

チェックシートの実用方法

1. はじめに

産地市場において、衛生品質管理の向上を図るためには、産地市場自らが衛生品質管理の現状を把握することが必要と考えられますが、「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」（以下「認定基準」という）と「チェックシート」の使用により、衛生品質管理の取組状況を自ら確認、評価することが可能です。また、(社)大日本水産会の審査においても「認定基準」と「チェックシート」が使用されます。

2. チェックシートの記載方法について

「認定基準」と「チェックシート」はそれぞれ項目が対応しています。しかし、「チェックシート」においては、ソフト面の取組に関する事項とハード面の取組に関する事項ではチェックの方法が異なります。これは、ソフト面の取組に関しては、実際に取組が日々実施されていることのほかに、取組項目を要領に記載していることが重要ですが、ハード面の取組に関しては、実際の整備状況の確認と未整備部分の計画的な整備が重要となります。

「チェックシート」では、ソフト面の取組を最小限の項目（小項目）に分類し、○×によりチェックを行います。チェックを行った後、○の数により、特定のまとまった項目（中項目）を判定し、A～Eの5段階で評価します。

また、ハード面の取組は整備の有無、整備の状態、計画の有無を項目ごとに○の有無で判定し、A～Cの3段階で評価します。

これらの評価によって、産地市場・漁港の衛生品質管理の取組状況を確認することが可能となります。

(1) ソフト要件の記載方法について

① チェックの方法（○×の記載）

「認定基準」と「チェックシート」はそれぞれ項目が対応していますので、衛生品質管理に関する取組状況を、「認定基準」を参考にして、○×を用いて「チェックシート」に記入します。

それぞれの項目に対応して次の事項をチェックする必要があります。

(i) 項目を実施しているか

「チェックシート」→「実施中」に対応

(ii) 衛生品質管理要領に項目に関する記載があるか

「チェックシート」→「衛生管理要領」に対応

(iii) 実施状況を確認するための「点検表」が作成されているか

「チェックシート」→「点検表」の「作成」に対応

(iv) 「点検表」に記録が適切になされているか

「チェックシート」→「点検表」の「記録」に対応

(v) 記録が保管されているか

「チェックシート」→「点検表」の「保管」に対応

※ (iii) 以下は、衛生管理要領とは別に「点検表」を作成し、記録・保管が必要な項目のみに該当します。なお、「点検表」の必要のない項目は、網掛け（黒塗り）としてあります。

② 判定

「チェックシート」には、中項目毎に判定の欄があります。

判定の欄には (○の総数) / (チェック総数) = □割とあらかじめ記載されています。(下例参照) ①により記入した○の総数(下例では☆)を記入します。記入後、☆の数を分子、あらかじめ記載のある中項目のチェック総数(下例の①入場者の入口指定では「6」)を分母とし、割合(下例では□割)を算出します。

(例)

3. 認定基準(ソフト要件) 分類: ○=基本要件 △=推奨要件

項目	分類	チェック項目	自己審査						判定	評価 A,B,C,D,E
			実施中	衛生品質 管理要領	点検表					
					作成	記録	保管			
2 人の管理										
① 入場者の入口指定 (手洗い及び長靴の消毒等)	○	専用入口							☆/6 =□割	
	○	手洗い								
	○	長靴消毒								
② 入場者の清潔度チェック	○	長靴着用							☆/9 =□割	
	○	清潔な作業着、帽子								
	○	清潔度点検								

③ 評価

②によって算出された割合を基に、中項目毎の評価をA～Eで記載します。

A～Eの評価は以下により判断します。

(i) 10割(全ての項目に○)の場合はA

(ii) 10割未満、5割以上についてはB

(iii) 5割未満、2割以上についてはC

(iv) 2割未満はD

(v) 中項目中の「実施中」および「衛生管理要領」のチェック欄が全て×であればE
Aの判定が最も良い判定となり、中項目毎に衛生品質管理の取組状況を把握することが可能となります。

(2) ハード要件の記載方法について

① チェックの方法 (○×の記載)

「認定基準」と「チェックシート」はそれぞれ項目が対応していますので、施設・設備に関する整備状況を「認定基準」を参考にして、○×を用いて「チェックシート」

に記入します。「認定基準」を参考にして、適切に整備されている項目には「整備済」の欄に○を、整備されていない項目には×を記入します。また、整備はされていますが補修などの措置が必要なもの、近日中に整備が完了するものについては「計画中」の欄に○を記載します。

