

平成22年度 水産物フードシステム品質管理体制構築推進事業

優良衛生品質管理市場・漁港認定基準

優良衛生品質管理市場・漁港認定基準チェックシート

チェックシートの使用方法

優良衛生品質管理市場・漁港認定基準の解説

平成22年6月

社団法人 大日本水産会

優良衛生品質管理市場・漁港認定基準

### 1.認定条件(ソフト条件)

項目		取組の内容	
1	組織体制	①協議会の設置	関係者(開設者、漁港管理者、出荷者(漁業者)、卸売業者、買受人、可能であれば地方公共団体職員)で、衛生品質管理協議会等を設け、組織的に衛生品質管理に取り組んでいること
		②代表者の参加等	衛生品質管理協議会は、関係者の中から代表者が参加し、組織体制が文書化されていること
2	衛生品質管理体制	①責任者の選任等	衛生品質管理業務の責任者(厚生労働省が定める「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針について」に示される食品衛生責任者)及び衛生品質管理チェックの担当者を選任し、職務を文書化していること
		②衛生品質管理要領の作成	市場の衛生品質管理に必要な衛生品質管理マニュアルを作成していること

具体的な認定の条件	
協議会の設置	市場開設者、漁港管理者、出荷者、卸売業者および買受人等の関係者(原則として4者以上)で構成し、協議会メンバーリストを作成していること
協議会の開催	協議会を、年1回以上開催し、衛生管理の周知、啓発に関する講習等が実施され、議事録等を作成していること
代表者の参加	協議会に関係者の中から、各々、代表者が参加していること
組織体制	設置要領等により、組織体制が明確に示されていること
責任者の選任	協議会において、衛生管理の責任者を選任していること
職務と責務の明確化	職務と責務を明確にし、文書化していること
衛生品質管理要領の作成	協議会で了承した、市場の一般的な衛生品質管理に必要な実施事項(認定基準に準ずる)を記入した要領があること

## 2.認定条件(ハード条件)

厚生労働省の通知、営業施設基準準則の適合ほか	
①施設面積は、通常の取扱数量を処理するのに必要な広さを有すること	
②施設内全体	床は耐水性とし、排水に適当な設備をすること
	魚介類を直接床に置かないために必要な設備をすること
	施設で必要とする水を十分に供給し得る設備をすること
③陸揚げ場	陸揚げ場の衛生の確保
	陸揚げ場と荷捌場の動線の確保
④陳列・せり場	屋根を設けること
	床面は、路面より10cm以上高くすること (施設外からの汚染防止等)
	有蓋で十分な容量の耐水性の廃棄物容器を備え、汚液汚臭のもれないようにすること
	換気採光に十分な設備をすること
⑤路面等	路面その他場内の必要な場所は、耐水材で敷設すること
⑥排水設備等	完全な排水機能を有する設備があり、下水に直流出来ない場合は、有蓋の沈殿式汚水溜を施設外に設けること
⑦廃棄物置き場	廃棄物置き場は、魚介類を取り扱う場所から適当な距離を有し、汚液汚臭のもれない、搬出に便利な場所及び設備であること
⑧便所等	場内の適当な場所に防虫設備のある便所を設け、流水式の手洗い設備をすること

