

市場で働く人のための 品質・衛生ハンドブック

青果部編



はじめに

食品事故を防ぐためには、市場で働く皆さんの意識や取組が欠かせません。

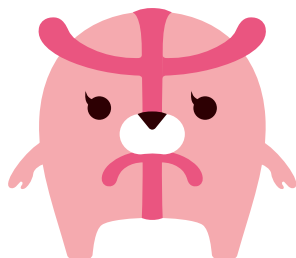
このハンドブックは皆さんに知っておいていただきたい品質・衛生管理の基本的な取組についてまとめたものです。市場で食品を扱うプロとして、まずはこのハンドブックの内容から、実践を始めましょう。

なお、品質・衛生管理の取組は各社様々です。

取組内容の詳細は各社のマニュアルを確認してください。

・このハンドブックにおける用語の意味
端的に表現するために、右記の用語は
次の意味で使用しています。

用 語	意 味
作 業 場	商品を陳列、保管、加工する場所
食中毒菌	食中毒の原因となる細菌、ウイルス



ヤサチーノ
イッチーノ家を支える、
とってもやさしいお母さん。



コチーノ
イッチーノ家の
やんちゃなひとり息子。



イッチーノ
市場生まれ、
市場で育った妖精。

目次

1 市場で働く人の基本ルール P3~10

- ① 市場で働く人の「義務」と「責任」 P3
- ② 健康管理 P4
- ③ 服装 P5
- ④ してはいけないこと P6
- ⑤ 不要品の持ち込み制限 P6
- ⑥ 手洗い P7~8
- ⑦ 責任者への報告 P9
- ⑧ クレームへの対応 P10

2 施設等の衛生管理 P11~14

- ① 清掃・洗浄、保守点検 P11
- ② 食材に触れる器具類 P12
- ③ 整理整頓、薬剤等の管理 P13
- ④ ねずみ、ゴキブリなどの管理 P14

3 食品等の衛生的な取扱い P15~18

- ① 引取り、場内搬送、荷捌き、積込 P15
- ② 検収・検品 P16
- ③ 保管・陳列 P17
- ④ 小分け・箱詰め・包装 P18
- ⑤ 原産地等の伝達・伝票類の保管 P18

1

市場で働く人の基本ルール



1

市場で働く人には食品を扱うプロとして「義務」と「責任」があります。

卸売市場の特徴

- ・生鮮食料品等の流通拠点であり、事故が起こると多くの消費者に影響します。
- ・鮮度が劣化しやすい物品を扱っています。
- ・短時間のうちに多様な商品が大量に流通しており、衛生管理がおろそかになりがちです。



市場で起こりうる食品事故

- ・従業員由来の異物混入
- ・ずさんな商品管理による表示違反 など



食品事故を起こしてしまうと...

- ・取引先や最終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。
- ・さまざまな責任を次のように問われます。

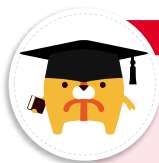
社会的には・・・信用の失墜

行政上の責任・・・営業停止、許可の取り消し など

民事上の責任・・・損害賠償 など

刑事上の責任・・・刑法による刑事処分 など





市場流通食品の安全・安心のために

～ 心構え3か条 ～

- 食品を扱うプロとして、消費者の健康的で豊かな食生活を支えていることに誇りと責任を持つ。
- 社会のルール、市場のルール、会社のルールを知る、守る。
- 職場内、取引先、その他市場関係者とのコミュニケーション（報告、連絡、相談）を密にする。

2 食品を扱うプロは、自分が健康であることが第一



まずは、日々の健康管理に気を配ります。また職場の健康診断、検便は必ず受け、自分の健康状態を把握します。体調不良のときは、便などに食中毒菌がいることがあり、手指等を介して食品を汚染してしまうケースがあります。もし、下痢や腹痛、発熱、吐き気などがあったら、自己判断せず、必ず責任者に報告しましょう。職場に迷惑をかけるからといって無理をすると、かえって食中毒などの事故につながってしまうおそれがあります。





