

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	○
			○
		③換気	○
			○
	(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・セリ場等の常時非開放 陳列・セリ場等の常時非開放(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	プラットフォ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、プラットフォ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(ゴミ箱)	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

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 入場者の非衛生效為の禁止・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					

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

優良衛生品質管理市場・漁港認定基準の解説

優良衛生品質管理市場・漁港認定基準の解説

1. はじめに

優良衛生品質管理市場・漁港の認定基準（以下「認定基準」という）は、ソフト面及びハード面の取組について、衛生品質管理に優先的かつ重点的に取り組む必要のある事項（基本項目）と取り組むことが望ましい事項（推奨項目）について、一般的な衛生管理に重点をおいて具体的に示しています。

水産庁の公共事業で衛生管理型荷捌き施設の整備が可能となり、併せて漁港の衛生管理基準が示されたことから、各地で衛生管理に向けた取り組みが始まったところです。このため、従来の市場の基準に加えて、漁港の衛生管理基準（レベル2）の内容を追加して改訂しています。具体的には、今回示した「認定基準」については、従前の「優良衛生品質管理市場認定基準」を見直すとともに、新たに「陸揚げ場の衛生管理」及び「積み込み場の整備」を加え、漁港における陸揚げから産地市場、積み込みまでを一体的に評価するため、実施可能な管理項目または、実施の必要な管理項目を「認定基準」として示しました。

このため、「認定基準」は、当面の目標としての基準（当面の到達目標）を示したものであって、国内における食品の安全・安心に対する関心の高まりに応えた供給体制の整備や水産物の国際商品化等に対応した、より競争力のある水産業を構築するためには、推奨項目の達成も重要な課題となっています。

したがって、今回示した「認定基準」を利用して、陸揚げ場から産地市場、積み込みまでの魚介類の衛生品質管理の向上を図る際には、以下のことにも配慮し取り組むことが重要と考えられます。

2. ソフト面の取組について

(1) 人の管理について

① 市場関係者の健康管理について

衛生品質管理の観点から、産地市場に関わる全ての関係者の健康管理は、基本的な管理項目の一つです。市場は、事業目的の異なる多くの関係者が関わることによって市場の機能が維持されていますが、これら全ての関係者の健康状態を毎日把握し、記録に残すことは現状では困難な作業となることが予想されます。

そこで、今回示した「認定基準」では、まず、市場職員の健康管理の把握を優先としました。これは、市場職員の健康管理を徹底することにより、他の関係者の意識向上を促すことを当初の目的としたためです。衛生品質管理の観点からは、すべての市場関係者の健康管理の把握に努めることが重要であり、今後これらの取組が実施されることを期待します。

② 市場関係者の衛生品質管理の知識向上について

産地市場に関わる全ての関係者が衛生品質管理に関する知識向上のため、講習会を受講することは極めて重要なことです。講習会の受講は、(社)大日本水産会

の実施する専門家派遣事業などを利用することにより実施が可能と考えられますが、市場関係者全てを対象として、衛生品質管理に関する知識向上のための講習会の受講は困難となることが予想されます。

そこで今回示した「認定基準」では、市場職員の講習会の受講を優先事項として示すこととしました。これは、市場職員の講習会の受講による衛生品質管理の知識向上を図ることにより、他の関係者の衛生品質管理意識の向上を促すことを当初の目的としたためです。衛生品質管理の観点からは、すべての市場関係者の衛生品質管理の知識向上が重要であり、今後これらの取組が実施されることを期待します。

(2) 水の管理について

① 使用水の区分について

産地市場・漁港で利用される水については、水道水、殺菌海水、殺菌井戸水等を魚介類の洗浄、活魚の鮮度保持、床の洗浄などの用途に応じて利用しています。我が国においては、長い間、海洋由来の食中毒細菌である腸炎ビブリオによる食中毒対策が食品衛生上の大きな問題でしたが、近年は減少傾向にあります。魚介類の衛生確保のためには、次により使用水の区分を行う必要があります。

ア. 魚介類に接触する水及び氷の原水（活魚用は除く）

水道水、殺菌井戸水、殺菌海水、深層水

（なお、深層水の場合は、殺菌する必要はないが、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が必要です。）

イ. 魚介類に接触する容器等の洗浄に用いる水

水道水、殺菌井戸水、殺菌海水、深層水

ウ. 活魚に使用する水

殺菌海水、又は海水

魚は生きている間は、魚体表面で食中毒細菌である腸炎ビブリオが増殖することはないが、活魚を鮮魚とした場合は、保存条件が同じであれば殺菌海水を用いたほうが日持ちがよい。

