**品質・衛生管理マニュアル**

**水産卸売業者編**

**＜ガイドライン＞**

東京都中央卸売市場

**はじめに**

**～品質・衛生管理マニュアルについて～**

**(ガイドライン)**

**１　作成経緯**

本ガイドラインは、東京都中卸売市場における、食の安全・安心を一層確保するため、作成したものです。

**２　位置づけ**

本ガイドラインは、一般的な品質・衛生管理の徹底を主目的とし、最低限、実施すべき水準を示しています。

今後、卸各社は自社の経営方針、取引先からの要求、業務内容の実態等を踏まえ、本ガイドラインの内容を必要に応じて見直し、自社のマニュアルを作成してください。

**３　マニュアルの運用**

作成した各社のマニュアルの運用に当たっては、それが形だけのものにならないよう、従事者への教育を丁寧に行いましょう。

また、マニュアルは、作ったら終わりというものではなく、作業手順に無駄や無理がないか、定期的に点検し、必要に応じて修正することで、自らの施設に合ったものとしていくことが大切です。

**目　　次**

**Ⅰ　卸売場における衛生管理**

　Ⅰ－①　生マグロ編

　Ⅰ－②　冷凍マグロ編

　Ⅰ－③　鮮魚・特種編

　Ⅰ－④　冷凍魚編

　Ⅰ－⑤　うに編

　Ⅰ－⑥　えび編

　Ⅰ－⑦　塩干物・加工品編

　Ⅰ－⑧　活魚編

**Ⅱ　従事者の衛生管理**

　Ⅱ－①　健康管理

　Ⅱ－②　手洗い

　Ⅱ－③　服装、市場内で守るべきこと

　Ⅱ－④　衛生教育・訓練

**Ⅲ　衛生管理体制**

　Ⅲ－①　責任者の設置及び役割

　Ⅲ－②　苦情・事故対応

　Ⅲ－③　不適合品の管理

　Ⅲ－④　行動規範の周知及び遵守

別紙　清掃・洗浄、メンテナンス手順書

参考資料　記録帳票例

**Ⅰ　卸売場における衛生管理**

**Ⅰ－①　生マグロ編**

**目　　次**

**１　施設等の衛生管理**

　１－１　清潔保持

　１－２　保守点検

　１－３　卸売場の温度管理

　１－４　卸売場の立入管理

　１－５　使用水の衛生管理

　１－６　氷の衛生管理

　１－７　ねずみ、昆虫の管理

**２　食品の衛生的な取扱い**

　２－１　着荷・検収、荷下ろし、運搬

　２－２　計量・検品、陳列、尾切、下付け、せり

　２－３　原産地等の伝達及びトレーサビリティの確保

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理****１－１　清潔保持** | 最終更新日 |  |
| 責任者 |  |
| ・施設等の汚染やごみに由来する食品への細菌等の汚染を防止する。**目的**・卸売場の乱雑な管理による異物混入を防止する。 |

**１　清掃・洗浄**

（１）清掃・洗浄方法

別紙「清掃・洗浄、メンテナンス手順書」のとおり

（２）清掃・洗浄に関する注意点

ア　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、すべての商品の搬出後に実施するか、商品にカバーをして実施する。

　イ　洗浄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う。

**２　整理整頓**

（１）陳列場所には、ごみや不要な物品を放置しない。

（２）器具、清掃用具、薬剤等は次のとおり所定の場所に保管し、常に卸売場内を整頓

する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 器具等 | 保管場所 | 保管時の注意点 |
| 器具 | 卸売場内の用具箱 | ・昆虫等による汚染を防止するため棚の戸は開放しない。 |
| 清掃用具 | 卸売場内の清掃用具入れ | ・用途や使用場所別に分けた清掃用具は接触しないように保管する。・清掃に水を使う場合の清掃用具（デッキブラシ、モップ等）は使用後、洗浄したうえで、乾燥しやすいよう吊るすなどして保管する。 |
| 薬剤類 | 卸売場内の薬剤保管庫 | ・誤使用を避けるため、小分けはしない。やむを得ず小分けする場合又は詰め替える場合は、容器に分かりやすく内容物の名称を表示する。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 使用する薬剤の種類 | 保管場所 |
| （例）次亜塩素酸ナトリウム | 薬剤保管用棚 |
|  |  |
|  |  |

**３　廃棄物の保管・排出方法**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 廃棄物の分類 | 一時保管方法 | 排出方法 |
| 可燃ごみ | 生ごみ、木くず等 | ・卸売場内の所定の場所又は容器に分別して一時保管する。・廃棄物の一時保管場所及びその周辺にごみが散乱しないよう整理する。 | 毎日、場内の所定の集積所に分別して排出する。 |
| 不燃ごみ | PPバンド |
| 資源ごみ | 発泡スチロール |
| 魚腸骨 |

**４　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 清掃・洗浄及び整理整頓の実施記録 | ①DAILY記録 |
| 施設内に汚染等があった場合の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

**【Comment】**

廃棄物の分類、排出方法の検討状況を踏まえ、必要に応じて修正する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理****１－２　保守点検** | 最終更新日 |  |
| 責任者 |  |
| ・施設、器具等の整備不良、乱雑な管理による異物混入を防止する。**目的** |

**１　保守点検**

（１）別紙「清掃・洗浄、メンテナンス手順書」のとおり

**２　不適時の対応**

（１）施設に破損や劣化等が見つかった場合は、速やかに管理者（　　　　）に連絡する。

（２）器具に破損や劣化等が見つかった場合は、速やかに補修する。

（３）作業後の器具等に破損が見つかった場合は、作業を行った全商品について、目視

で破片の有無を確認する。

（４）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**３　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 保守点検の実施記録 | ①DAILY記録（個社用） |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録（個社用） |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理****１－３　卸売場の温度管理** | 最終更新日 |  |
| 責任者 |  |
| ・商品の温度上昇による細菌増殖を防止する。**目的**・商品の温度上昇による品質劣化を防止する。 |

**１　卸売場の温度管理方法**

（１）温度測定方法

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 場所 | 設定温度 | 設定時間 | 温度管理方法 |
| 頻度 | 方法 |
| 卸売場 | 　℃ | 　時～　時 | 毎日2回（　　：　　）（　　：　　） | 低温化空調機器のコントロールパネルの室温表示を確認する。 |

※営業蔵に保冷を委託している場合は、その委託内容を記載する。

（２）温度計の精度確認

|  |  |
| --- | --- |
| 頻度 | 確認方法 |
| 年に1回（　月） | 低温化機器メーカーのメンテナンスにより実施する。 |

**２　温度管理上の注意点**

（１）出入り口は開放しない。

（２）営業蔵で保管を行っている場合は、定期的に温度管理状況を確認する。

**３　不適時の対応**

室内温度が設定温度を逸脱していた場合には、次のとおり対応する。

（１）機械の故障が疑われる場合、管理者（　　　　　　　）へ連絡する。

（２）商品がある場合は、状態を確認し、販売に適さない場合には不適合品として扱う。

確認の結果、品質に問題がなければ、直ちに他の冷蔵設備に移すなどの対応を行う。

（３）商品が既に搬出されていた場合、販売先に対して上記（２）に準じた対応を依頼する。

（４）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

（５）委託先の営業蔵から保管温度に異常があった旨、連絡があった場合は、商品の状態を確認し、販売に適さない場合には、不適合品として扱う。

**４　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 卸売場の温度確認記録 | ②DAILY記録 |
| 不適時の対応記録 | ②DAILY記録 |
| 温度計の精度確認記録 | ②DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理****１－４　卸売場の立入管理** | 最終更新日 |  |
| 責任者 |  |
| ・立入者由来の細菌等の汚染及び異物混入を防止する。**目的**・商品の品質を保持する。 |