マニュアルのここを確認！

- ・ 服装、市場内での
禁止行為等

1 市場で働く人の基本ルール

3 作業場では清潔な服装を



帽子

- ・ 髪の毛をしまいこみます。
- ・ 毛が落ちると異物混入の原因となります。

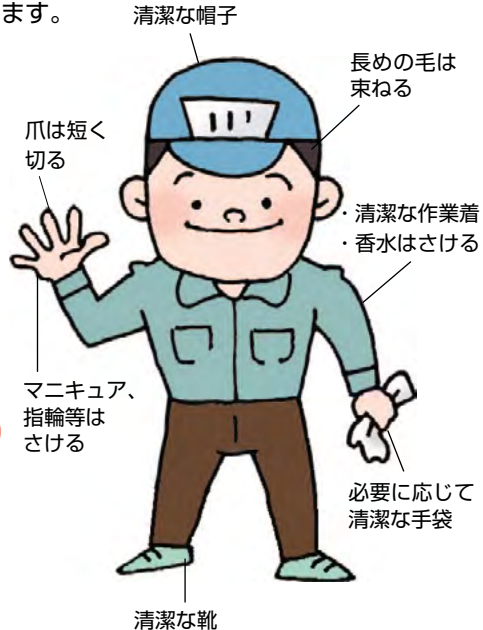
・ 従事者の正しい服装

作業着

- ・ 衣服に付いたほこりや細菌・ウイルス、毛髪などを作業場に持ち込まないように、作業場では専用の清潔な作業着を着用します。
- ・ 作業着はこまめに洗濯して清潔を保ちます。

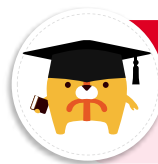
履物

- ・ 靴に付いた泥や細菌・ウイルスなどを外から作業場に持ち込まないように、作業場では専用の清潔な靴を着用します。



手袋（必要に応じて）

- ・ 手指にけがをしているときや作業上必要なときは、清潔な手袋を着用します。
- ・ 手袋は使い捨てのものを使用するか、こまめに洗濯します。
- ・ 手袋は手を洗うタイミングと同じタイミングで交換します。



マニュアルのここを確認!

・服装、市場内での
禁止行為等

4

決められた場所以外でははいけません



喫煙は喫煙所で



食事は事務室等で



放たんはトイレで



着替えは事務室等で



5

異物混入を防ぐため、貴金属類、
不要な工具・文具・私物は作業場
に持ち込まない



ピアス



ホチキス



クリップ



釘

6 衛生管理は手洗いに始まり手洗いに終わると言われます



○ 手洗いの目的

- ・ 手についた細菌やウイルス、汚れをこすり落とすことが目的です。
- ・ 細菌やウイルスはとても小さいので、手のしわの中に入り込んだものまで落とすことをイメージしながらしっかり洗いましょう。



手洗い前



手洗い後

- ・ 写真は手についた細菌を培養して目に見えるようにしたものです。
- ・ 手洗いで細菌が落ちていることが分かります。

○ 手洗いが必要なタイミング

- ・ 卸売場への立ち入り前
- ・ 作業開始前
- ・ トイレの後
- ・ 不衛生なもの（ごみ・お金等）を触った後
- ・ 掃除・洗浄の後・鼻をかんだ後
- ・ 休憩後 など



ごみを触った後



トイレの後

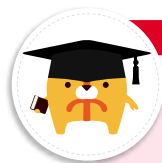
手洗いが
必要な
タイミング



不衛生なものを
触った後



鼻をかんだ後



マニュアルのここを確認!

・手洗い

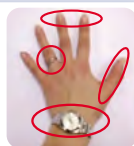
○ 手洗いの手順

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?