準則に基づいた認定のための設備等の条件	
十分な面積	施設は魚介類を取り扱うに十分な面積を有すること
耐水性の材質	床面の洗浄が容易となるよう、床面は耐水性の材質であること
魚の直置き防止設備	魚介類の陳列は、衛生的な魚介類収納容器を設備するかパレット等の直置き防止設備を設けること
給水設備	水道水、殺菌井戸水又は殺菌海水、深層水、海水が十分に得られる供給設備があること
排水のための勾配の確保	陸揚げ場において、衛生管理上問題とならないよう、適切な勾配が確保されていること
陸揚げ場と荷捌き所の動線の確保	陸揚げ場と荷捌き所が近接しており、陸揚げ後速やかに荷捌き所に搬入可能な動線を確保していること
屋根	魚介類の汚染防止に必要な屋根があること
床面10cm以上	陳列・せり場の床を、路面より10cm以上高くすること。ただし、下記※条件を全て満たしていれば、施設外からの汚染防止がなされているとする
※適度な傾斜	円滑に排水されるよう、床には適度な傾斜がつけられていること
※フタ付排水溝	施設外からの雨水等が流入しないよう、フタ付の排水溝を設けること
※汚染防止設備	一般車等による外部からの汚染を防止するため、車止め等の汚染防止設備が設置されていること
廃棄魚介類用容器	出荷に適さないと判断された魚介類(品質劣化、魚のよごれ・魚体損傷があるもの)等のため、衛生的なフタ付容器を設置していること
照明設備	必要な照度の照明設備があること
換気設備	換気設備があること。但し、必要ない場合はこの限りではない
施設外の敷設	施設周辺(場内および水揚げ岸壁周辺)の衛生面に配慮した敷設がなされていること
排水設備	必要な場合、適切な排水処理が可能な排水(汚水が泊地へ直接流入しない)施設があること
衛生的な廃棄物置き場所	廃棄物の置き場は、魚介類を扱う場所から隔たれた場所に設置されていること
衛生的な便所等の設備	水洗式の便所及び、直接、取っ手に手を触れることなく流水できる蛇口(自動式、足踏み式、その他、手を直接、取っ手に手が触れないための工夫を凝らしたものを備えた手洗設備があること

3.認定基準(ソフト要件)

分類:○=基本項目 △=推奨項目

		一般的な衛生管理の取組の内容	分類
1.施設・設備の管理	(1)市場施設の清潔保持	①洗浄および清潔度チェック 床の清掃等の実施を衛生品質管理要領(以下、要領)に記載し、実施していること。 また、営業開始前の清潔度チェックを実施していること。	○
			○
		②照明 陳列せり場等に適切な照度が確保できるように要領へ記載し、実施していること。また、保守点検を実施していること	○
			○
		③換気 陳列せり場等の換気の実施を要領に記載し、実施していること また、保守点検を実施していること	○
			○
	(2)市場施設の衛生管理	①人や車の入場規制 人や車の入場規制の実施を要領に記載し、実施していること	○
			○
			○
	(3)市場施設の非開放等	①市場施設の必要時の閉鎖 必要な場合、市場施設の閉鎖の実施を要領に記載し、実施していること	○
②陳列・せり場等の常時非開放 陳列せり場等の常時非開放(出入口扉を含む)の実施を要領に記載し、実施していること		△	
(4)その他	①陸揚げ場の衛生管理	陸揚げ時の衛生管理の実施を要領に記載し、実施していること	○
		陸揚げ場の清掃の実施を要領に記載し、実施していること	○
	②低温区画の衛生管理	低温区画内の清掃及び保守点検の実施を要領に記載し、実施していること	△
		温度記録の実施を要領に記載し、実施していること	△
	③清掃用具等の管理		○
		清掃用具の設備、保管場所及び衛生管理の実施を要領に記載し、実施していること	○
		○	

		具体的な取組の内容
清掃(洗浄)		市場施設の床を営業の終了ごとに、水道水、殺菌井戸水または殺菌海水で十分洗浄し、乾燥させていること
清潔度の点検(営業前)		営業の開始時、市場施設内が汚れていないかを点検し、結果を毎回記録していること
照度		セリ時における魚介類の検品等に必要な照度が確保されていること
照明器具の保守点検		年1回以上保守点検していること
換気		施設が閉鎖構造の場合は、適宜換気を行っていること
換気設備の保守点検		換気設備のある場合は、年1回以上保守点検していること
人の入場規制		入場規制の対策(入場許可証の提示等)がとられていること
車の入場規制		入場規制の対策(入場許可証の提示等)がとられていること
入場禁止の告示		施設内進入禁止を掲示板にて告示し、周知を図っていること
必要時の閉鎖		シャッター、扉、柵、カーテン又はその他の適当な方法により、必要時(営業終了後、休場日)、外部と遮断できること
常時閉鎖		シャッター、扉、柵、カーテン又はその他の適当な方法により、常時、外部と遮断できること
直置き禁止		魚介類は陸揚げ場に直接置いていないこと
清掃(洗浄)		陸揚げ場の清掃(洗浄)を作業の終了後行なっていること
清掃(洗浄)		低温区画内の清掃を、魚介類の出荷後、適宜行なっていること
温度の記録		営業前及び終了時の温度を、毎日記録していること
清掃用具等		清掃用具は必要な数量を常備していること
ホース掛け		ホースは、ホース掛等を使用し、汚れのないようにしていること
保管場所		清掃用具の衛生的な保管場所を設けていること