**１　卸売場の立入管理**

（１）卸売場に立入できる者（関係者）

ア　卸売場へは卸会社の従事者、仲卸業者、売買参加者以外の者の立ち入りを原

則として禁止する。

イ　ただし、法令に基づく都職員、登録済みの出荷者、卸会社の管理の下に下記（２）

を遵守する者の立ち入りは可能とする。

（２）立入方法

　（１）の者が立ち入りする場合は次の事項を順守する。

ア　卸売場への立入時には長靴をはき、洗浄・消毒する。

イ　卸売場への立入時には手指を洗浄・消毒する。手袋を使用する場合、清潔なも

のを使用する。

ウ　卸売場では清潔な作業服、帽子を着用する。

（３）その他

関係者以外立入禁止とする旨、卸売場の出入口付近に掲示を行う。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理****１－５　使用水の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| 責任者 |  |
| ・使用水由来の細菌等の汚染及び異物混入を防止する。**目的** |

**１　使用水の種類**

（１）卸売場で使用する水は水道水（貯水槽使用無）又は殺菌海水とする。

**２　使用水の確認方法**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 使用水の種類 | 頻度 | 確認項目 |
| 水道水 | 使用前（毎日） | 臭い、色、濁り |
| 殺菌海水 |

**３　殺菌海水の使用に関する注意点**

（１）水道水と混同して使用しないように注意する。

（２）必要に応じて、殺菌海水の供給者に水質検査成績書、滅菌装置の保守点検記録等を要求し、確認する。

**４　不適時の対応**

（１）確認項目に異常があった場合は、水の使用を中止し、管理者（　　　　　　　）に連絡のうえ、原因究明、補修等を行う。

（２）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**５　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 使用水の確認記録 | ②DAILY記録  |
| 不適時の対応記録 | ②DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理****１－６　氷の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| 責任者 |  |
| ・氷由来の細菌等の汚染及び異物混入を防止する。**目的** |

**１　氷の受入**

（１）食品衛生法に基づく営業許可を有する氷雪販売業者から受け入れる。

（２）製氷する場合、原料水は食品製造用水のものとする。

**２　氷受入時の確認**

|  |  |
| --- | --- |
| 頻度 | 確認項目 |
| 受入毎 | ・汚れ、異物の有無・臭い |

**３　氷の保管方法**

（１）氷を扱う器具、容器の清潔保持、保守は「１－１清潔保持」「１－２保守点検」により実施する。

（２）氷を保管する際、跳ね水等による汚染を受けないよう、保管容器はフタをする又は汚染を受けない場所に置く。

**４　不適時の対応**

（１）仕入先からの連絡等により、氷に不適合が判明した場合は、直接魚体に触れない用途に使用する。

（２）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**５　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 不適時の対応記録 | 1. DAILY記録
 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理****１－７　ねずみ、昆虫の駆除** | 最終更新日 |  |
| 責任者 |  |
| ・ねずみ、昆虫を介しての食品の細菌等の汚染を防止する。**目的**・食品へのねずみ、昆虫の混入を防止する。 |

**１　ねずみ、昆虫の侵入・発生状況の確認・駆除方法**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 対　象 | 確認方法 | 駆除方法 |
| ねずみ | 目視確認 | ・発生が確認された場合、必要に応じて、専門業者に駆除を依頼する。・発生源となるごみ、腐敗品等は直ちに除去する。・施設内の整理整頓を徹底する。 |
| ゴキブリ | 目視確認 | ・発生が確認された場合、必要に応じて、専門業者に駆除を依頼する。・発生源となるごみ、腐敗品等は直ちに除去する。・施設内の整理整頓を徹底する。 |
| ハエ | 目視確認 | ・発生源となるごみ、腐敗品等があった場合は直ちに除去する。 |

**２　ねずみ、昆虫の駆除に関する注意点**

（１）殺そ・殺虫剤を使用する場合は、専門業者または訓練された担当者に使用させる等、商品、包装資材、器具等に影響を及ぼさないように取扱う。

（２）ねずみ、昆虫の発生が確認された場合、接触したおそれのある商品、包装資材、器具等は廃棄するか洗浄・消毒する。

**３　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| ねずみ、昆虫の侵入・発生状況の確認記録 | ②DAILY記録 |
| 発生確認時の対応記録 | ②DAILY記録 |
| 駆除実施記録（日時、実施者、使用機材・薬剤等） | ②DAILY記録及び施工会社の実施報告書 |

※帳票は　　年保存する。

**【自社で実施しない場合、各社のマニュアル作成時に適宜修正又は削除】**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **２　食品の衛生的な取扱い** | 最終更新日 |  |
| **２－１　着荷・検収、荷下ろし、運搬** | 責任者 |  |
| ・品質劣化品の取扱いを防止する。**目的**・作業時における細菌等の汚染及び増殖を防止する。・作業時における品質劣化を防止する。 |

**１　着荷・検収、荷下ろし、運搬方法**

（１）商品は、床に直置きせず、スノコなどに乗せる。

（２）商品をまたいだり、長靴で商品又は容器に乗ったり蹴ったりしない。

（３）商品は、床の上を引き摺らない。

（４）器具、容器、他の魚体等により、魚体を傷つけないよう注意する。

（５）積み降ろし、運搬作業は速やかに行う。

（６）作業中、荷の取扱い、商品の状態に異常があった場合、発見者は、責任者に報告する。

**２　不適時の対応**

（１）異常発生の旨従事者から報告があった場合は、商品の状態を確認し、販売に適さない商品は、不適合品として扱う。

（２）不適があった場合は、必要に応じて出荷者に連絡する。

（３）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**３　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

【取組例-荷下ろし・運搬】

・パレットの上に荷を置くことが原則だが、どうしてもパレットが足りない場合はシートを代用して直置きを防止

・マグロの運搬には台車や搬送用ローラーを使い床面に魚体が触れることを避けている

・どうしてもマグロが床面に触れる場合はマグロ運搬の専用通路を区画する

**【自社で実施しない場合、各社のマニュアル作成時に適宜修正又は削除】**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **２　食品の衛生的な取扱い** | 最終更新日 |  |
| **２－２　計量・検品、陳列、尾切、下付け、せり** | 責任者 |  |
| ・作業時における細菌等の汚染及び増殖を防止する。**目的**・作業時における品質劣化を防止する。 |

**１　検品方法**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 頻度 | 検品項目 | 検品方法 |
| 全品 | 1. 種類
2. 品質（鮮度落ち、乾燥等）
3. 氷の残っている状態
 | 目視確認 |

**２　陳列、尾切、下付け、せり時の注意点**

（１）卸売場の温度確認は「１－３卸売場の温度管理」により実施する。

（２）商品は、床の上を引き摺らない。

（３）商品は、床に直置きせず、スノコなどに乗せる。

（４）商品をまたいだり、長靴で商品又は容器に乗ったり蹴ったりしない。

（５）器具、容器、他の魚体等により、むやみに魚体を傷つけないよう注意する。

（６）商品は、付着物、汚染物の除去のため洗浄する。

（７）温度管理されていても、卸売場での滞留時間はできるだけ短くする。滞留が予想さ

れる場合は、早めに場内外の冷蔵庫に入れる、または卸売場内指定保管場所（重点冷却エリア）に移動する。

（８）常に十分な施氷状態を保つ。

（９）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。

**３　不適時の対応**

（１）品質異常等により販売に適さない商品は、不適合品として扱う。

（２）不適があった場合は、必要に応じて出荷者に連絡する。

（３）検品時に氷が不足していた場合は、氷を追加する。

（４）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**４　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 検品記録 | 納品伝票等 |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **２　食品の衛生的な取扱い** | 最終更新日 |  |
| **２－３　原産地等の伝達及び****トレーサビリティの確保** | 責任者 |  |
| ・法律で定められた表示事項を確実に伝達する。**目的**・トレーサビリティを確保する。 |