汚れが残しやすいところ

- ・指先や爪の間
- ・親指の周り
- ・手首 ・手のしわ



- ① 石けんをつけ、
手のひらをよく
こする。



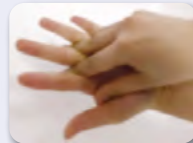
- ② 手の甲をのば
すようにする。



- 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。

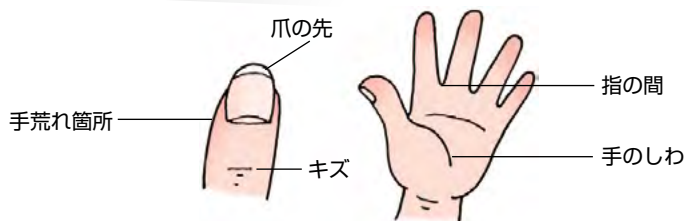


- ⑥ 手首も忘れず
に洗う。



- 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でよくふき取って乾かす。

○ 洗い残しに注意しましょう





マニュアルのここを確認!

- ・ 服装、市場内での
禁止行為等
- ・ 不適合品の管理

1 市場で働く人の基本ルール

7 間違えてしまったこと、変だなと思ったこと、分からないことはすぐに責任者に報告しましょう（聞きましょう）

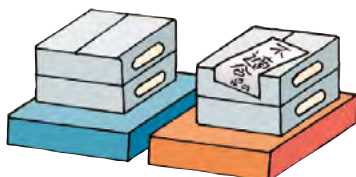


問題は起こらないことが何よりですが、もし発生してしまったら、迅速に対応することが重要です。

異変に気づいたら、勝手に判断せず、すぐに責任者に報告して指示を仰ぎましょう。



販売に適さない商品は、誤って販売したり、使ったりしないよう、不適合品として、識別できるようにしておきます。



正常品

不適合品は表示



マニュアルのここを確認！

・クレーム・
事故発生時の対応

8

クレームへの初動対応

クレームを受けただけでも驚いてしまうでしょう。
でもそこは落ち着いて、「申し訳ない」という謙虚な
気持ちで話を聞きましょう。
返金すれば済むという問題ではありません。



・聞き取るべきこと

取引先名、氏名、連絡先、対象品名、販売日、クレーム内容、健康被害の
有無、保健所への連絡の有無など（マニュアルに記載様式があります。）

・責任者への引き継ぎ、報告

クレームがあったことは速やかに責任者に報告しましょう。
責任者に引き継ぐ場合は、受付時に最低限、受付日時、
取引先名、氏名、連絡先を聞き取りましょう。



・クレーム品の保管

クレーム品がある場合は、原因究明に必要となりますので、
できるだけそのままの状態で、無くさないように表示して
保管します。

記録は、食品事故やクレームがあったとき、
役に立ちます



衛生管理の記録がきちんとしていると、どこに問題が
あったのか、なかったのかが素早く確認できます。
冷蔵庫の温度確認結果など、責任者から記録を依頼さ
れたときは漏れのないように、正確に記録をつけましょう。
何日分かまとめて記入するなど、いい加減に記録をつけ
ていると、衛生管理の取組に対する信用を失ってしまう
おそれがあります。

温度管理記録			○月○日
○○冷蔵庫	14:35	田中	5.3℃
○○冷凍庫	16:23	山口	-18.9℃
確認			5/2 佐藤



マニュアルのここを確認！

- ・清潔保持
- ・保守点検
- ・手洗い

2

施設等の衛生管理



1

清掃・洗浄、保守点検は定期的に

ごみやほこり、汚れは異物混入や細菌汚染・増殖の原因になります。また、残渣や汚れた水は悪臭の発生やねずみ・昆虫を引き寄せる原因になります。

○ 床

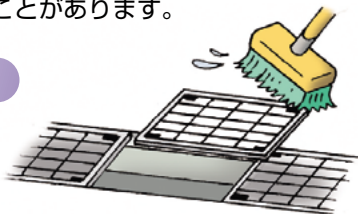
- ①ほうきやブラシで残渣やごみを掃きます。
- ②汚れている部分があればモップで水拭きします（汚れがひどい場合は洗剤を使用）。水拭き後は乾燥させます。



