗浄不足などによって残存した腸炎ビブリオ等による交差汚染，二次汚染 ●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 ●下処理時における鮮魚介類の水道水での洗浄 ●内臓など，廃棄物の適切な処理
＜重要管理点＞ 3 有毒部位の ⑵ 除去	●有毒部位の除去不足 ●ふぐ毒による交差汚染	●ふぐ処理室・ふぐ処理ユニットの使用 ●ふぐ調理師免許の確認 ●その他有毒部位の処理：第一検査室の立会い
4 陳列・販売	●蓋を開けて陳列した時の異物混入 ●「冷蔵品」「冷凍品」：温度管理不良による食中毒菌の増殖及びヒスタミンの生成 ●冷蔵・冷凍庫の温度不良による食中毒菌の増殖 ●原産地表示等の漏れ，誤り	●常温での滞留禁止 ●施氷状態を確認し，必要に応じて氷を追加 ●一時保管 冷蔵品：施氷，冷蔵庫で保管 冷凍品：冷凍庫で保管 ●食品表示法に基づく適正な表示
5 表示	●ラベルなどの記載ミス ●アレルゲンの記入漏れ	●ラベルなどと納品書，現品の整合確認 ●納品書へのアレルゲン表示
6 納品 （搬送/出荷）	●外箱の汚れ，破損による食中毒菌の付着 ●「冷蔵品」「冷凍品」：配送時の温度管理不良による食中毒菌の増殖	●容器の積み方等により，魚体や包装容器を傷付けないように注意 ●配送時の保冷状態の確認 ●納品後などに，在庫確認を実施

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，皆さまが水産棟で取り組む「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（別紙２）衛生管理計画作成例（33～34ページ）を掲載していますので活用してください。

＜水産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

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

3　食品等の取扱い（作業区域及び冷蔵・冷凍庫の温度確認）
- (1)　作業区域の温度管理
- (2)　冷蔵・冷凍庫の温度管理

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

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

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。

木製パレット及び木箱の使用

- 卸売場では木製パレットや太物（マグロ）の木箱は原則使用禁止です。

※　入荷バースにて，木片，虫等の付着物を除去し，棟内専用プラスチックパレット等の使用によって床面に触れない場合は，例外的に使用可とします。

参考資料３「棟内各エリアの衛生基準（別冊３ページ）」参照

プラスチックパレットを使用！

ふぐ処理室の使用

- ふぐ処理室は京都全魚類卸協同組合が入退場記録と施錠管理を行います。

※　当組合は，入退場記録を定期的に確認しましょう。

車両の使用

- 水産棟内で使用する搬送車両（バイク，モートラ，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，**（様式３）使用物品等管理表（別冊９ページ）**を作成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。

- 木製の器具の使用は原則禁止です。

  ※　やむを得ず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，水産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（水道ホース等を含む）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。

  ※　水道ホース類は，使用後，壁にかけるなどの対応により，ホースの先端を床につけない方法で収納します。

- 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，**（別紙１）「施設，設備の清掃・洗浄，メンテナンスの手順例（31～32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!

（補足）清掃，洗浄，殺菌の定義

- 清掃：ごみや汚れを取り除く処理を指します。
- 洗浄：薬剤などを用いて汚れを除去する処理を指します。
- 殺菌：食中毒菌の制御を目的とする処理を指します。

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，不審物にも気付きやすくなります。

廃棄物の保管・搬出手順

- 決められたルール（**参考資料４**）「**廃棄物の保管・搬出手順（別冊４ページ）**」に基づき，適切に実施しましょう。

開閉可能なごみ箱の使用を！

適宜，洗浄を！

ごみ箱の管理

- 使用するごみ箱は，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。
  ※　棟内にある魚アラ置場やふぐ処理室にごみを持ち込む場合，各専用容器等はそれぞれ魚アラ置場やふぐ処理室にて洗浄してから店舗に戻りましょう。

(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やシンクや排水桝に溜まった微細なごみは，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。
- 発泡スチロール片などの微細なごみの蓄積によって排水管が詰まらないよう，各店舗周囲に設けられた排水桝に設置する網カゴを毎日清掃しましょう。
  ※　【その他】「各種通知（別冊17～18，19ページ）」参照