**１　原産地等の伝達方法**

|  |  |
| --- | --- |
| 伝達事項 | 伝達方法 |
| 名称原産地養殖の場合その旨 | ・原則商品現物の表示による。・送り状等を必ず確認のうえ、売渡表等に伝達事項を記載のうえ、販売先に渡す。・陳列時に伝達事項を表示する場合は、送り状等を必ず確認のうえ表示する。 |

**２　不適時の対応**

（１）販売後、表示内容の不備が判明した場合は、速やかに販売先に連絡する。必要に応じて商品回収等、事故発生時の対応を行う。

（２）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**３　トレーサビリティの確保及び記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 仕入記録 | 納品伝票等（送り状、納品書等） |
| 販売記録 | 販売伝票等（送り状、納品書等） |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

**Ⅰ　卸売場における衛生管理**

**Ⅰ－②　冷凍マグロ編**

**目　　次**

**１　施設等の衛生管理**

　１－１　清潔保持

　１－２　保守点検

　１－３　卸売場の温度管理

　１－４　卸売場の立入管理

　１－５　使用水の衛生管理

　１－６　ねずみ、昆虫の管理

**２　食品の衛生的な取扱い**

　２－１　着荷・検収、荷下ろし、運搬

　２－２　計量・検品、陳列、尾切、下付け、せり

　２－３　保管

　２－４　原産地等の伝達及びトレーサビリティの確保

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－１　清潔保持** | 責任者 |  |
| ・施設等の汚染やごみに由来する食品への細菌等の汚染を防止する。**目的**・卸売場の乱雑な管理による異物混入を防止する。 |

**１　清掃・洗浄**

（１）清掃・洗浄方法

別紙「清掃・洗浄、メンテナンス手順書」のとおり

（２）清掃・洗浄に関する注意点

ア　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、すべての商

品の搬出後に実施するか、商品にカバーをして実施する。

イ　洗浄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う。

**２　整理整頓**

（１）陳列場所には、ごみや不要な物品を放置しない。

（２）器具、清掃用具、薬剤等は次のとおり所定の場所に保管し、常に卸売場内を整頓

する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 器具等 | 保管場所 | 保管時の注意点 |
| 器具 | 卸売場内の用具箱 | ・昆虫等による汚染を防止するため棚の戸は開放しない。 |
| 清掃用具 | 卸売場内の清掃用具入れ | ・用途や使用場所別に分けた清掃用具は接触しないように保管する。・清掃に水を使う場合の清掃用具（デッキブラシ、モップ等）は使用後、洗浄したうえで、乾燥しやすいよう吊るすなどして保管する。 |
| 薬剤類 | 卸売場内の薬剤保管庫 | ・誤使用を避けるため、小分けはしない。やむを得ず小分けする場合又は詰め替える場合は、容器に分かりやすく内容物の名称を表示する。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 使用する薬剤の種類 | 保管場所 |
| （例）次亜塩素酸ナトリウム | 薬剤保管用棚 |
|  |  |
|  |  |

**３　廃棄物の保管・排出方法**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 廃棄物の分類 | 一時保管方法 | 排出方法 |
| 可燃ごみ | 生ごみ、木くず等 | ・卸売場内の所定の場所又は容器に分別して一時保管する。・廃棄物の一時保管場所及びその周辺にごみが散乱しないよう整理する。 | 毎日、場内の所定の集積所に分別して排出する。 |
| 不燃ごみ | PPバンド |
| 資源ごみ | 発泡スチロール |
| 魚腸骨 |

**４　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 清掃・洗浄及び整理整頓の実施記録 | ①DAILY記録 |
| 施設内に汚染等があった場合の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－２　保守点検** | 責任者 |  |
| ・施設、器具等の整備不良、乱雑な管理による異物混入を防止する。**目的** |

**１　保守点検**

（１）別紙「清掃・洗浄、メンテナンス手順書」のとおり

**２　不適時の対応**

（１）施設に破損や劣化等が見つかった場合は、速やかに管理者（　　　　）に連絡する。

（２）器具に破損や劣化等が見つかった場合は、速やかに補修する。

（３）作業後の器具等に破損が見つかった場合は、作業を行った全商品について、目視

で破片の有無を確認する。

（４）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**３　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 保守点検の実施記録 | ①DAILY記録 |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

**【各社共通項目とし、当番会社にて実施】**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－３　卸売場の温度管理** | 責任者 |  |
| ・商品の温度上昇による細菌増殖を防止する。**目的**・商品の温度上昇による品質劣化を防止する。 |

**１　卸売場の温度管理方法**

（１）温度測定方法

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 場所 | 設定温度 | 設定時間 | 温度管理方法 |
| 頻度 | 方法 |
| 卸売場 | 　℃ | 　時～　時 | 毎日2回（　　：　　）（　　：　　） | 低温化空調機器のコントロールパネルの室温表示を確認する。 |

（２）温度計の精度確認

|  |  |
| --- | --- |
| 頻度 | 確認方法 |
| 年に1回（　月） | 低温化機器メーカーのメンテナンスにより実施する。 |

**２　温度管理上の注意点**

（１）出入り口は開放しない。

**３　不適時の対応**

室内温度が設定温度を逸脱していた場合には、次のとおり対応する。

（１）機械の故障が疑われる場合、管理者（　　　　　　）へ連絡する。

（２）商品がある場合は、状態を確認し、販売に適さない場合には不適合品として扱う。

確認の結果、品質に問題がなければ、直ちに他の冷蔵設備に移すなどの対応を行う。

（３）商品が既に搬出されていた場合、販売先に対して上記（２）に準じた対応を依頼する。

（４）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**４　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 卸売場の温度確認記録 | ②DAILY記録 |
| 不適時の対応記録 | ②DAILY記録 |
| 温度計の精度確認記録 | ②DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－４　卸売場の立入管理** | 責任者 |  |
| ・立入者由来の細菌等の汚染及び異物混入を防止する。**目的**・商品の品質を保持する。 |

**１　卸売場の立入管理**

（１）卸売場に立入できる者（関係者）

ア　卸売場へは卸会社の従事者、仲卸業者、売買参加者以外の者の立ち入りを原

則として禁止する。

イ　ただし、法令に基づく都職員、登録済みの出荷者、卸会社の管理の下に下記（２）を遵守する者の立ち入りは可能とする。

（２）立入方法

　（１）の者が立入する場合は次の事項を順守する。

ア　卸売場への立入時には長靴をはき、洗浄・消毒する。

イ　卸売場への立入時には手指を洗浄・消毒する。手袋を使用する場合、

清潔なものを使用する。

ウ　卸売場では清潔な作業服、帽子を着用する。

（３）その他

関係者以外立入禁止とする旨、卸売場の出入口付近に掲示を行う。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－５　使用水の衛生管理** | 責任者 |  |
| ・使用水由来の細菌等の汚染及び異物混入を防止する。**目的** |

**１　使用水の種類**

（１）卸売場で使用する水は水道水（貯水槽使用無）又は殺菌海水とする。

**２　使用水の確認方法**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 使用水の種類 | 頻度 | 確認項目 |
| 水道水 | 使用前（毎日） | 臭い、色、濁り |
| 殺菌海水 |