清掃時に亀裂や塗装の欠落等がないか確認します。破損があると破片等が異物混入の原因となることがあります。

○ 排水溝

- ①フタを取って内部の残渣やごみを除きます。
- ②汚れがひどい場合は、洗剤を付けたブラシで排水溝やフタを水洗いします。



○ 手洗い設備：毎日

- ・洗剤を用いてスポンジで洗い、水ですすぐ。
- ・洗浄後、洗浄剤、消毒液、ペーパータオル等を補充します。





マニュアルのここを確認！

- ・ 清潔保持
- ・ 保守点検

● 食材に触れる器具類（包丁・まな板・ピーラー等）

- ① 水で残渣や油を洗い流します。
- ② 洗剤を用いてスポンジで洗います。
- ③ すすいだ後、水気をきってアルコール等で消毒します。
- ④ 清潔なフキン等で水気を取って乾燥させます。

- ・ 包丁等の刃は、欠片が異物混入の原因となることがあるので、毎日刃こぼれの有無を確認します。
- ・ まな板は細菌の温床とならないように、表面のキズが激しくなったら表面を削るか交換します。



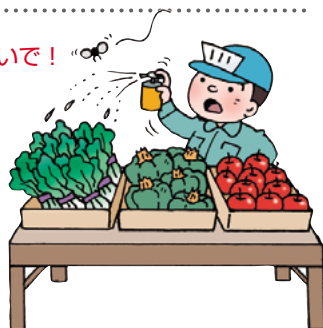
- ・ このほかの施設設備・機器類もマニュアルに従って清掃・洗浄、保守点検しましょう。

注意点



- ・ 清掃・洗浄時に水や薬剤を使用する場合、商品を汚染しないよう、付近の商品を移動するか、商品にカバーをして実施します。

食品にかけないで！



- ・ 殺虫剤等の薬剤を使用する場合は、薬剤メーカーによる使用方法の指示に従います。



マニュアルのここを確認！

・清潔保持

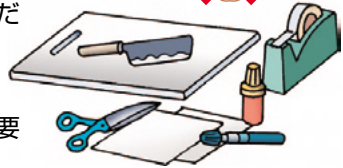
2 施設等の衛生管理

2 整理整頓ができていると異物混入の防止につながるだけでなく仕事がかどります



整理整頓を徹底すると、作業スペースが広がるほか、必要なものがすぐに取り出せるなど、衛生面だけでなく、作業面でもメリットがあります。

放置



使い終わった器具等は決められた場所に戻して不要なものを出しっぱなしにしないようにします。

○ 清掃用具の保管

- ・清掃用具は使用後、洗浄し、決められた場所に保管します。
- ・保管の際は、乾燥しやすいように吊るすなどして、細菌やカビが繁殖しないようにします。



○ 薬剤の保管

- ・洗浄剤や消毒薬、殺虫剤などの薬剤は、誤使用や食品への混入により重大な事故を引き起こします。
- ・薬剤は、決められた場所に保管します。
- ・薬剤を使用する際は、容器等にかかれた使用方法を確認します。
- ・原則として小分け、詰め替えはやめましょう。やむを得ず行う場合は容器に分かりやすく内容物を表示します。





マニュアルのここを確認！

- ・清潔保持
- ・ねずみ、昆虫の管理

3 ねずみやゴキブリは、エサがなければ発生しません



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・糞等の異物混入の原因となります。

- ・ねずみやゴキブリ等の対策は、エサとなるゴミ等の処理が基本です。
- ・ゴミ等は分別し、所定の保管場所（ゴミ容器）に一時保管します。
- ・毎日、場内のゴミ集積所に運び出し、店舗内にゴミ等を溜めないようにします。
- ・ねずみ、ゴキブリ等の発生やその痕跡がないか、毎日よく観察しましょう。発生やその痕跡があった場合は、発生源となるゴミ等を直ちに撤去します。
- ・ねずみ、ゴキブリ等の住処とならないよう改めて施設の整理整頓を徹底します。
- ・ねずみ、ゴキブリ等が接触した恐れのある商品・器具等は捨てるか、洗浄・消毒します。
- ・床にねずみや鳥の糞が落ちていた場合は、すぐに除去し、洗浄・消毒します。

放置 





マニュアルのここを確認!

