

優良衛生品質管理市場・漁港認定基準チェックシート

1. 認定条件(ソフト要件)

項目	チェック項目	自己審査	
		実施	備考
1 組織体制			
① 協議会の設置	協議会の設置		
	協議会の開催		
② 代表者の参加等	代表者の参加		
	組織体制		
2 衛生品質管理体制			
① 責任者の選任等	責任者の選任		
	職務と責務の明確化		
② 衛生品質管理要領の作成	衛生品質管理要領の作成		

2. 認定条件(ハード要件)

項目	チェック項目	自己審査		
		整備済	計画中	備考
1 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	十分な面積			
② 施設内全体	耐水性の材質			
	魚の直置き防止設備			
	給水設備			
③ 陸揚げ場	排水のための勾配の確保			
	陸揚げ場と荷捌場の動線の確保			
④ 陳列・せり場	屋根			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。
	床面10cm以上			
	※適度な傾斜			
	※フタ付排水溝			
	※汚染防止設備			
	廃棄魚介類用容器			
	照明設備			
換気設備				
⑤ 路面等	施設外の敷設			
⑥ 排水設備等	排水設備			
⑦ 廃棄物置き場	衛生的な廃棄物置き場所			
⑧ 便所等	衛生的な便所等の設備			

3.認定基準(ソフト要件)

分類:○=基本項目 △=推奨項目

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			
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	○	清掃(洗浄)						/10 = 割		
	○	清潔度の点検 (営業前)								
② 照明	○	照度						/7 = 割		
	○	照明器具の保守点検								
③ 換気	○	換気						/7 = 割		
	○	換気設備の保守点検								
(2)市場施設の衛生管理										
①人や車の入場規制	○	人の入場規制						/6 = 割		
	○	車の入場規制								
	○	入場禁止の告示								
(3)市場施設の非開放等										
① 市場施設の必要時の閉鎖	○	必要時の閉鎖						/2 = 割		
② 陳列・せり場等の常時非開放	△	常時閉鎖						/2 = 割		
(4)その他										
① 陸揚げ場の衛生管理	○	直置の禁止						/7 = 割		
	○	清掃(洗浄)								
② 低温区画の衛生管理	△	清掃(洗浄)						/10 = 割		
	△	温度の記録								
③ 清掃用具等の管理	○	清掃用具等						/6 = 割		
	○	ホース掛け								
	○	保管場所								

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)	○	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 入場者の非衛生活為の禁止・是正	○	警告								/7 = 割		
	○	監視										
④ 市場職員の健康管理	○	健康診断								/12 = 割		
	○	健康チェック										
	○	体調不良時の対応方法										
⑤ 市場職員の衛生教育	○	受講								/12 = 割		
	○	記録										
	○	職場の啓発										
⑥ 市場関係者の健康管理	△	健康診断								/12 = 割		
	△	健康チェック										
	△	体調不良時の対応方法										
⑦ 市場関係者の衛生教育	△	受講								/12 = 割		
	△	記録										
	△	職場の啓発										
3 車の管理												
① 場内専用車の衛生管理	○	専用車の洗浄								/2 = 割		
② 付帯設備の衛生管理	△	魚介類の搬出入口								/2 = 割		
4 有害動物の管理												
① 有害動物の定期的駆除	○	害虫駆除								/5 = 割		
5 手洗い、長靴消毒槽、便所の管理												
① 手洗用具等	○	手洗用具等の補充								/5 = 割		
② 長靴消毒槽	○	消毒液の補充								/5 = 割		
③ トイレの管理	○	清掃								/15 = 割		
	○	消毒										
	○	点検										

項目	分類	チェック項目	自己審査						
			実施中	衛生品質 管理要領	点検表			判定	評価 A,B,C,D,E
					作成	記録	保管		
6 水の管理									
① 海水及び水の供給	○	給水の用途別確保						/2 = 割	
② 場内使用水区分	○	水の使用区分						/4 = 割	
	○	交差汚染の防止							
③ 海水の殺菌処理及び水質チェック	○	海水の殺菌						/12 = 割	
	○	水質検査							
	○	保守点検							
④ 井戸水の水質チェック	○	水質検査						/5 = 割	
7 容器等の管理									
① 容器の衛生管理	○	洗浄						/10 = 割	
	○	清潔度の点検							
② 容器の衛生的取扱	△	殺菌処理						/7 = 割	
	△	魚箱の直置き防止							
③ 保管場所・保管方法	○	保管場所						/4 = 割	
	○	保管方法							
④ その他の機械、器具類の衛生管理	○	洗浄						/10 = 割	
	○	清潔度の点検							
8 魚介類の管理									
① 魚介類の衛生管理	○	直置きの禁止						/2 = 割	
② 魚介類の鮮度、品質保持	○	※魚介類の保持温度						/12 = 割	
	○	※魚介類の滞留時間							
	○	魚介類の損傷防止							
9 その他の管理									
① 有害・有毒物質の保管等	○	有害・有毒物質の保管						/2 = 割	
② 廃棄物等の衛生管理	○	清掃(ごみ箱)						/10 = 割	
	○	清掃(保管場所)							
③ 廃棄物魚介類用容器の衛生管理	○	洗浄						/5 = 割	

※別途定める「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」の「8. 魚介類の管理」で「魚介類の保持温度」の具体的な規定条件は「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」となっています。また、「魚介類の滞留時間」の具体的な規定条件は「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」となっています。

4.認定基準(ハード要件)

分類:○=基本項目 △=推奨項目

項目	分類	チェック項目	自己審査				
			整備済	計画中	備考	判定	評価 A,B,C
1 施設・設備の管理							
① 閉鎖型の構造	△	閉鎖型の構造					
② 監視装置	△	監視装置					
③ 長靴消毒槽	○	長靴消毒槽					
④ 手洗い設備	○	手洗い設備					
⑤ 手洗い用の水	△	温水の供給					
⑥ 陳列、せり場等の区画ライン	○	区画ライン					
⑦ 陳列、せり場等の隔壁による区画	△	仕切り壁					
⑧ 陸揚げ場	△	車の進入防止対策					
2 人の管理							
① 喫煙所、休憩所	○	休憩所等					
3 車の管理							
① プラットホーム等	△	搬出入口					
② 場内	△	フォークリフト					
4 有害動物の管理							
① 防鳥設備	○	防鳥設備					
② 防鼠設備	△	防鼠設備					
5 水の管理							
① 海水殺菌装置	○	海水殺菌装置					
② 港内汚染を防止するための排水施設	△	海水排出施設					
6 容器等の管理							
① 衛生的な魚箱	○	衛生的な魚箱					
② 合成樹脂パレット	△	合成樹脂パレット					
③ 高温水洗浄装置	△	高温水洗浄装置					
7 その他の管理							
① 廃棄物・残渣保管施設	○	廃棄物等の保管施設					
② 積み込み場等	△	諸資材積み込み場					