**３　殺菌海水の使用に関する注意点**

（１）水道水と混同して使用しないように注意する。

（２）必要に応じて、殺菌海水の供給者に水質検査成績書、滅菌装置の保守点検記録

等を要求し、確認する。

**４　不適時の対応**

（１）確認項目に異常があった場合は、水の使用を中止し、管理者（　　　　　　　）に連絡のうえ、原因究明、補修等を行う。

（２）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**５　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 使用水の確認記録 | ②DAILY記録 |
| 不適時の対応記録 | ②DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－６　ねずみ、昆虫の管理** | 責任者 |  |
| ・ねずみ、昆虫を介しての食品の細菌等の汚染を防止する。**目的**・食品へのねずみ、昆虫の混入を防止する。 |

**１　ねずみ、昆虫の侵入・発生状況の確認・駆除方法**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 対　象 | 確認方法 | 駆除方法 |
| ねずみ | 目視確認 | ・発生が確認された場合、必要に応じて、専門業者に駆除を依頼する。・発生源となるごみ、腐敗品等は直ちに除去する。・施設内の整理整頓を徹底する。 |
| ゴキブリ | 目視確認 | ・発生が確認された場合、必要に応じて、専門業者に駆除を依頼する。・発生源となるごみ、腐敗品等は直ちに除去する。・施設内の整理整頓を徹底する。 |
| ハエ | 目視確認 | ・発生源となるごみ、腐敗品等があった場合は直ちに除去する。 |

**２　ねずみ、昆虫の駆除に関する注意点**

（１）殺そ・殺虫剤を使用する場合は、専門業者または訓練された担当者に使用させる

等、商品、包装資材、器具等に影響を及ぼさないように取扱う。

（２）ねずみ、昆虫の発生が確認された場合、接触したおそれのある商品、包装資材、器具等は廃棄するか洗浄・消毒する。

**３　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| ねずみ、昆虫の侵入・発生状況の確認記録 | ②DAILY記録 |
| 発生確認時の対応記録 | ②DAILY記録 |
| 駆除実施記録（日時、実施者、使用機材・薬剤等） | ②DAILY記録及び施工会社の実施報告書 |

※帳票は　　年保存する。

**【自社で実施しない場合、各社のマニュアル作成時に適宜修正又は削除】**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **２　食品の衛生的な取扱い** | 最終更新日 |  |
| **２－１　着荷・検収、荷下ろし、運搬** | 責任者 |  |
| ・品質劣化品の取扱いを防止する。**目的**・作業時における細菌等の汚染及び増殖を防止する。・作業時における品質劣化を防止する。 |

**１　着荷・検収、荷下ろし、運搬方法**

（１）商品は、床に直置きせず、スノコなどに乗せる。

（２）商品をまたいだり、長靴で商品又は容器に乗ったり蹴ったりしない。

（３）商品は、床の上を引き摺らない。

（４）器具、容器、他の魚体等により、むやみに魚体を傷つけないよう注意する。

（５）積み降ろし、運搬作業は速やかに行う。

（６）作業中、荷の取扱い、商品の状態に異常があった場合、発見者は、責任者に報告

する。

**２　不適時の対応**

（１）異常発生の旨従事者から報告があった場合は、商品の状態を確認し、販売に適さ

ない商品は、不適合品として扱う。

（２）不適があった場合は、必要に応じて出荷者に連絡する。

（３）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**３　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

**【自社で実施しない場合、各社のマニュアル作成時に適宜修正又は削除】**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **２　食品の衛生的な取扱い** | 最終更新日 |  |
| **２－２　計量・検品、陳列、尾切、下付け、せり** | 責任者 |  |
| ・作業時における細菌等の汚染及び増殖を防止する。**目的**・作業時における品質劣化を防止する。 |

**１　検品方法**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 頻度 | 検品項目 | 検品方法 |
| 全品 | 1. 種類
2. 品質（鮮度落ち、乾燥等）
3. 凍結状態
 | 目視確認 |

**２　陳列、尾切、下付け、せり時の注意点**

（１）卸売場の温度確認は「１－３卸売場の温度管理」により実施する。

（２）商品は、直接床の上を引き摺らない。

（３）商品は、床に直置きせず、スノコなどに乗せる。

（４）商品をまたいだり、長靴で商品又は容器に乗ったり蹴ったりしない。

（５）器具、容器、他の魚体等により、むやみに魚体を傷つけないよう注意する。

（６）温度管理されていても、卸売場での滞留時間はできるだけ短くする。滞留が予想さ

れる場合は、早めに場内外の冷凍庫に入れる、または卸売場内指定保管場所（重

点冷却エリア）に移動する。

（７）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。

**３　不適時の対応**

（１）品質異常等により販売に適さない商品は、不適合品として扱う。

（２）不適があった場合は、必要に応じて出荷者に連絡する。

（３）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**４　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 検品記録 | 納品伝票等 |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **２　食品の衛生的な取扱い** | 最終更新日 |  |
| **２－３　保管** | 責任者 |  |
| ・食品の保管時における細菌等の増殖を防止する。**目的** |

**１　保管時の注意点**

（１）保管温度は　　　　℃とする。

（２）保管温度に異常があった旨、蔵会社から連絡があった場合は、商品の状態を確認し、販売に適さない場合には、不適合品として扱う。確認の結果、品質に問題がなければ、ただちに他の冷蔵庫に移すなどの対応を行う。

（３）保管したものは先入れ先出しの原則で出庫する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **２　食品の衛生的な取扱い** | 最終更新日 |  |
| **２－４　原産地等の伝達及び****トレーサビリティの確保** | 責任者 |  |
| ・法律で定められた表示事項を確実に伝達する。**目的**・トレーサビリティを確保する。 |

**１　原産地等の伝達方法**

|  |  |
| --- | --- |
| 伝達事項 | 伝達方法 |
| 名称原産地養殖の場合その旨 | ・原則商品現物の表示による。・送り状等を必ず確認のうえ、売渡表等に伝達事項を記載のうえ、販売先に渡す。・陳列時に伝達事項を表示する場合は、送り状等を必ず確認のうえ表示する。 |

**２　不適時の対応**

（１）販売後、表示内容の不備が判明した場合は、速やかに販売先に連絡する。必要に応じて商品回収等、事故発生時の対応を行う。

（２）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**３　トレーサビリティの確保及び記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 仕入記録 | 納品伝票等（送り状、納品書等） |
| 販売記録 | 販売伝票等（送り状、納品書等） |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

**Ⅰ　卸売場における衛生管理**

**Ⅰ－③　鮮魚・特種編**

**目　　次**

**１　施設等の衛生管理**

　１－１　清潔保持

　１－２　保守点検

　１－３　卸売場の温度管理

　１－４　卸売場の立入管理

　１－５　使用水の衛生管理

　１－６　氷の衛生管理

　１－７　ねずみ、昆虫の管理

**２　食品の衛生的な取扱い**

　２－１　着荷・検収、荷下ろし、運搬

　２－２　陳列・検品、取引

　２－３　原産地等の伝達及びトレーサビリティの確保

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－１　清潔保持** | 責任者 |  |
| ・施設等の汚染やごみに由来する食品への細菌等の汚染を防止する。**目的**・卸売場の乱雑な管理による異物混入を防止する。 |

**１　清掃・洗浄**

（１）清掃・洗浄方法

別紙「清掃・洗浄、メンテナンス手順書」のとおり

（２）清掃・洗浄に関する注意点

ア　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、すべての商品の搬出後に実施するか、商品にカバーをして実施する。