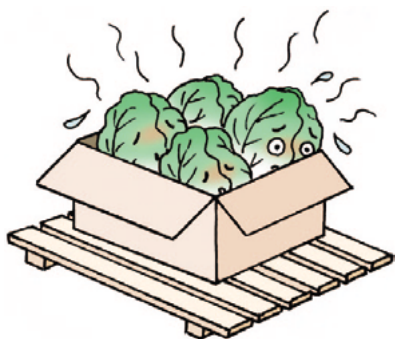
- ・引取り、場内搬送、荷捌き、積込



3 食品等の衛生的な取扱い

1 商品の移動は速やかに、丁寧に

- ・受け入れた商品はすぐに自分の施設に移動しましょう。
- ・温度管理が必要な商品は受入後、すぐに保冷設備に入れます。



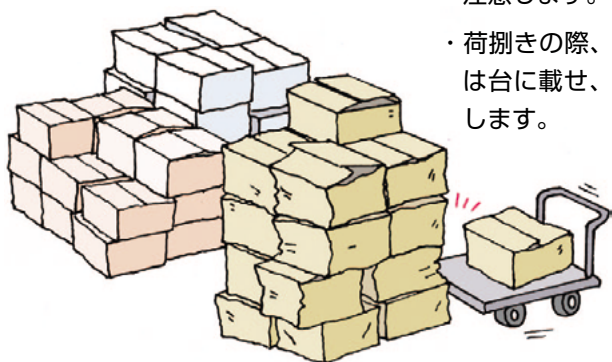
長時間放置



常温放置



- ・荷扱いの際、圧迫、破損、傷付け等により商品の品質を損なわないよう十分注意します。
- ・荷捌きの際、商品は清潔なパレット又は台に載せ、直接床に置かないようにします。



荷つぶれ、直置き





2

検品の仕方にプロ意識が現れます



- ・ 検収・検品は、受け入れた商品に間違いや問題がないか確認するととても大切な作業です。
- ・ 検収・検品をいい加減に行っていると、取引先で問題が発覚した場合、誰に責任があったのかがあいまいになってしまうおそれがあります。
- ・ 検収・検品は、外観や伝票等を確認して行います。



◎ 検品項目（青果物の場合）

-
- ①種類
伝票と相違ないか確認
 - ②数量
伝票と相違ないか確認
 - ③等級
伝票と相違ないか確認
 - ④品質
鮮度、カビ、傷み、臭い、色調等の確認
 - ⑤異物
虫、木片、種類の違う青果物、ビニール袋片等
 - ⑥名称・原産地表示
適正に表示されているか確認
 - ⑦容器包装
外装に破損や汚れがないか確認
 - ⑧保冷状態
温度管理を要する青果物は、触れるなどして保冷状態を確認
 - ⑨添加物表示
防ばい剤などを使用した青果物は添加物表示しているか確認



