市場で働く人のための品質・衛生ハシドブック

0

水産仲卸業者編

0



→ 東京都中央卸売市場

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。

このハンドブックでは、親しみやすくするために、「食中毒の原因となる 細菌、ウイルス」をまとめて「食中毒菌」と表現しています。



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

	市場で働く人の基本ルール	P3~12
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	床からの汚染拡大防止	·· P9∼10
8	責任者への報告	·· P11
9	クレームへの対応	·· P12
2) 店舗等の衛生管理	P13~16
1	清掃・洗浄、保守点検 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
		·· P13~14
2	- 清掃・洗浄、保守点検 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	·· P13~14 ·· P15
2 3	清掃・洗浄、保守点検 ····· 整理整頓 ···································	·· P13~14 ·· P15 ·· P16
2 3	清掃・洗浄、保守点検 · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	·· P13~14 ·· P15
2 3	清掃・洗浄、保守点検 ····· 整理整頓 ···································	·· P13~14 ·· P15 ·· P16
(2) (3)	清掃・洗浄、保守点検 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P13~14 P15 P16 P17~22 P17
2 3	清掃・洗浄、保守点検 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P13~14 P15 P16 P17~22 P17
2 3 1 2	清掃・洗浄、保守点検 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P13~14 P15 P16 P17~22 P17 P18 P19~20
2 3 1 2 3	清掃・洗浄、保守点検 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P13~14 P15 P16 P17~22 P17 P18 P19~20 P20

1 市場で働く人のルール

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

- ・温度管理不良による食中毒
- ・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

1/23 新聞 管文 はまた検出 謝罪も遅れる

大丈夫かしら…

○ 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

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





・健康管理

市場流通食品の安全・安心のために ~ 心構え3か条 ~

- 一 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。
- 一 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

日々の健康管理に気を配りましょう。 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、手指など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。









・服装、市場内での 禁止行為等

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。

) 作業着・エプロン

- ・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、作業場では専用の清潔な作業着、エプロンを着用します。
- ・トイレに行くときは必ずエプロンを 外します。
- ・作業着・エプロンはこまめに洗濯して清潔を保ちます。

・従事者の正しい服装



○ 履物

- ・靴に付いた泥や細菌・ウイルスなどを作業場に持ち込まないよう、作業場では 専用の清潔な靴を着用します。
- ・トイレに行った後は必ず靴を消毒します。

○ 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。



・服装、市場内での 禁止行為等

4 決められた場所以外でしてはいけません











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







市場で働く人の基本ルール

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。

鼻をかんだ後

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、生食用の加工を行う前
- 一つの作業終了後
- ・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

・休憩後等

お金を 触った後





○ 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?

汚れが残りやすいところ

- ・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



7 汚染は足もとからも拡がります

特に床が水で濡れている 環境では、床の汚染が跳 ね水や靴、容器などを介 して拡がり、最終的に食 品が汚染されてしまうお それがあります。



魚体等の表面が細菌・ウイルスで汚染されていると、加工の際、断面に 汚染が拡大してしまいます。



魚の表面に蛍光塗料(汚染物 として推定)を塗って

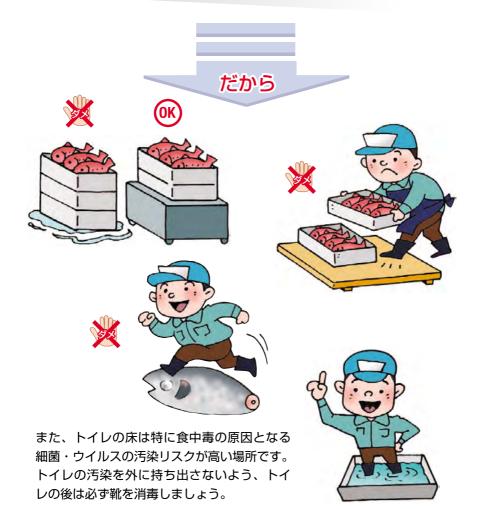




魚表面の蛍光塗料が身の部分に移って 光ることで確認できます。



- ・荷捌き・運搬・保管・陳列
- ・服装、市場内での 禁止行為等
- 床や靴の裏は様々な細菌やウイルス、泥やほこりで 汚染されています。





- ・服装、市場内での 禁止行為等
- ・不適合品の管理
- - 8 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

9)クレームへの初動対応

クレームを受けたらだれ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 クレーム 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。
- 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。





- ・清潔保持
- ・保守点検
- ・手洗い



店舗等の衛生管理



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

水を使う場合)

- ①ほうきやブラシで残渣やごみを除いた後、水で洗い流します。
- ②必要に応じて洗剤を用いてデッキブラシで擦り洗いします。
- ③ゴムべら等で水気をきって乾燥させます。

水を流わない場合)

①ほうきやブラシでごみを除いた後、必要に応じて洗剤を 用いてモップ等で水拭きします。

②最後は乾燥させます。



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排水溝やフタを水洗いし、汚れている部分は洗剤を付けたブラシで擦り洗いします。



○ 手洗い設備:毎日

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





- ・清潔保持
- ・保守点検

● 食材に触れる器具類(包丁・まな板等)

- 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生食する部位に触れる器具等は、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。



・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。



・清潔保持

店舗等の衛生管理

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は かどります



整理整頓を徹底すると、作業スペースが広くなるほ 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。

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

- ・洗浄剤や殺菌剤、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、容器等に書かれた使用 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。