イ　洗浄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う。

**２　整理整頓**

（１）陳列場所には、ごみや不要な物品を放置しない。

（２）器具、清掃用具、薬剤等は次のとおり所定の場所に保管し、常に卸売場内を整頓

する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 器具等 | 保管場所 | 保管時の注意点 |
| 器具 | 卸売場内の用具箱 | ・昆虫等による汚染を防止するため棚の戸は開放しない。 |
| 清掃用具 | 卸売場内の清掃用具入れ | ・用途や使用場所別に分けた清掃用具は接触しないように保管する。・清掃に水を使う場合の清掃用具（デッキブラシ、モップ等）は使用後、洗浄したうえで、乾燥しやすいよう吊るすなどして保管する。 |
| 薬剤類 | 卸売場内の薬剤保管庫 | ・誤使用を避けるため、小分けはしない。やむを得ず小分けする場合又は詰め替える場合は、容器に分かりやすく内容物の名称を表示する。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 使用する薬剤の種類 | 保管場所 |
| （例）次亜塩素酸ナトリウム | 薬剤保管用棚 |
|  |  |
|  |  |

**３　廃棄物の保管・排出方法**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 廃棄物の分類 | 一時保管方法 | 排出方法 |
| 可燃ごみ | 生ごみ、木くず等 | ・卸売場内の所定の場所又は容器に分別して一時保管する。・廃棄物の一時保管場所及びその周辺にごみが散乱しないよう整理する。 | 毎日、場内の所定の集積所に分別して排出する。 |
| 不燃ごみ | PPバンド |
| 資源ごみ | 発泡スチロール |
| 魚腸骨 |

**４　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 清掃・洗浄及び整理整頓の実施記録 | ①DAILY記録 |
| 施設内に汚染等があった場合の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－２　保守点検** | 責任者 |  |
| ・施設、器具等の整備不良、乱雑な管理による異物混入を防止する。**目的** |

**１　保守点検**

（１）別紙「清掃・洗浄、メンテナンス手順書」のとおり

**２　不適時の対応**

（１）施設に破損や劣化等が見つかった場合は、速やかに管理者（　　　　）に連絡する。

（２）器具に破損や劣化等が見つかった場合は、速やかに補修する。

（３）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**３　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 保守点検の実施記録 | ①DAILY記録 |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

**【各社共通項目とし、当番会社にて実施】**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－３　卸売場の温度管理** | 責任者 |  |
| ・商品の温度上昇による細菌増殖を防止する。**目的**・商品の温度上昇による品質劣化を防止する。 |

**１　卸売場の温度管理方法**

（１）温度測定方法

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 場所 | 設定温度 | 設定時間 | 温度管理方法 |
| 頻度 | 方法 |
| 卸売場 | 　℃ | 　時～　時 | 毎日2回（　　：　　）（　　：　　） | 低温化空調機器のコントロールパネルの室温表示を確認する。 |

（２）温度計の精度確認

|  |  |
| --- | --- |
| 頻度 | 確認方法 |
| 年に1回（　月） | 低温化機器メーカーのメンテナンスにより実施する。 |

**２　温度管理上の注意点**

（１）出入り口は開放しない。

**３　不適時の対応**

室内温度が設定温度を逸脱していた場合には、次のとおり対応する。

（１）機械の故障が疑われる場合、管理者（　　　　　　　　）へ連絡する。

（２）商品がある場合は、状態を確認し、販売に適さない場合には不適合品として扱う。確認の結果、品質に問題がなければ、直ちに他の冷蔵設備に移すなどの対応を行う。なお、保存基準がある商品は、容器内温度又は品温を確認する。

（３）商品が既に搬出されていた場合、販売先に対して上記（２）に準じた対応を依頼する。

（４）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**４　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 卸売場の温度確認記録 | ②DAILY記録 |
| 不適時の対応記録 | ②DAILY記録 |
| 温度計の精度確認記録 | ②DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－４　卸売場の立入管理** | 責任者 |  |
| ・立入者由来の細菌等の汚染及び異物混入を防止する。**目的**・商品の品質を保持する。 |

**１　卸売場の立入管理**

（１）卸売場に立入できる者（関係者）

ア　卸売場へは卸会社の従事者、仲卸業者、売買参加者以外の者の立ち入りを原則として禁止する。

イ　ただし、法令に基づく都職員、登録済みの出荷者、卸会社の管理の下に（２）を遵守する者の立ち入りは可能とする。

（２）立入方法

　（１）の者が立入する場合は次の事項を順守する。

ア　卸売場への立入時には長靴をはき、洗浄・消毒する。

イ　卸売場への立入時には手指を洗浄・消毒する。手袋を使用する場合、

清潔なものを使用する。

ウ　卸売場では清潔な作業服、帽子を着用する。

（３）その他

関係者以外立入禁止とする旨、卸売場の出入口付近に掲示を行う。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－５　使用水の衛生管理** | 責任者 |  |
| ・使用水由来の細菌等の汚染及び異物混入を防止する。**目的** |

**１　使用水の種類**

（１）卸売場で使用する水は水道水（貯水槽使用無）又は殺菌海水とする。

**２　使用水の確認方法**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 使用水の種類 | 頻度 | 確認項目 |
| 水道水 | 使用前（毎日） | 臭い、色、濁り |
| 殺菌海水 |

**３　殺菌海水の使用に関する注意点**

（１）水道水と混同して使用しないように注意する。

（２）必要に応じて、殺菌海水の供給者に水質検査成績書、滅菌装置の保守点検記録等を要求し、確認する。

**４　不適時の対応**

（１）確認項目に異常があった場合は、水の使用を中止し、管理者（　　　　　　　）に連絡のうえ、原因究明、補修等を行う。

（２）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**５　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 使用水の確認記録 | ②DAILY記録 |
| 不適時の対応記録 | ②DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－６　氷の衛生管理** | 責任者 |  |
| ・氷由来の細菌等の汚染及び異物混入を防止する。**目的** |

**１　氷の受入**

（１）食品衛生法に基づく営業許可を有する氷雪販売業者から受け入れる。

（２）製氷する場合、原料水は食品製造用水のものとする。

**２　氷受入時の確認**

|  |  |
| --- | --- |
| 頻度 | 確認項目 |
| 受入毎 | ・汚れ、異物の有無・臭い |

**３　氷の保管方法**

（１）氷を扱う器具、容器の清潔保持、保守は「１－１清潔保持」「１－２保守点検」により実施する。

（２）氷を保管する際、跳ね水等による汚染を受けないよう、保管容器はフタをする又は汚染を受けない場所に置く。

**４　不適時の対応**

（１）仕入先からの連絡等により、氷に不適合が判明した場合は、直接魚体に触れない用途に使用する。

（２）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**５　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |
| ※帳票は　　年保存する。 |  |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－７　ねずみ、昆虫の駆除** | 責任者 |  |
| ・ねずみ、昆虫を介しての食品の細菌等の汚染を防止する。**目的**・食品へのねずみ、昆虫の混入を防止する。 |

**１　ねずみ、昆虫の侵入・発生状況の確認・駆除方法**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 対　象 | 確認方法 | 駆除方法 |
| ねずみ | 目視確認 | ・発生が確認された場合、必要に応じて、専門業者に駆除を依頼する。・発生源となるごみ、腐敗品等は直ちに除去する。・施設内の整理整頓を徹底する。 |
| ゴキブリ | 目視確認 | ・発生が確認された場合、必要に応じて、専門業者に駆除を依頼する。・発生源となるごみ、腐敗品等は直ちに除去する。・施設内の整理整頓を徹底する。 |
| ハエ | 目視確認 | ・発生源となるごみ、腐敗品等があった場合は直ちに除去する。 |