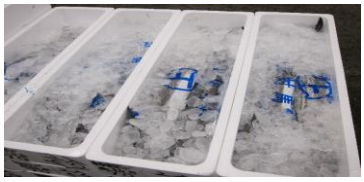
床面への垂れ流しは厳禁！

必ず毎日清掃を！

3. 食品等の取扱い(作業区域及び冷蔵・冷凍庫の温度確認)

冷蔵品の適温

- 商品の鮮度や安全・安心の確保のため，冷蔵品は原則品温10℃以下で取り扱いましょう。

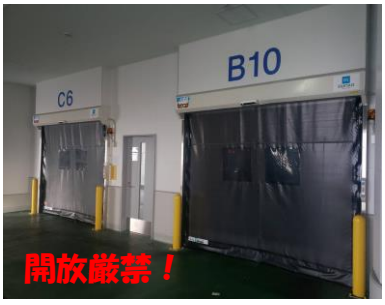


品温１０℃以下！

(1) 作業区域の温度管理

なぜ必要なのか

- 作業区域（特に低温卸売場）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。



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。
  - トラックバースと前室，前室と卸売場の間，低温卸売場　など

各エリアの管理温度

- 太物，特殊，留置き：10℃以下
- ふぐ処理室　　：15℃以下
- 仲卸店舗，加工区域：25℃以下

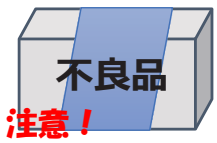
(2) 冷蔵・冷凍庫の温度管理

なぜ必要なのか

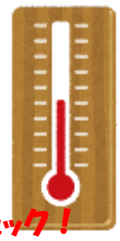
- 冷蔵・冷凍庫に異常があった場合，食中毒菌の増殖や品質劣化のおそれがあります。

商品特性に応じた保管温度

- 冷凍マグロ　　−45℃以下
  （時間が短ければ−30℃でも可）
- その他冷凍魚　　−15℃以下
- 冷凍加工品　　−15℃以下



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（5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) 従業者の健康管理

なぜ必要なのか

- 食品を直接取り扱う従業者に下痢や腹痛，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。

責任者による従業者管理

- 従業者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。
  - 日々の従業者の健康状態，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（従業者採用時含む）

※　参考資料５「従業者の衛生管理の重要性（別冊５ページ）」参照

(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（35ページ）に従い，清潔な作業着を着用しましょう。
- 長靴や前掛けなどは，専用ロッカー等で保管しましょう。

＜決め事１＞せり場に入場する者の順守事項１０箇条

せり場内では，次の１０箇条を順守し，行動しましょう。

１　せり場入場時は，指定された帽子を必ず着用すること
２　清潔で衛生的な身だしなみをすること
３　業務上不要なものを持ち込まないこと
４　生鮮食料品等を足で動かさないこと
５　土足で陳列台，パレット，魚箱に乗らないこと
６　ごみのポイ捨てをしないこと
７　痰唾の吐き捨てをしないこと
８　飲食をしないこと（指定された場所での水分補給を除く）
９　喫煙をしないこと
１０　生鮮食料品等を直接地面に置かないこと

＜決め事２＞作業区域の移動について

- 取引時間中や業務終了後（清掃後）に卸売場に出入りする場合は，汚染要因の侵入を防ぐため，次のことを徹底しましょう。
  - 清潔な作業着を着用する（前ページ参照）。
  - 決められた通路を通行する。
  - 卸売場に入る前は手洗いを徹底する。
  - 長靴が汚れている場合は，洗浄・殺菌を行う。

- 水産棟内で使用する搬送車両のまま，屋外駐車場などの棟外に出た後に棟内へ再入場するときは，専用入口から消毒槽又は消毒マットを通って入場します。

※　車両運転者は一旦車両から降りて，手洗いと靴底の殺菌を行い汚れを落としましょう。
　ただし，車両運転者が入場後，店舗等ですぐに手洗いと靴底の殺菌を行う場合は，例外的に降車しなくても良いこととします。

- 水産棟内の魚アラ置場やふぐ処理室から店舗などにに戻る際は，手洗いと靴底の洗浄・殺菌を実施しましょう。

手洗いの励行！

必ず通過！

必ず消毒！

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，**（様式４）従業員衛生教育受講記録表（別冊10ページ）**等の記録を保管しましょう。

- また，従業者に対しても，商品や廃棄物の移動経路やアレルゲン，食品テロなどに関する衛生教育を行い，その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 。