		一般的な衛生管理の取組の内容	分類
2.人の管理	①入場者の入口指定(手洗い及び長靴の消毒)	入場者(再入場含む)は指定した専用入口からの入場の実施を要領に記載し、実施していること	○
		入場者の手洗消毒及び長靴消毒の実施を要領に記載し、実施していること	○
			○
	②入場者の清潔度チェック	入場者の清潔度チェックの実施を要領に記載し、実施していること	○
			○
			○
	③入場者の非衛生活為の禁止・是正	場内の喫煙及び飲食その他非衛生活為禁止の実施を要領に記載し、実施していること	○
			○
	④市場職員の健康管理	市場職員の健康管理の実施を要領に記載し、実施していること	○
			○
		体調不良の職員について対応を要領に記載し、実施していること	○
	⑤市場職員の衛生教育	市場職員の衛生教育の実施を要領に記載し、実施していること	○
			○
			○
	⑥市場関係者の健康管理	市場関係者の健康管理の実施を要領に記載し、実施していること	△
			△
		体調不良の市場関係者について対応を要領に記載し、実施していること	△
	⑦市場関係者の衛生教育	市場関係者の衛生教育の実施を要領に記載し、実施していること	△
			△
△			

		具体的な取組の内容
専用入口	専用入口から入場していること	
手洗い	入場者は、毎回、手洗いを十分に行っていること	
長靴消毒	入場者は、毎回、長靴消毒を十分に行っていること	
長靴着用	入場者は長靴を着用していること	
清潔な作業着、帽子	入場者は清潔な作業着、帽子を着用していること	
清潔度点検	清潔な作業着、帽子、長靴の着用がなされているか、点検していること	
警告	入場者の禁止事項(喫煙、飲食、魚箱等に土足で上がることを)を掲示板等で警告していること	
監視	違反行為を監視し、発生の場合は是正し、記録していること	
健康診断	市場職員は、定期的(年1回以上)に、健康診断を実施し、記録を保存していること	
健康チェック	市場職員は、健康状態(体調不良等)を、毎日チェックし、記録していること	
体調不良時の対応方法	体調不良(感染症等が原因の発熱、下痢等の症状)時の市場職員は、魚介類の取扱業務に従事していないこと	
受講	市場職員は、定期的に開催又は、受講していること	
記録	市場職員は、開催、又は受講の記録を行っていること	
職場の啓発	市場職員は、受講結果を職場へ伝達し、活用を図っていること	
健康診断	市場関係者は、定期的(年1回以上)に、健康診断を実施し、記録を保存していること	
健康チェック	市場関係者は、健康状態(体調不良等)を、毎日チェックし、記録していること	
体調不良時の対応方法	体調不良(感染症等が原因の発熱、下痢等の症状)時の市場関係者は、魚介類の取扱業務に従事していないこと	
受講	市場関係者は、市場もしくは中央団体等が開催する衛生教育講習会等を定期的に受講していること	
記録	市場関係者は、市場もしくは中央団体等が開催する衛生教育講習会等の受講の記録を行っていること	
職場の啓発	受講結果を職場へ伝達又は活用を図っていること	