**２　ねずみ、昆虫の駆除に関する注意点**

（１）殺そ・殺虫剤を使用する場合は、専門業者または訓練された担当者に使用させる等、商品、包装資材、器具等に影響を及ぼさないように取扱う。

（２）ねずみ、昆虫の発生が確認された場合、接触したおそれのある商品、包装資材、器具等は廃棄するか洗浄・消毒する。

**３　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| ねずみ、昆虫の侵入・発生状況の確認記録 | ②DAILY記録 |
| 発生確認時の対応記録 | ②DAILY記録 |
| 駆除実施記録（日時、実施者、使用機材・薬剤等） | ②DAILY記録及び施工会社の実施報告書 |

※帳票は　　年保存する。

**【自社で実施しない場合、各社のマニュアル作成時に適宜修正又は削除】**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **２　食品の衛生的な取扱い** | 最終更新日 |  |
| **２－１　着荷・検収、荷下ろし、運搬** | 責任者 |  |
| ・品質劣化品の取扱を防止する。**目的**・作業時における細菌等の汚染及び増殖を防止する。・作業時における品質劣化を防止する。 |

**１　着荷・検収、荷下ろし、運搬方法**

（１）商品は、床に直置きせず、スノコなどに乗せる。

（２）商品をまたいだり、長靴で商品又は容器に乗ったり蹴ったりしない。

（３）商品は、床の上を引き摺らない。

（４）器具、容器、他の魚体等により、魚体を傷つけないよう注意する。

（５）積み降ろし、運搬作業は速やかに行う。

（６）作業中、荷の取扱い、商品の状態に異常があった場合、発見者は、責任者に報告する。

**２　不適時の対応**

（１）異常発生の旨従事者から報告があった場合は、商品の状態を確認し、販売に適さない商品は、不適合品として扱う。

（２）不適があった場合は、必要に応じて出荷者に連絡する。

（３）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**３　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

**【自社で実施しない場合、各社のマニュアル作成時に適宜修正又は削除】**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **２　食品の衛生的な取扱い** | 最終更新日 |  |
| **２－２　陳列・検品、取引** | 責任者 |  |
| ・作業時における細菌等の汚染及び増殖を防止する。**目的**・作業時における品質劣化を防止する。 |

**１　検品方法**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 頻度 | 検品項目 | 検品方法 |
| 荷口毎 | 1. 種類（ふぐの種類の確認を含む）
2. 数量
3. 品質（鮮度落ち）
4. 氷の残っている状態
5. 販売禁止魚・異物混入の有無
6. 外装（容器の破損の有無）
 | 目視確認 |

**２　陳列、取引時の注意点**

（１）卸売場の温度確認は「１－３卸売場の温度管理」により実施する。

（２）商品は、床に直置きせず、パレットや陳列台などに乗せる。

（３）商品をまたいだり、長靴で商品又は容器に乗ったり蹴ったりしない。

（４）蓋をあけて陳列する場合、蓋を商品の下に置かない。

（５）器具、他の容器との接触、容器の積み方等により、包装容器を傷つけないよう注意する。

（６）温度管理されていても、卸売場での滞留時間はできるだけ短くする。

滞留が予想される場合は、早めに場内外の冷蔵庫に入れる、又は卸売場内指定保管場所（重点冷却エリア）に移動する。

（７）常に十分な施氷状態を保つ。

（８）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。

（９）ふぐを販売する場合、ふぐの種類、販売先の認証の有無等を確認する。

**３　不適時の対応**

（１）品質異常等により販売に適さない商品は、不適合品として扱う。

（２）不適があった場合は、必要に応じて出荷者に連絡する。

（３）検品時に氷が不足していた場合は、氷を追加する。

（４）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**４　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 検品記録 | 納品伝票等 |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **２　食品の衛生的な取扱い** | 最終更新日 |  |
| **２－３　原産地等の伝達及び****トレーサビリティの確保** | 責任者 |  |
| ・法律で定められた表示事項を確実に伝達する。**目的**・トレーサビリティを確保する。 |

**１　原産地等の伝達方法**

|  |  |
| --- | --- |
| 伝達事項 | 伝達方法 |
| 名称原産地解凍の場合その旨養殖の場合その旨 | ・原則商品現物の表示による。・送り状等を必ず確認のうえ、売渡表等に伝達事項を記載のうえ、販売先に渡す。・陳列時に伝達事項を表示する場合は、送り状等を必ず確認のうえ表示する。 |

**２　不適時の対応**

（１）販売後、表示内容の不備が判明した場合は、速やかに販売先に連絡する。

必要に応じて商品回収等、事故発生時の対応を行う。

（２）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**３　トレーサビリティの確保及び記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 仕入記録 | 納品伝票等（送り状、納品書等） |
| 販売記録 | 販売伝票等（送り状、納品書等） |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

**Ⅰ　卸売場における衛生管理**

**Ⅰ－④　冷凍魚編**

**目　　次**

**１　食品の衛生的な取扱い**

　１－１　荷下ろし、運搬、検品

　１－２　保管

　１－３　原産地等の伝達及びトレーサビリティの確保

※保管は営業蔵で行うことを前提としています。

**【自社で実施しない場合、各社のマニュアル作成時に適宜修正又は削除】**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　食品の衛生的な取扱い** | 最終更新日 |  |
| **１－１　荷下ろし、運搬、検品** | 責任者 |  |
| ・品質劣化品、不適正表示食品、販売禁止魚等の取扱いを防止する。**目的**・作業時における細菌等の汚染及び増殖を防止する。・作業時における品質劣化を防止する。 |

**１　検品方法**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 頻度 | 検品項目 | 検品方法 |
| 荷口毎 | 1. 外装（容器の破損の有無）、②種類、③数量
2. 表示（法に基づく表示事項の有無）、⑤凍結状態
3. 販売禁止魚・異物の混入の有無
 | 目視確認 |

**２　着荷・検収、荷下ろし、運搬方法**

（１）商品は、床に直置きせず、パレットなどに乗せる。

（２）商品をまたいだり、長靴で商品又は容器に乗ったり蹴ったりしない。

（３）器具、他の容器との接触、容器の積み方等により、包装容器を傷つけないよう注意

する。

（４）積み降ろし、運搬作業は速やかに行う。

（５）作業中、荷の取扱い、商品の状態に異常があった場合、発見者は、責任者に報告

する。

**３　不適時の対応**

（１）異常発生の旨従事者から報告があった場合は、商品の状態を確認し、販売に適さ

ない商品は、不適合品として扱う。

（２）検品の結果、品質異常により販売に適さない商品又は表示違反等があった場合

は、不適合品として扱う。

（３）不適があった場合は、必要に応じて出荷者に連絡する。

（４）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**４　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　食品の衛生的な取扱い** | 最終更新日 |  |
| **１－２　保管** | 責任者 |  |
| ・食品の保管時における細菌の増殖を防止する。**目的** |

**１　保管時の注意点**

（１）保管温度は　℃とする。

（２）保管温度に異常があった旨、蔵会社から連絡があった場合は、商品の状態を確認

し、販売に適さない場合には、不適合品として扱う。確認の結果、品質に問題がなけ

れば、ただちに他の冷蔵庫に移すなどの対応を行う。なお、保存基準がある商品は、

容器内温度又は品温を確認する。

（３）保管したものは先入れ先出しの原則で出庫する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　食品の衛生的な取扱い** | 最終更新日 |  |
| **１－３　原産地等の伝達及び****トレーサビリティの確保** | 責任者 |  |
| ・法律で定められた表示事項を確実に伝達する。**目的**・トレーサビリティを確保する。 |