※　別紙３「衛生的な手洗いの手順（35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。

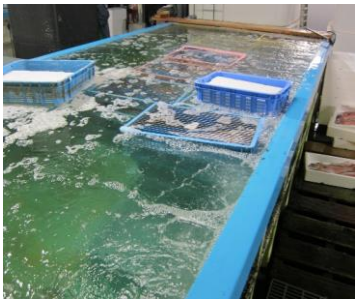
※　参考資料５「従業者の衛生管理の重要性（別冊５ページ）」参照

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すると，食中毒等の原因になります。



使用海水の管理

- 魚介類の輸送や水槽等に海水を使用する場合は，殺菌海水又は腸炎ビブリオの汚染がない海水の使用に努めましょう。

※　水道水とpH調整次亜塩素酸水は，開設者が管理しています。

(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。

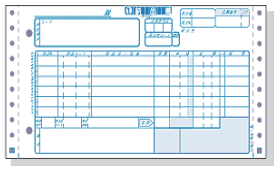
※　殺そ剤や殺虫剤を用いて駆除しようとする場合は，事前に開設者に相談してください。

(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与えてしまいます。
- 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があるだけではなく，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，原産地，解凍品の場合はその旨など，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，第一検査室に連絡したうえで，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，責任者と第一検査室の指示に従い，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５）「品質衛生に関する苦情・事故発生記録（別冊11ページ）」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

↓

第一検査室に連絡する。

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。

※　参考資料５「受託拒否の正当な理由（別冊５ページ）」参照

(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。

- 水産棟の構造に応じたものや，自社の要件を満たすものを購入しましょう。
- 購入物品の納品時には，次のことを確認し，**（様式３）使用物品等管理表（別冊９ページ）**に品名，納品日などの必要事項を記録しましょう。
  - 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，**（様式３）使用物品等管理表（別冊９ページ）**を用いて管理しましょう。
- 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 リユース置場に持ち込まれた発泡スチロールを利用する。
  ② 破損や汚れがないことを確認する。
  ③ 水で汚れを落とし，pH調整次亜塩素酸水等で殺菌する。
  ※ エビやカニといった特定原材料に使用した資材は，アレルゲンが付着している可能性があるため，同一の品目にのみ使用しましょう。

- 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。

  ※ **（参考資料４）洗浄に使用する薬剤等の選択（別冊４ページ）**

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。

○　（別紙２）衛生管理計画作成例（33～34ページ）を用いて，衛生管理を確実に実施します。

※　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記録します。問題があった場合は，その内容を**（様式６）「衛生管理実施記録（別冊12～15ページ）」等**の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　今後，第一検査室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年程度必要」です。

衛生管理実施記録（その１）

令和＿＿年＿＿月（第＿＿週）

様式６

項目	＿＿日（月）	＿＿日（火）	＿＿日（水）	＿＿日（木）	＿＿日（金）	＿＿日（土）	特記事項
【記入例】業務開始前従業員体調管理確認	○	○	／	○	○	○	**・○日（月）：○○37.8℃熱有り,帰宅させる**
業務開始前 従業員体調管理確認							
従業員の清潔な服装 （着帽，長靴等）							
業務開始前の床面殺菌							
～業終了後の 床面～殺菌							
まな板の洗浄→殺菌							