- ・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

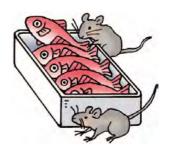


ねずみやゴキブリは、歩き回って食品を汚染したり、食害や、体毛・糞等の 異物混入の原因となります。

- ・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。









・引取り、場内搬送、 荷捌き、積込

3 食品等の衛生的な取扱い



一 商品の移動は速やかに、丁寧に

・受け入れた商品は卸売場等に長時間 放置せず、速やかに引き取ります。

・温度管理が必要な商品の荷捌き、 運搬は、品質に影響がないよう できる限り速やかに行います。

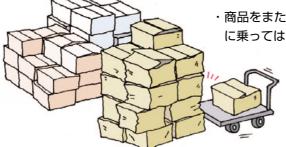








- ・器具、他の容器との接触、容器の積み方 等により、魚体及び包装容器を傷つけな いよう注意します。
- ・荷捌き時、商品は清潔なパレットなどに 載せ、直接床に置かないようにします。
- ・商品をまたいだり、靴で商品または容器 に乗ってはいけません。





荷つぶれ、直置き

マニュアルのここを確認!・食品等の検収・検品

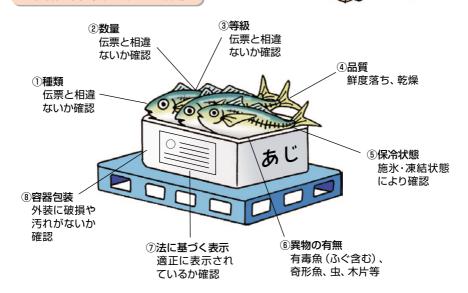
2 検品の仕方にプロ意識が現れます



- ・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 (鮮魚介類の場合)





- ・保管・陳列・販売
- ・配送

3 食品等の衛生的な取扱い ■

3 保管・陳列時の注意点

- ・商品を開封して陳列する場合は、 陳列台の上に置き、床からの跳 ね水による汚染を防止します。 魚体や箱の床への直置きは厳禁 です。
- ・外したフタは商品の下に置かないようにします。
- ・保管するときもパレット等に乗せ、床に直置きしないようにします。
- ・容器内の氷が溶けて減ってきた ら、氷を追加して常に十分な施 氷状態を保ちます。
- ・長時間保管するときは、冷蔵庫 か冷凍庫に入れて保管します。
- ・冷蔵庫・冷凍庫の庫内温度は定 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。
- ・生食用鮮魚介類は他から汚染を 受けないように陳列します。



生食用サク

生食用鮮魚介類は 分けて陳列

マニュアルのここを確認! ・保管・陳列・販売 ・原産地等の伝達及び トレーサビリティの確保

- ・商品の保管は先入れ、先出しの原則で 行います。
- ・期限切れ、食用に適さなくなった商品 は廃棄します。
- ・冷凍品を解凍した後、再び凍結することはやめましょう。 品質を損なうだけでなく、衛生的にも問題があります。



4

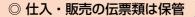
原産地等の情報伝達には細心の注意を

原産地等の情報を誤って伝えてしまうと、法令違反の 可能性があるだけでなく、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 (水産物)

- ・名称
- ・原産地
- ・解凍の場合その旨
- ・養殖の場合その旨



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うことがあります。



伝 票

- ・解凍・解体・加工
- ・活メ・小分け・分荷

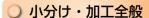
3 食品等の衛生的な取扱い

5 解凍・解体・加工・活メ・小分け・ 分荷時の注意点



○ 解凍

・品質、衛生面で問題がないように冷蔵庫 内又は流水をかけて行います。常温放置 での解凍は厳禁です。



- ・店舗内で温度管理が必要な商品の加工や 小分け作業を行う場合は、品質に影響が ないようできる限り速やかに行います。
- ・作業後は、放置せず速やかに温度管理された場所で保管します。



室温放置



○活メ

・活メは衛生的に行い、処理後、製品を十 分洗浄しましょう。

○ 生食用鮮魚介類の加工

- ・原料の鮮魚介類を、水で十分に洗 浄します。(加工室外)
- ・洗浄を行った鮮魚介類を加工室に 移動し、加工します。
- ・加工に使用する器具は、生食用鮮魚介類専用のものを用います。
- ・温度管理や異物混入防止のため、加工室は開放しないようにしましょう。







ふぐの取扱い

ふぐの取扱いには特別なルールがあります

ふぐによる食中毒は死に至る場合もあるため、ふぐを 取り扱う場合は、通常の管理に加えて次のポイントを確認します。

有毒部位が除去されていないふぐは、認証施設において免許を持つ ふぐ調理師か、その立会いの下、指示を受けて取り扱わなければなりません。

◎ふぐ販売時の確認手順

販売先は、ふぐ調理師のいる 認証施設ですか?



店舗のふぐ調理師の指示に従い、 次のものを販売できます。

- ・食用にすることができる種類のふぐ
- ・ふぐ加工製品

RYTH



販売先は、ふぐ加工製品の取 扱に関する届出施設ですか?









販売できません。※

次のポイントを確認のうえ、 ふぐ加工製品のみを販売できます。

【確認ポイント】

- ・有毒部位は完全に除去されていますか?
- ・容器包装に入れられていますか?
- ・条例で定める表示はありますか?

ふぐ加工製品とは

有毒部位が除去等され、容器包装に入れられ、 条例で定める表示がされているもの。











←ヒレが有毒部位とされているふぐで、ヒレが付着している 身欠きふぐは、ふぐ調理師以外の者には販売できません。

◎ヒレが有毒部位とされるふぐの種類 クサフグ、コモンフグ、ヒガンフグ、ショウサイフグ、マフグ、メフグ、 アカメフグ、ゴマフグ、サンサイフグ、ハコフグ、ナシフグ

詳細は、ふぐ調理師又は衛検に確認しましょう。

※一部条件を満たせば販売することは可能な場合があります。詳細は衛検にお問い合わせください。





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 水産仲卸業者編 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