分類:○=基本項目 △=推奨項目

		一般的な衛生管理の取組の内容	分類
3.車の管理	①場内専用車の衛生管理	場内専用車等の衛生管理の実施を要領に記載し、実施していること	○
	②付帯設備の衛生管理	プラットホーム等付帯設備の衛生管理の実施を要領に記載し、実施していること	△
4.有害動物の管理	①有害動物の定期的駆除	有害動物の定期的駆除を要領に記載し、実施していること	○
5.手洗い、長靴消毒槽、便所の管理	①手洗用具等	使い捨てタオル、洗剤、消毒液等の常備等の実施を要領に記載し、実施していること	○
	②長靴消毒槽	消毒液の管理(殺菌効果が保てるよう)の実施を要領に記載し、実施していること。	○
	③トイレの管理	トイレの管理(便所の清掃消毒、機能チェック)の実施を要領に記載し、実施していること	○
6.水の管理	①海水及び水の供給	市場施設が必要とする清浄な海水及び飲用適の水の供給の実施を要領に記載し、実施していること	○
	②場内使用水区分	施設内で使用される水(殺菌海水、深層水、水道水、殺菌井戸水、海水)の使用目的別区分(場内洗浄、魚介類洗浄等)の実施を要領に記載し、実施していること	○
			○
	③海水の殺菌処理及び水質チェック	海水の殺菌処理方法及び水質チェックの実施を要領に記載し、実施していること	○
			○
④井戸水の水質チェック	井戸水の殺菌処理方法及び水質チェックの実施を要領に記載し、実施していること	○	

		具体的な取組の内容
専用車の洗浄	場内専用車(フォークリフト等)は、清潔を保ち、専用車が区画内を汚すような行為がないこと	
魚介類の搬出入口	魚介類の搬出入は、プラットホームを利用していること	
害虫駆除	事務所、休憩所等の鼠族昆虫の駆除を定期的(半年1回以上)に行っていること	
手洗用具等の補充	使い捨てタオル、洗剤、消毒液等が常備されていること	
消毒液の補充	長靴消毒槽の消毒液の補充を毎日実施していること	
清掃	トイレ区画内の洗浄を毎日実施していること	
消毒	トイレ区画内の消毒を適宜実施していること	
点検	トイレの点検(清掃・消毒・機能)を毎日1回行い、結果を記録していること	
給水の用途別確保	市場で必要とする水、(殺菌海水、深層水、水道水、殺菌井戸水、海水)が用途別に十分得られること	
水の使用区分	市場で使用する水は、用途に適合した種類(殺菌海水、深層水、水道水、殺菌井戸水、海水)の水が使用されていること	
交差汚染の防止	配管及び蛇口等が、水の種類又は用途(使用目的)別に分離しており、それぞれ銘板又は標識等が取り付けられていること	
海水の殺菌	魚介類の洗浄、海水水に供する海水は、殺菌処理していること ただし、深層水を使用する場合は、殺菌の必要はないが、別途、定める定義及び目安となる細菌基準を満たしていること(注)	
水質検査	深層水、及び殺菌処理した海水は定期的(年1回以上)に細菌検査を実施し、その結果を保存していること。	
保守点検	海水殺菌装置は、必要な機能が維持できるよう、定期的(年1回以上)に、保守点検していること	
水質検査	殺菌した井戸水は、定期的(年1回以上)に検査を実施し、その結果を保存していること。	