※　記録様式類は別冊に収録しています。

施設，設備の清掃・洗浄，メンテナンスの手順例

別紙１

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・店舗の床（ウエット）	○			① 業務開始前に，pH調整次亜塩素酸水等で商品の配列・陳列，加工を行う場所などを殺菌する。 【補足】 水産棟内で給水されるpH調整次亜塩素酸水のほか，オゾン水等といった同等の効果を発揮できる溶液の使用も可能です。 ② 取引終了後及び作業後に，買出人通路等を含め，ほうきやブラシで残渣やごみを取り除いた後，水で床を洗い流す。 必要に応じて，pH調整次亜塩素酸水等で殺菌する。 ③ 水たまりがある場合は，かき出し，床面をできるだけ乾燥させる。	床に亀裂や塗装の欠落，水たまりになりやすい箇所などがないか確認する。
卸売場・店舗・事務所の床（ドライ）	○			① 取引終了後及び作業後に，買出人通路等を含め，ほうきやブラシでごみを掃きとる。 ② 汚れている部分は，モップで水拭き（必要に応じて洗剤を使用）し，必要に応じて殺菌する。その後，床面をできるだけ乾燥させる。	床に亀裂や塗装の欠落などがないか確認する。
壁・天井照明器具			月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。
排水桝・グリーストラップ	○			① 側溝や排水桝などの周辺を洗浄し，特に汚れている部分は洗剤を使用 して， ブラシで洗い流す。 【補足事項】 排水桝の網カゴに溜まったごみや発泡スチロール片等は，適宜，専用のごみ箱に捨て，専用の有料ごみ袋に入れたうえでごみ集積所に持ち込みましょう。	網カゴに破損がないか確認する。防虫防鼠のトラップが適切な状態か確認する。
冷蔵庫 冷凍庫			月1回	① 整理・整頓し，不要なものは捨てる。 ② 薄めた中性洗剤等を浸した布巾で拭く。 ③ 清潔な布巾又はペーパータオルで水拭きする。 ④ 乾拭きし，必要に応じてアルコールを噴霧し，殺菌する。 ※　汚れを発見した場合は，すぐに清掃する。	パッキンの状態を確認する。 必要に応じて，清掃時に霜取りを行う。
貯氷庫（保冷式ストッカー）			○	① 中の収納物を取り出し，電源を切り，内側の氷を取り除く。 ② 内側の汚れを拭く。 ③ 電源を入れ，設定温度を確認する。	―

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		
手洗い設備	○			① 洗剤をつ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，殺菌液，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。
モートラ・フォークリフト・運搬具の荷台			月1回	① 汚れを拭き，良く乾燥させる。 ② 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。	―
スノコ・パレット	○			① 水で残渣や油を洗い流し，汚れがひどい場合は，ブラシやスポンジで表面を擦り洗いする。 ② 良く乾燥させる。	作業前に破損がないか確認する。
陳列台	○			① 台の上を整理・整頓・清掃する。 ② 必要に応じて，布巾等で水拭き及び乾拭きをした後，pH調整次亜塩素酸水等で殺菌する。	作業前に破損がないか確認する。
刃物・包丁類・装置	○			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浄し，水で洗い流す。 ③ 清潔な布巾等で水気をきり，乾燥させる。 ④ pH調整次亜塩素酸水等にて殺菌する。	作業前に包丁の刃の欠損を確認する。 作業前に包丁柄の劣化を確認する。 作業終了時に保管数量等を記録する。
手鉤	○				作業前に破損がないか確認する。
氷用バケツ・スコップ	○				作業前に破損がないか確認する。 スコップの柄の汚れを確認する。
まな板	○			同上	作業前に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。

○ 下処理（うろこ，えら，内臓などの除去）から加工作業（切り身など）に移るなど，作業の切替え時には，それまで使用していた機器や作業台等を清掃，洗浄してから次の作業に取り掛かりましょう。

衛生管理計画作成例（一般衛生管理の管理項目・管理方法など）

別紙２

衛生管理計画		年　　月
1-(1) 施設・設備の使用	いつ	業務中・その他（　　）
	どのように	各エリアの「衛生基準」（参考資料３「棟内各エリアの衛生基準（別冊３ページ）」や施設・設備の使用に関するルールに従い，利用する。 効率的に商品やごみを運搬するため，あらかじめ通り道や時間帯を決めておく。
	問題があったとき	実施項目に問題があった場合には，適切に対応する。 水産棟内にて不審物等を発見した場は，速やかに開設者へ報告する。
1-(2) 清掃・洗浄の管理	いつ	始業前・使用後・業務終了後・その他（　　）
	どのように	別紙１「施設，設備の清掃・洗浄，メンテナンスの手順例（31～32ページ）」に従い，実施する。実施後は，（様式６）「衛生管理実施記録(別冊12～15ページ)」に記録する。
	問題があったとき	実施項目に問題があった場合には，適切に対応する。
2-(1) 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	分別ルール（参考資料４）「廃棄物の保管・搬出手順（別冊４ページ）」に従い廃棄する。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。
	問題があったとき	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。）。
2-(2) 排水の取扱い	いつ	業務中・業務終了後・その他（　　）
	どのように	作業区域に汚水が広がらないように水切りを行い，卸売場及び店舗周辺の側溝等は，毎日清掃する。また，適宜，排水溝にたまったごみを除去する。
	問題があったとき	排水桝の網カゴを「施設，設備の清掃・洗浄，メンテナンスの手順例」に従って清掃する。異常な汚れの蓄積や悪臭が生じている場合は，開設者に報告する。
3-(1) 作業区域の温度管理	いつ	始業前・その他（　　）
	どのように	低温卸売場などの作業区域に温度計を設置して室温を毎日確認し，（様式6）「衛生管理実施記録（別冊15ページ）」に記録する。
	問題があったとき	異常の原因を確認し，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。保管されている商品の状態を確認する。
3-(2) 冷蔵・冷凍庫の温度管理	いつ	始業前・その他（　　）
	どのように	毎日，冷蔵・冷凍庫に付帯する温度計で庫内温度を確認し，（様式６）「衛生管理実施記録（別冊15ページ）」に記録する（設置されていない場合は温度計で，都度計測する。）。 また，庫内温度管理記録がきちんと記入されているか確認する。
	問題があったとき	異常の原因を確認し，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。
4-(1) 従業者の健康管理	いつ	始業前・年１回・その他（　　）
	どのように	（様式６）「衛生管理実施記録（別冊12ページ）」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。商品に触れる作業を行う者は，年1回，検便を行う。
	問題があったとき	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。