エ. 市場内の床の洗浄に用いる水

水道水、殺菌井戸水、殺菌海水、深層水が望ましい。

殺菌井戸水の場合は、殺菌海水に比較し、腸炎ビブリオ対策に効果的である。

オ. 上記以外に用いる水

水道水、殺菌井戸水、殺菌海水、深層水が望ましい。

② 使用水の細菌基準、深層水の定義及び水質検査について

上記で示したとおり、今回示した「認定基準」では、水の用途を明確にすることにより、魚介類への病原微生物による汚染を防ぐことに重点を置き、海水および井戸水については、汲み上げたものをそのまま使用せず、殺菌処理することを必須の取組としました。特に、海水（深層水を除く）については、魚介類の洗浄、氷及び海水氷等、魚介類に直接接触することから、確実に殺菌処理されていることが必要です。なお、深層水については、定義と目安となる細菌基準を新たに設けました。一方で、現在、産地市場で利用されている海水殺菌装置は、一定期間の経過により殺菌能力が低下することから、装置を通過した海水であっても、確実に殺菌処理がなされていることを確認するために、腸炎ビブリオが海水中に出現すると考えられる毎年5月中旬頃から10月末頃までの間に細菌検査を実施することが必要です。各使用水の目安となる細菌基準を次のようにし、安全確保を図ることとしました。

ア. 深層水について

(ア) ここで言う「深層水」とは、およそ200メートル以深の水域で取水した海水とする。（出典：日本の200海里の漁業開発を進める会
(社) マリノフォーラム21)

(イ) 目安となる細菌基準は、大腸菌、腸炎ビブリオにつき、次のよう定める。

- ・大腸菌：陰性
- ・腸炎ビブリオ：陰性

イ. 殺菌井戸水、殺菌海水

- ・大腸菌：陰性
- ・腸炎ビブリオ：陰性

なお、一般生菌数の検査は任意としましたが、水道水の規格では一般生菌数が1ml当たり100以下となっており、1ml当たり1000を超える場合は、殺菌装置が正常に機能していない可能性があり点検が必要です。大腸菌、腸炎ビブリオ、一般生菌数の検査には、検出紙を用いた簡易的な方法もありますので、水の自主的な管理にはこれら簡易的な方法を活用することも有効です。

ウ. 水質検査の結果は、水質の変動等把握のために、3年間は保管しておいて下さい。

(3) 魚介類の床への陳列について

① 容器等に入った魚介類を床へ陳列することについて

容器等に入った魚介類の陳列については、床からの水撥ねによる汚染、魚介類損傷の保護などの観点から、高さ10センチ以上の合成樹脂製パレット等に陳列することが奨励されます。

② 物理的に容器等の使用が困難な魚介類を直接床へ陳列することについて

物理的に容器等への使用が困難な魚介類を直接床へ陳列することについては、床からの汚染、水撥ねによる汚染、魚介類損傷の保護などの観点から、禁止すべき行為です。

そこで今回示した「認定基準」では、魚介類を直接床へ陳列することは禁止しています。区画を定めパレット等の上に陳列することが重要です。

(4) 床面・魚介類収納容器等の洗浄・消毒について

① 床面の消毒について

陳列・せり場の床面は、衛生品質管理の観点から、セリ開始前と終了後に洗浄・消毒を行うことが推奨されています。

一方で、産地市場においては、消毒後の廃液の処理方法、消毒液の残留等の問題から、床面の消毒については慎重に取組まなければならない状況にあります。床面の消毒については、安全に使用可能（環境問題への対応も含む）な消毒液の開発、後述する3「ハード面の取り組みについて」で示す排水設備の整備と併せて対応することが必要な取組ですが、消毒液の開発、排水設備の整備には多大なコストを伴うことから、現時点における取組は困難なことが予想されます。

そこで、今回示した「認定基準」では、床面の使用後の洗浄を水道水、殺菌井戸水又は殺菌海水で行い、乾燥を徹底することで、消毒が行われていなくても、当面の衛生品質管理の積極的な取組としました。

しかし、衛生品質管理の観点から、床面の消毒は重要な取組であり、今後、環境負荷、残留問題に対応した安全に使用可能な消毒液の開発等、具体的な床面の消毒方法が示された場合に、これらの取組が強化されることを期待します。

なお、夏場を中心に気温の高い時期の水道水、殺菌井戸水の使用による床面の洗浄は、海洋由来食中毒細菌である腸炎ビブリオを減少させることに有効です。

② 魚介類収納容器等の殺菌について

魚介類収納容器等については、衛生品質管理の観点から、洗浄後に殺菌することが推奨されています。

一方で、産地市場において、魚介類収納容器等の殺菌が行われている事例は、高温水を利用した魚介類容器洗浄装置により殺菌を実施している一部の取組となっています。

そこで、今回示した「認定基準」では、魚介類収納容器等の洗浄を徹底することで、殺菌が行われていなくても、当面の衛生品質管理の積極的な取組としました。

しかし、衛生品質管理の観点から、魚介類収納容器等の殺菌は重要な取組であり、高温水を利用した洗浄装置の導入等の取組が強化されることを期待します。

(5) 魚介類の保持温度及び魚介類の滞留時間について

魚介類の保持温度については、魚介類の品質低下や食中毒の原因となる病原微生物（腸炎ビブリオなど）の増殖防止の観点から、保持温度を定めることが望ましいところですが、現場での対応を勘案し、保持温度について具体的な数値は示さず、氷または水氷を用いて、魚介類の低温保持を図ることとしました。