**１　原産地等の伝達方法**

|  |  |
| --- | --- |
| 伝達事項 | 伝達方法 |
| 名称原産地養殖の場合その旨 | ・原則商品現物表示による。・送り状等を必ず確認のうえ、売渡表等に伝達事項を記載のうえ、販売先に渡す。・陳列時に伝達事項を表示する場合は、送り状等を必ず確認のうえ表示する。 |

**２　不適時の対応**

（１）販売後、表示内容の不備が判明した場合は、速やかに販売先に連絡する。

必要に応じて商品回収等、事故発生時の対応を行う。

（２）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**３　トレーサビリティの確保及び記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 仕入記録 | 納品伝票等（送り状、納品書等） |
| 販売記録 | 販売伝票等（送り状、納品書等） |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

**Ⅰ　卸売場における衛生管理**

**Ⅰ－⑤　うに編**

**目　　次**

**１　施設等の衛生管理**

　１－１　清潔保持

　１－２　保守点検

　１－３　卸売場の温度管理

　１－４　卸売場の立入管理

　１－５　使用水の衛生管理

　１－６　ねずみ、昆虫の管理

**２　食品の衛生的な取扱い**

　２－１　着荷・検収、荷下ろし、運搬

　２－２　陳列・検品、せり

　２－３　トレーサビリティの確保

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－１　清潔保持** | 責任者 |  |
| ・施設等の汚染やごみに由来する食品への細菌等の汚染を防止する。**目的**・卸売場の乱雑な管理による異物混入を防止する。 |

**１　清掃・洗浄**

（１）清掃・洗浄方法

別紙「清掃・洗浄、メンテナンス手順書」のとおり

（２）清掃・洗浄に関する注意点

ア　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、すべての商品

の搬出後に実施するか、商品にカバーをして実施する。

イ　洗浄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う。

**２　整理整頓**

（１）陳列場所には、ごみや不要な物品を放置しない。

（２）器具、清掃用具、薬剤等は次のとおり所定の場所に保管し、常に卸売場内を整頓

する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 器具等 | 保管場所 | 保管時の注意点 |
| 清掃用具 | 卸売場内の清掃用具入れ | ・用途や使用場所別に分けた清掃用具は接触しないように保管する。・清掃に水を使う場合の清掃用具（デッキブラシ、モップ等）は使用後、洗浄したうえで、乾燥しやすいよう吊るすなどして保管する。 |
| 薬剤類 | 卸売場内の薬剤保管庫 | ・誤使用を避けるため、小分けはしない。やむを得ず小分けする場合又は詰め替える場合は、容器に分かりやすく内容物の名称を表示する。 |

【ＰＯＩＮＴ！-薬剤の管理】

薬剤の悪用、誤使用による健康被害を防止するため、殺虫剤、殺鼠剤を置く場合は、錠付のロッカーなどに入れ、使用記録を付けることが望ましい。

|  |  |
| --- | --- |
| 使用する薬剤の種類 | 保管場所 |
| （例）次亜塩素酸ナトリウム | 薬剤保管用棚 |
|  |  |
|  |  |

**３　廃棄物の保管・排出方法**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 廃棄物の分類 | 一時保管方法 | 排出方法 |
| 可燃ごみ | 生ごみ、木くず等 | ・卸売場内の所定の場所又は容器に分別して一時保管する。・廃棄物の一時保管場所及びその周辺にごみが散乱しないよう整理する。 | 毎日、場内の所定の集積所に分別して排出する。 |
| 不燃ごみ | PPバンド |
| 資源ごみ | 発泡スチロール |
| 魚腸骨 |

**４　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 清掃・洗浄及び整理整頓の実施記録 | ①DAILY記録 |
| 施設内に汚染等があった場合の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－２　保守点検** | 責任者 |  |
| ・施設、器具等の整備不良、乱雑な管理による異物混入を防止する。**目的** |

**１　保守点検**

（１）別紙「清掃・洗浄、メンテナンス手順書」のとおり

**２　不適時の対応**

（１）施設に破損や劣化等が見つかった場合は、速やかに管理者（　　　　）に連絡する。

（２）器具に破損や劣化等が見つかった場合は、速やかに補修する。

（３）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**３　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 保守点検の実施記録 | ①DAILY記録 |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

**【各社共通項目とし、当番会社にて実施】**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－３　卸売場の温度管理** | 責任者 |  |
| ・商品の温度上昇による細菌増殖を防止する。**目的**・商品の温度上昇による品質劣化を防止する。 |

**１　卸売場の温度管理方法**

（１）温度測定方法

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 場所 | 設定温度 | 設定時間 | 温度管理方法 |
| 頻度 | 方法 |
| 卸売場 | 　℃ | 　時～　時 | 毎日2回（　　：　　）（　　：　　） | 低温化空調機器のコントロールパネルの室温表示を確認する。 |

（２）温度計の精度確認

|  |  |
| --- | --- |
| 頻度 | 確認方法 |
| 年に1回（　月） | 低温化機器メーカーのメンテナンスにより実施する。 |

**２　温度管理上の注意点**

（１）出入り口は開放しない。

**３　不適時の対応**

室内温度が設定温度を逸脱していた場合には、次の通り対応する。

（１）機械の故障が疑われる場合、管理者（　　　　　　）へ連絡する。

（２）商品がある場合は、状態を確認し、販売に適さない場合には不適合品として扱う。

確認の結果、品質に問題がなければ、直ちに他の冷蔵設備に移すなどの対応を行

う。なお、保存基準がある商品は、容器内温度又は品温を確認する。

（３）商品が既に搬出されていた場合、販売先に対して（２）に準じた対応を依頼する。

（４）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**４　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 卸売場の温度確認記録 | ②DAILY記録 |
| 不適時の対応記録 | ②DAILY記録 |
| 温度計の精度確認記録 | ②DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－４　卸売場の立入管理** | 責任者 |  |
| ・立入者由来の細菌等の汚染及び異物混入を防止する。**目的**・商品の品質を保持する。 |

**１　卸売場の立入管理**

（１）卸売場に立入できる者（関係者）

ア　卸売場へは卸会社の従事者、仲卸業者、売買参加者以外の者の立ち入りを原

則として禁止する。

イ　ただし、法令に基づく都職員、登録済みの出荷者、卸会社の管理の下に（２）を遵

守する者の立入りは可能とする。

（２）立入方法

　（１）の者が立入する場合は次の事項を順守する。

ア　卸売場への立入時には手指を洗浄・消毒する。手袋を使用する場合、清潔なも

のを使用する。

イ　卸売場では清潔な作業服、帽子を着用する。

（３）その他

関係者以外立入禁止とする旨、卸売場の出入口付近に掲示を行う。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－５　使用水の衛生管理** | 責任者 |  |
| ・使用水由来の細菌等の汚染及び異物混入を防止する。**目的** |

**１　使用水の種類**

（１）卸売場で使用する水は水道水（貯水槽使用有）とする。

**２　使用水の確認方法**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 使用水の種類 | 頻度 | 確認項目 |
| 水道水 | 使用前（毎日） | 臭い、色、濁り |
| 必要に応じて | 都事務所に水質検査成績書及び貯水槽の清掃記録を要求し、確認する。 |

