# 市場で働く人のための品質・衛生ハシドブック

# 水産卸売業者編



→ 東京都中央卸売市場



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。



	市場で働く人の基本ルール	P3~12
	市場で働く人の「義務」と「責任」	Р3
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 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	Р6
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	施設等の衛生管理P	13~16
1	 清掃・洗浄、保守点検	P13~14
1		P13~14 P15
1	 清掃・洗浄、保守点検	P13~14 P15
1	清掃・洗浄、保守点検 ······ 整理整頓 ······· ねずみ、ゴキブリ等の管理 ·······	P13~14 P15
1 2 3	清掃・洗浄、保守点検 ······ 整理整頓 ······· ねずみ、ゴキブリ等の管理 ·······	P13~14 P15 P16
1 2 3 1	清掃・洗浄、保守点検 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P13~14 P15 P16 <b>217~20</b> P17
1 2 3 1 2	清掃・洗浄、保守点検 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P13~14 P15 P16 <b>217~20</b> P17 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

# ) 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 オ

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

# 

# 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

- ・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を着用します。
- ・作業着はこまめに洗濯して清潔を保 ・ 爪は短く ちます。 切る

### ・従事者の正しい服装

\_ 長めの毛は 束ねる

清潔な帽子

・清潔な作業着

・香水はさける

マニキュア、 指輪等は さける 爪は短く 切る 必要に応じて 清潔な手袋

清潔な靴

# | 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









# 1 市場で働く人の基本ルール ■ ■

# 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、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



作業開始時 休憩時



トイレの後

手洗いが 必要な タイミング



鼻をかんだ後



# 流水による手洗いの手順

#### 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



洗い残しの多い箇所

# 

# 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。

- ・着荷・検収、荷下ろし、運搬
- ・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。

# だから トイレの床は特に食中毒の原因となる細菌・ ウイルスの汚染リスクが高い場所です。

トイレの汚染を外に持ち出さないよう、トイレの後は必ず靴を消毒しましょう。

10

4 77

しょう。

- ・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)

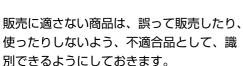


問題は起こらないことが何よりですが、もし発生してしまったら、迅速に 対応することが重要です。

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



表示間違え







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。

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



- ・清潔保持
- ・保守点検
- 手洗い



# 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。



## 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。

### 水を使わない場合

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。

# ○ 清掃・洗浄時の注意点

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。



# ) 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。



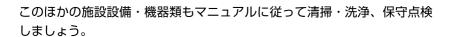


- ・清潔保持
- ・保守点検

# 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。





# 薬剤使用時の注意点



・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

# 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。
- ・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

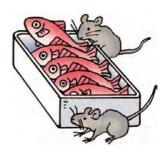


ねずみやゴキブリは、歩き回って食品を汚染したり、食害や体毛、糞等の異物混入の原因となります。

- ・ねずみやゴキブリ等の対策は、エサとなるごみ 等の処理が基本です。
- ・ごみ等は分別し、所定の保管場所(ごみ容器) に一時保管します。
- ・毎日、場内のごみ集積所に運び出し、店舗内に ごみ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、発生源となるごみ等を直ちに撤 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。









・着荷・検収、 荷下ろし、運搬

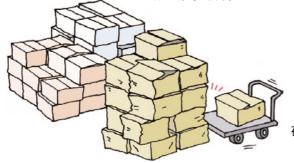
# 3 食品等の衛生的な取扱い

# 1 商品の移動は速やかに、丁寧に

- ・商品の温度上昇を避けるため、 荷の積み降ろし、運搬作業は 速やかに行います。
- ・作業中、荷の取扱い、商品の 状態に異常のあった場合は、 必ず責任者にその旨を報告し 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。
- ・荷下ろし時、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。

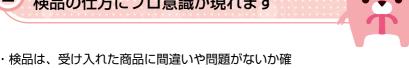




荷つぶれ、直置き



# 2 検品の仕方にプロ意識が現れます



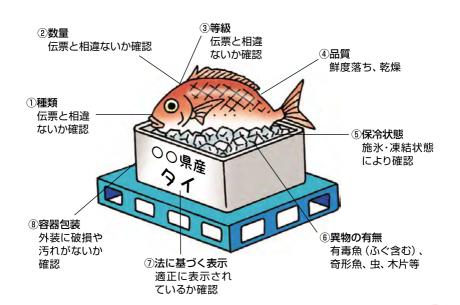
-----------

・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)

認するとても大切な作業です。





- ・陳列、取引
- ・保管

# 

# 3 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。
- ・卸売場の温度は定期的に確認し ます。

・商品は卸売場に長時間放置されることのないよう、必要に応じて販売先に商品の速やかな引き取りを求める。





卸売場の温度確認

# マニュアルのここを確認! ・陳列、取引・保管 ・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。

・ふぐを販売する場合、ふぐの種類、 販売先の認証等の有無を確認します。



# 4

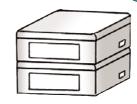
# 原産地等の情報伝達には細心の注意を

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



### ◎ 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うことがあります。







# 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 水産卸売業者編 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