② 判定

ハード要件については、ソフト要件とは異なり、「整備済」および「計画中」のどちらに○がついているかで判定を行います。

③ 評価

中項目毎の評価をA～Cで記載します。A～Cの評価は以下により判断します。

- (i) 「整備済」が○であればA
- (ii) 「計画中」が○であればB
- (iii) どちらにも○がなければC

Aの判定が最も良い判定となり、中項目毎に整備状況を把握することが可能となります。

3. 認定の判断基準

認定を受けるためには、(社)大日本水産会の審査を受ける必要があります。審査は、各産地市場・漁港が自己審査で用いた同様の「認定基準」と「チェックシート」により実施されます。ただし、審査における認定の判断は、判定の項目を点数化することにより、実施します。点数化の方法と認定の判断は以下のとおり行います。

(1) ソフト要件に関する認定の判断について

① 点数化

上記の「2. 「チェックシート」の記載方法について」に示した、A～Eの判定について、A=10点、B=7点、C=3点、D、E=0点として、点数化します。

② 認定の判断

それぞれの小項目は、基本項目と推奨項目にあらかじめ分類されています。認定を判断する際には、基本項目に相当する項目だけを対象とします。

中項目の数×10点を総得点とし、①により点数化した結果が、総得点の7割以上を獲得した場合を認定の目安とします。

ただし、衛生品質管理に関する取組の状況、管理項目の重要度、改善の余地等を考慮した総合的な判断を実施します。

また、基本項目の中にEの判定が一つでもある場合は、優良衛生品質管理市場・漁港として認定はされません。これは、点数化によって、衛生品質管理にとって重要である基本項目の実施に関する取組の欠如を防ぐためです。

(2) ハード項目の認定の判断について

① 点数化

上記の「2. 「チェックシート」の記載方法について」に示したA～Cの判定について、A=10点、B=5点、C=0点として点数化します。

② 認定の判断

それぞれの小項目は、基本項目と推奨項目にあらかじめ分類されています。認定を判断する際には、基本項目に相当する項目だけを対象とします。

中項目の数×10点を総得点とし、①により点数化した結果が、総得点の8割以上を獲得した場合を認定の目安とします。

ただし、衛生品質管理に関する取組の状況、管理項目の重要度、改善の余地等を考慮した総合的な判断を実施します。

また、基本項目の中にCの判定が一つでもある場合は、優良衛生品質管理市場・漁港として認定されません。これは、点数化によって衛生品質管理にとって重要である基本項目の整備に関する欠如を防ぐためです。

(3) 優良衛生品質管理市場・漁港の認定

審査員は、チェックリストによる審査の結果により、ソフト、ハードの両面において一定の水準を満たしていること、及び衛生品質管理に関する取組の状況、管理項目の重要度、改善の余地等を総合的に評価して、産地市場・漁港における衛生品質管理が適切に行われていると判断した場合、優良衛生品質管理市場・漁港として認定することが適当である旨の審査結果を、優良衛生品質管理市場・漁港認定委員会に報告します。

最終的な認定は、審査員の審査結果が、優良衛生品質管理市場・漁港認定委員会で妥当と判断された場合に、優良衛生品質管理市場・漁港として認定されます。詳しくは、大日本水産会ホームページ「優良衛生品質管理市場・漁港認定要領」をご覧ください。

4. 衛生品質管理の現状把握

それぞれの産地市場・漁港においても、評価を点数化することにより、衛生品質管理の取組状況について、全体の状況を把握することが可能となり、①なにを、②どのように取組めばよいかがが明確となりますので、点数化による現状把握を実施する事をお勧めします。

【参考】

チェックシートの項目数と評価判定の変換表

判定 項目数	A: 10割	B: 10割未満 ～5割以上	C: 5割未満 ～2割以上	D: 2割未満	E: 0割
2項目	2	1	—	—	0
4項目	4	2～3	1	—	0
5項目	5	3～4	1～2	—	0
6項目	6	3～5	2	1	0
7項目	7	4～6	2～3	1	0
9項目	9	5～8	2～4	1	0
10項目	10	5～9	2～4	1	0
12項目	12	6～11	3～5	1～2	0
15項目	15	8～14	3～7	1～2	0

※枠内は○の数