衛生管理計画		年　　月
4 - (2) 卸売場・店舗での服装	いつ	始業前・その他（　　）
	どのように	水産棟内へ出入する市場関係者は，各エリアの衛生基準に従い入場し，卸売場・店舗では，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。
	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。
4 - (3) 衛生的な手洗いの実施	いつ	卸売場に入る前，商品に触れる前，食品を扱う目的で手袋を着用する前（手袋を汚染しないため），包丁や骨切機などの機器の使用前後，トイレ・喫煙・飲食の後，腕・顔・首・毛髪等や不衛生なもの（ごみ等）を触った後・清掃後 その他（　　）
	どのように	別紙3「衛生的な手洗いの手順（35ページ）」に従って手を洗う。
	問題があったとき	上記の時点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	人工の海水を使用する場合は，使用する海水の基準を決めて水質検査等を行う。 （水道水及びpH調整次亜塩素酸水は，開設者が管理）
	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，（様式６）「衛生管理実施記録（別冊15ページ）」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（27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，第一検査室に報告する。
5 - (4) 仕入先の管理	いつ	新規仕入先との取引前・年１回程度・その他（　　）
	どのように	商品や使用する資材，化学薬剤等は，「商品の仕入先要件（28ページ）」に基づく評価を行い，（様式７）「仕入先管理記録表（別冊16ページ）」に記録したうえで，購入する。継続的に取引のある仕入先についても，年１回程度，同要件に基づき，再評価を行う。
	問題があったとき	評価に問題があった場合は，仕入先に対し，改善と再発防止を求める。 改善と再発防止を求めた後も，仕入先が「商品の仕入先要件」を満たさない場合，取引停止や仕入先の変更等を検討する。
5 - (5) 資材・化学薬剤等の取扱い	いつ	保管時・その他（　　）
	どのように	資材及び化学薬剤等は，条件を守って保管し，（様式3）「使用物品等管理表（別冊9ページ）」等にて管理する。
	問題があったとき	製造元などに確認し，使用できない場合は廃棄等を行う。 包装資材が汚れていた場合には，清掃，洗浄のうえ，必要に応じて殺菌を行う。

卸売場・店舗での服装，衛生的な手洗いの手順

別紙３

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，専用の清潔な作業着（必要に応じてエプロン）を着用します。

- 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。

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。
- トイレに行った後は必ず靴を殺菌しましょう。

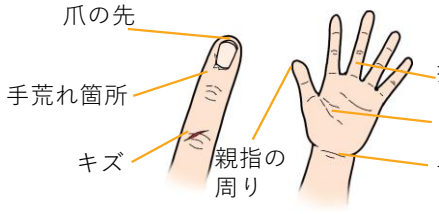
作業着などは，次の点を目安に洗濯や交換を行い，清潔に保ちましょう。

- ㄨ作業など水に濡れる作業着：毎日，水に濡れない作業をメインとする作業着：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：使用後洗浄，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いする。

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。

令和３年（２０２１年）９月策定

令和４年（２０２２年）２月更新

発行　京都市中央卸売市場第一市場

電話　075-312-6564　FAX　075-311-6970