(注)「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準の解説」のP3を参考とすること

分類:○=基本項目 △=推奨項目

		一般的な衛生管理の取組の内容	分類
7.容器等の管理	①容器の衛生管理	容器の洗浄及び清潔度チェックの実施を要領に記載し、実施していること	○
			○
	②容器の衛生的取扱	容器等の衛生的取扱(通路上の直置規制を含む)の実施を要領に記載し、実施していること	△
			△
	③保管場所・保管方法	洗浄済み容器の保管場所及び容器の清潔保持の実施を要領に記載し、実施していること	○
			○
④その他の機械、器具類の衛生管理	容器の他、魚介類が接触する全ての機械、器具類の洗浄及び清潔度チェックの実施を要領に記載し、実施していること。	○	
		○	
8.魚介類の管理	①魚介類の衛生管理	魚介類の路面又は床の直置等の禁止の実施を要領に記載し、実施していること	○
	②魚介類の鮮度、品質保持	魚介類の陸揚げから出荷までの鮮度保持に必要な温度管理の実施を要領に記載し、実施していること	○
		魚介類の陸揚げから出荷までの鮮度保持に必要な時間管理の実施を要領に記載し、実施していること	○
		魚介類の陸揚げから出荷までの市場内品質管理に必要な魚介類の取扱の実施を要領に記載し、実施していること	○
9.その他の管理	①有害・有毒物質の保管等	駆除剤、洗浄、消毒剤等の有毒有害物質の使用方法及び保管場所等を要領通り実施していること	○
	②廃棄物等の衛生管理	廃棄物及びゴミ等の容器又は集積場所の衛生管理及び点検の実施を要領に記載し、実施していること	○
			○
	③廃棄魚介類用容器の衛生管理	廃棄魚介類用容器の衛生的な取扱を要領に記載し、実施していること	○

		具体的な取組の内容
洗浄		市場内で使用する魚箱は、使用後に洗浄していること 区画内で洗浄する場合は、魚介類がすべて搬出された後に実施していること
清潔度の点検		洗浄済み容器等が汚れていないか点検し、結果を毎回記録していること
殺菌処理		魚箱は高温水を用い、洗浄・殺菌処理を行っていること
魚箱の直置き防止		魚箱は、床面や通路上に直接置かないようにしていること
保管場所		洗浄済み容器は、清潔な場所に保管していること
保管方法		洗浄済み容器の保管は、シート等を利用し、清潔を保持すること
洗浄		市場内で使用する器具類は使用後に洗浄していること 区画内で洗浄する場合は、魚介類がすべて搬出された後に実施していること
清潔度の点検		洗浄済みの器具類が汚れていないか点検し、結果を毎回記録していること
直置きの禁止		魚介類は、床、通路上に直接置いていないこと
魚介類の保持温度		魚介類は、陸揚げから出荷まで鮮魚の場合は施氷し、低温保持すること。冷凍魚の場合も低温保持すること
魚介類の滞留時間		魚介類は、陸揚げから出荷までの作業を可能な限り迅速に行うこと
魚介類の損傷防止		魚介類の陸揚げから出荷までの間、選別、搬送又は品質検査等において、魚体の損傷防止を十分に配慮していること。特に手鉤の取扱には注意すること
有害・有毒物質の保管		殺菌剤、消毒剤等の有毒・有害物質は、施錠できる棚、その他、安全な場所に保管していること
清掃(ごみ箱)		廃棄物やゴミ等の容器(ゴミ箱)は、定期的(週1回以上)に清掃し、清潔を保っていること
清掃(保管場所)		廃棄物やゴミ等の集積場所(保管場所)は、定期的(週1回以上)に清掃し、清潔を保っていること
洗浄		陳列・せり場に設定する廃棄魚介類用容器は、毎日洗浄、乾燥し、清潔な状態を保っていること

4.認定基準(ハード要件)