魚介類の滞留については、具体的な時間を示すことではなく、現場の現状を踏まえて、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しました。

(6) 点検表の作成と記録について

衛生品質管理への取組は、内容の性質から、①自ら実施すること（自主性）、②管理事項を明確にすること（具体性）、③管理の実施状況を外部に示すことが可能なこと（客観性）が重要であると考えられます。

このうち、点検表の作成と記録については、客観性を担保するための唯一の方法と言えるものです。消費者の食品の安全・安心に対する関心の高まり、自らの取組の確認からも点検表の作成と記録は重要な事項です。

3. ハード面の取組について

(1) 陳列・せり場の床面の高さについて

陳列・せり場の床面の高さについては、食品衛生法の営業施設基準の準則に、「分荷及び処理を行う場所（陳列・せり場）の床面は、路面より10センチメートル以上高くすること。」の記述が示されていることから、これを適用してハード面の認定申請の条件（審査申請を行う上で必須の条件）としました。

一方で、床に段差を作ることは、市場の作業能率の観点から問題があるとの声も多く、市場施設の建設当初からの構想がなければ、対応が難しいものであると考えられます。

そこで、今回示した「認定基準」では、床面の高さを10cm以上の高さとするについて、衛生品質管理の観点から、施設外からの陳列・せり場の汚染防止について、次の①～③の3項目を満たす場合は、陳列・せり場の床面の高さを路面より10cm以上高くすることと同等の取組がなされていることとし、認定申請の条件をクリアできるものとしました。

具体的には、①床面に適度な傾斜を持たせること ②施設外から雨水等が流入

しないようフタ付の排水溝を設けること ③一般車等による外部からの汚染を防止するため、車止め等の侵入防止設備を設置すること。しかしながら、衛生品質管理の観点からは、一般車の進入を防止する等、施設外からの床面の汚染防止の措置を取ることは重要であり、これらの取組の強化が必要です。

(2) 手洗い設備、長靴消毒槽、便所について

手洗い設備、長靴消毒槽、便所については、営業施設基準に、「場内適当な場所に防虫設備のある便所を設け、流水式の手洗いをすること。」の記述が示されていることから、今回示した「認定基準」のハード面の取組について、衛生的な手洗い設備、長靴消毒槽、便所を設置することを認定申請の条件としました。営業施設基準には、手洗い設備、長靴消毒槽、便所の設置について、具体的な記述はありませんが、産地市場の一般的な状況、防虫等の衛生管理の観点から、便所については水洗式であることを必須の取組としました。

また、手洗い設備については、一般的な蛇口では、細菌等に汚染された手で蛇口に触れ、蛇口が細菌に汚染される恐れがあることから、直接、蛇口に触れることなく流水できる蛇口（自動式、足踏み式など）手洗い設備を設置することを認定申請の条件としました。更に、寒い時期には便所を含めて手洗い場には、温水が供給できることを推奨項目として、新たに加えました。

(3) 排水施設の整備について

荷捌き施設等からの排水については、水質汚濁防止法等の関係法令の遵守を前提とした上で、排水施設の設置により港の外に排水することを原則としています。

これは、一般的には港内は水循環が盛んでないため、排水の港内滞留により水質の悪化を招く懸念があるためです。ただし、港によっては構造上、港外に排水施設を設置することが困難な場合や港内の海水交流が盛んであって港外排水と条件が同様な場合等が想定されることから、水質調査による客観的なデータにて、施設の必要性を判断する必要があります。

(4) 陸揚げ場の整備について

陸揚げ場は、漁船から魚介類を荷捌き所に搬入する場所であり、魚介類が外環境にさらされることから、汚水・鳥の糞・日光等の悪影響を及ぼす要因を極力排除するよう施設整備がなされる必要があります。認定条件に示してあるとおり、施設構造上、排水が滞留しないよう傾斜構造にすること、陸揚げ後は速やかに搬入が可能となるような荷捌き施設への最適な動線が確保できることを規定してあります。また、車両の進入については、衛生管理上禁止すべきところですが、作業上やむを得ない形態があることから、「認定基準」では推奨項目としていません。

(5) 積み込み場の整備について

通常の漁港では、準備・休けい用の係留施設と陸揚げ用の係留施設の使い分けを行っています。漁港によっては、未だ施設が不足していることなどから、両

者を同じ岸壁で行っているところもあります。このことは、衛生管理上も重要なこととなっており、資材積み込みと魚介類の取り扱いが同一場所で行われる場合、衛生管理の観点から、極力避けなければなりません。今回の「認定基準」では、推奨項目としているところですが、岸壁の使い分けが物理的に困難な場合、時間的使い分けをすること等の工夫をする必要があります。