マニュアルのここを確認！

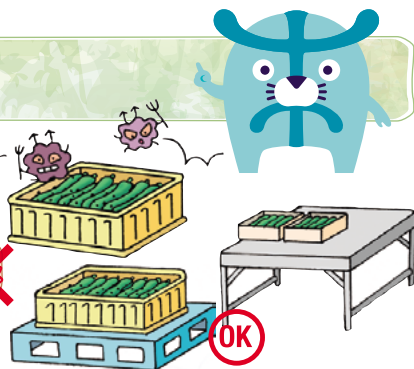
- ・保管・陳列
- ・配送（仲卸）

3 食品等の衛生的な取扱い

3 保管・陳列時の注意点

- ・保管・陳列時、商品は清潔なパレット又は台に載せ、床に直置きしないようにします。

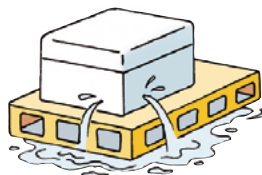
直置き



- ・土が付いている商品は、他の商品を汚染しないよう、他の商品と離して保管・陳列します。



- ・氷や水が入っている商品は、水が漏れないように注意します。床等が漏れた場合は、モップ等でふき取ります。



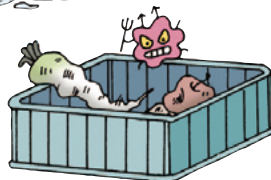
水漏れ



- ・商品を保管する場合、入出庫は先入れ、先出しを原則とします。

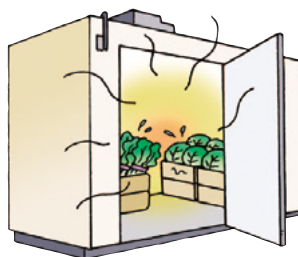
- ・期限切れや、食用に適さない商品は廃棄します。

期限切れ



◎ 温度管理を要する商品の場合

- ・商品は冷蔵庫等で保管します。
- ・冷蔵庫等の庫内温度は定期的に確認します。
- ・配送する場合も保冷状態を確認します。



扉の開放





マニュアルのここを確認！

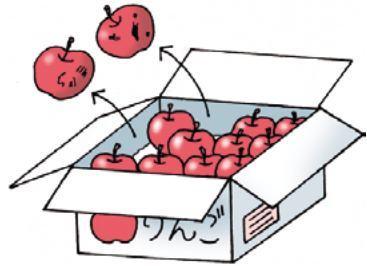
- ・小分け・箱詰め・包装（仲卸）
- ・原産地等の伝達及びトレーサビリティの確保

4

小分け・箱詰め・包装時の注意点



- ・汚れや傷みのある青果物が混入しないよう、作業時に確認します。
- ・人や包装資材（段ボール、ホチキスの針、結束テープ等）に由来する異物が混入しないよう注意します。混入が疑われた場合は、直ちに責任者に報告します。
- ・温度管理を要する商品の場合、品質に影響がないようできる限り速やかに作業を行い、作業後は、温度管理された場所で保管します。



5

原産地等の情報伝達には細心の注意を

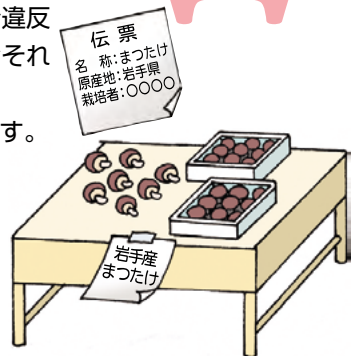


原産地等の情報を誤って伝えてしまうと、法令違反の可能性だけでなく、信用失墜を招くおそれがあります。

伝票や表示等をもとに、正確に情報を伝達します。

伝達事項（青果物）

- ・名称
- ・原産地
- ・栽培方法（しいたけを取り扱っている場合）



◎ 仕入・販売の伝票類は保管

万が一、商品に問題があった場合、販売先に対してすぐに注意喚起や回収等の連絡ができるよう、仕入、販売の伝票類は必ず保管しておきます。これがないと注意喚起等の対象が明確にできず、大規模な対応が必要になってしまいます。



東京都中央卸売市場

登録番号 (30) 33

市場で働く人のための品質・衛生ハンドブック 青果部編
平成31年3月発行

編集・発行 東京都中央卸売市場事業部業務課
東京都新宿区西新宿二丁目8番1号
電話番号 03-5320-5755