分類:○=基本項目 △=推奨項目

		一般的な衛生管理の取組の内容	分類
1.施設・設備の管理	①閉鎖型の構造	施設が閉鎖型の構造となっていること	△
	②監視装置	衛生管理上必要な監視装置が設けられていること	△
	③長靴消毒槽	施設入口、便所出入口に長靴消毒槽が設けられていること	○
	④手洗い設備	施設入口、施設内及び便所出入口に自動又は半自動の手洗設備が設けられていること	○
	⑤手洗い用の水	寒い時期には、手洗い用に温水が供給されることを実施要領に記載し、実施していること	△
	⑥陳列、せり場等の区画ライン	陳列、せり場等を区分けするため、ロープ等の使用又は床面上に区画ラインが引かれていること	○
	⑦陳列、せり場等の隔壁による区画	陳列、せり場等を必要に応じて施設の閉鎖または遮断が可能な仕切り、区画又は扉等の設備がされていること	△
	⑧陸揚げ場	車の進入防止対策が設けられていること	△
2.人の管理	①喫煙所、休憩所	施設内の汚染防止の為、飲食喫煙エリアが陳列・せり場外に設けられていること	○
3.車の管理	①プラットホーム等	魚介類の入出荷の際、一般車の施設内進入の必要がないようプラットホーム等が設けられていること	△
	②場内	有害な排気ガスを排出しないこと	△
4.有害動物の管理	①防鳥設備	鳥類の施設内への侵入を防ぐため、防鳥ネット等の設備がなされていること	○
	②防鼠設備	鼠族の施設内への侵入を防ぐため、サンタリービット等の設備がなされていること	△
5.水の管理	①海水殺菌装置	陸揚げした魚介類の洗浄等に使用する海水を殺菌するために、海水殺菌装置を設備していること	○
	②港内汚染を防止するための排水施設	港内汚染を防止するための排水施設(港外排出設備、下水道への排出施設)が整備されていること	△
6.容器等の管理	①衛生的な魚箱	魚介類を衛生的に取り扱うため、洗浄、消毒が容易な魚箱を整備していること	○
	②合成樹脂パレット	魚介類や魚箱の直置き防止及び荷役の効率化等の為に、合成樹脂パレットが整備されていること	△
	③高温水洗浄装置	魚介類容器等を効率よく洗浄するため、高温水洗浄装置を整備していること	△
7.その他の管理	①廃棄物・残滓保管施設	廃棄物及びゴミ等の衛生的な集積施設が設けられていること	○
	②積み込み場等	漁船への諸資材積み込み場(岸壁及び用地等)が整備されていること	△

具体的な取組の内容	
閉鎖型の構造	施設は閉鎖型構造又はシャッター、扉、柵等、その他の適当な閉鎖設備が設けられていること
監視装置	施設の要所に監視カメラ等が設置されていること
長靴消毒槽	市場施設入口及び便所の出入口に、それぞれ設置されていること
手洗い設備	市場施設入口、施設内及び便所出入口に、手洗い設備が必要数設置されていること
温水の供給	寒い時期には、手洗い用に温水が供給されていること
区画ライン	魚の陳列場所と通路又は他の区画の間に、ロープの使用又は区画ラインが引かれていること
仕切り壁	陳列場所と他の区画の間に、仕切り壁又は柵等が設けられていること
車の進入防止対策	車両進入防止施設等により、車の進入防止対策が図られていること
休憩所等	陳列・せり場には一切設けず、区画外に飲食や喫煙可能な休憩所等が設けられていること
搬出入口	陳列・せり場と直結していない構造のプラットホーム又はドックシェルター等が設けられていること
フォークリフト	フォークリフト等は排気ガスを排出しないこと
防鳥設備	ピアノ線、テグス、ネット、カーテン等が設けられていること
防鼠設備	排水溝のフタ、U字管、サンタリービット、ネットカーテン等が設けられていること
海水殺菌装置	魚介類の洗浄や冷却用に場内で必要とする海水の水量に応じた殺菌処理設備があること ただし、深層水を使用する場合は、殺菌の必要はないが、別途、定める定義及び目安となる細菌基準を満たしていること(注)
海水排出施設	港内に施設での使用水を直接排水しないよう排水処理設備が整備されていること
衛生的な魚箱	衛生的な魚箱(木製または錆のでた鉄板製の容器は禁止)が整備されていること
合成樹脂パレット	魚介類や魚箱の直置きを防止するため、衛生的な合成樹脂パレットが整備されていること
高温水洗浄装置	容器等の洗浄・殺菌を徹底するため、高温水洗浄装置を整備していること
廃棄物等の保管施設	廃棄物及びゴミ等の保管又は集積に適した設備があること
諸資材積み込み場	陸揚げ場の衛生確保のため、漁船への諸資材積み込み場は、陸揚げ場とは別に整備されていること。

(注)「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準の解説」のP3を参考とすること