**３　不適時の対応**

（１）確認項目に異常があった場合は、水の使用を中止し、管理者（　　　　　　　）に連絡のうえ、原因究明、補修等を行う。

（２）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**４　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 使用水の確認記録 | ②DAILY記録 |
| 不適時の対応記録 | ②DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－６　ねずみ、昆虫の駆除** | 責任者 |  |
| ・ねずみ、昆虫を介しての食品の細菌等の汚染を防止する。**目的**・食品へのねずみ、昆虫の混入を防止する。 |

**１　ねずみ、昆虫の侵入・発生状況の確認・駆除方法**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 対　象 | 確認方法 | 駆除方法 |
| ねずみ | 目視確認 | ・発生が確認された場合、必要に応じて、専門業者に駆除を依頼する。・発生源となるごみ、腐敗品等は直ちに除去する。・施設内の整理整頓を徹底する。 |
| ゴキブリ | 目視確認 | ・発生が確認された場合、必要に応じて、専門業者に駆除を依頼する。・発生源となるごみ、腐敗品等は直ちに除去する。・施設内の整理整頓を徹底する。 |
| ハエ | 目視確認 | ・発生源となるごみ、腐敗品等があった場合は直ちに除去する。 |

**２　ねずみ、昆虫の駆除に関する注意点**

（１）殺そ・殺虫剤を使用する場合は、専門業者または訓練された担当者に使用させる

等、商品、包装資材、器具等に影響を及ぼさないように取り扱う。

（２）ねずみ、昆虫の発生が確認された場合、接触したおそれのある商品、包装資材、器具等は廃棄するか洗浄・消毒する。

**３　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| ねずみ、昆虫の侵入・発生状況の確認記録 | ②DAILY記録 |
| 発生確認時の対応記録 | ②DAILY記録 |
| 駆除実施記録（日時、実施者、使用機材・薬剤等） | ②DAILY記録及び施工会社の実施報告書 |

※帳票は　　年保存する。

**【自社で実施しない場合、各社のマニュアル作成時に適宜修正又は削除】**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **２　食品の衛生的な取扱い** | 最終更新日 |  |
| **２－１　着荷・検収、荷下ろし、運搬** | 責任者 |  |
| ・品質劣化品の取扱いを防止する。**目的**・作業時における細菌等の汚染及び増殖を防止する。・作業時における品質劣化を防止する。 |

**１　着荷・検収、荷下ろし、運搬方法**

（１）商品は、床に直置きせず、パレットなどに乗せる。

（２）商品をまたいだり、長靴で商品又は容器に乗ったり蹴ったりしない。

（３）器具、他の容器との接触、容器の積み方等により、包装容器を傷つけないよう注意

する。

（４）積み降ろし、運搬作業は速やかに行う。

（５）作業中、荷の取扱い、商品の状態に異常があった場合、発見者は、責任者に報告

する。

**２　不適時の対応**

（１）異常発生の旨従事者から報告があった場合は、商品の状態を確認し、販売に適さ

ない商品は、不適合品として扱う。

（２）不適があった場合は、必要に応じて出荷者に連絡する。

（３）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**３　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

**【自社で実施しない場合、各社のマニュアル作成時に適宜修正又は削除】**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **２　食品の衛生的な取扱い** | 最終更新日 |  |
| **２－２　陳列・検品、せり** | 責任者 |  |
| ・作業時における細菌等の汚染及び増殖を防止する。**目的**・作業時における品質劣化を防止する。 |

**１　検品方法**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 頻度 | 検品項目 | 検品方法 |
| 荷口毎 | ①種類、②数量、③等階級、④品質（鮮度落ち）⑤法に基づく表示の有無⑥消費期限内かどうか⑦外装（容器の破損の有無）⑧保冷状態 | 目視確認 |

**２　陳列、取引時の注意点**

（１）卸売場の温度確認は「１－３卸売場の温度管理54ページ）」により実施する。

（２）商品は、床に直置きせず、陳列台に乗せる。

（３）器具、他の容器との接触、容器の積み方等により、包装容器を傷つけないよう注意

する。

（４）温度管理されていても、卸売場での滞留時間はできるだけ短くする。滞留が予想される場合は、早めに場内外の冷蔵庫に入れる、または卸売場内指定保管場所（重点冷却エリア）に移動する。

（５）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。

**３　不適時の対応**

（１）品質異常等により販売に適さない商品は、不適合品として扱う。

（２）不適があった場合は、必要に応じて出荷者に連絡する。

（３）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**４　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 検品記録 | 納品伝票等 |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |
| ※帳票は　　年保存する。 |  |
| **２　食品の衛生的な取扱い** | 最終更新日 |  |
| **２－３　原産地等の伝達及び****トレーサビリティの確保** | 責任者 |  |
| ・法律で定められた表示事項を確実に伝達する。**目的**・トレーサビリティを確保する。 |

**１　トレーサビリティの確保及び記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 仕入記録 | 納品伝票等（送り状、納品書等） |
| 販売記録 | 販売伝票等（送り状、納品書等） |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

**Ⅰ　卸売場における衛生管理**

**Ⅰ－⑥　えび編**

**目　　次**

**１　施設等の衛生管理**

　１－１　清潔保持

　１－２　保守点検

　１－３　卸売場の温度管理

　１－４　卸売場の立入管理

　１－５　使用水の衛生管理

　１－６　氷の衛生管理

　１－７　ねずみ、昆虫の管理

**２　食品の衛生的な取扱い**

　２－１　着荷・検収、荷下ろし、運搬

　２－２　陳列・検品、取引

　２－３　原産地等の伝達及びトレーサビリティの確保

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－１　清潔保持** | 責任者 |  |
| ・施設等の汚染やごみに由来する食品への細菌等の汚染を防止する。**目的**・卸売場の乱雑な管理による異物混入を防止する。 |

**１　清掃・洗浄**

（１）清掃・洗浄方法

別紙「清掃・洗浄、メンテナンス手順書」のとおり

（２）清掃・洗浄に関する注意点

ア　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、すべての商品の搬出後に実施するか、商品にカバーをして実施する。

イ　洗浄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う。

**２　整理整頓**

（１）陳列場所には、ごみや不要な物品を放置しない。

（２）器具、清掃用具、薬剤等は次のとおり所定の場所に保管し、常に卸売場内を整頓する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 器具等 | 保管場所 | 保管時の注意点 |
| 器具 | 卸売場内の用具箱 | ・昆虫等による汚染を防止するため棚の戸は開放しない。 |
| 清掃用具 | 卸売場内の清掃用具入れ | ・用途や使用場所別に分けた清掃用具は接触しないように保管する。・清掃に水を使う場合の清掃用具（デッキブラシ、モップ等）は使用後、洗浄したうえで、乾燥しやすいよう吊るすなどして保管する。 |
| 薬剤類 | 卸売場内の薬剤保管庫 | ・誤使用を避けるため、小分けはしない。やむを得ず小分けする場合又は詰め替える場合は、容器に分かりやすく内容物の名称を表示する。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 使用する薬剤の種類 | 保管場所 |
| （例）次亜塩素酸ナトリウム | 薬剤保管用棚 |
|  |  |
|  |  |

**３　廃棄物の保管・排出方法**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 廃棄物の分類 | 一時保管方法 | 排出方法 |
| 可燃ごみ | 生ごみ、木くず等 | ・卸売場内の所定の場所又は容器に分別して一時保管する。・廃棄物の一時保管場所及びその周辺にごみが散乱しないよう整理する。 | 毎日、場内の所定の集積所に分別して排出する。 |
| 不燃ごみ | PPバンド |
| 資源ごみ | 発泡スチロール |
| 魚腸骨 |

**４　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 清掃・洗浄及び整理整頓の実施記録 | ①DAILY記録 |
| 施設内に汚染等があった場合の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－２　保守点検** | 責任者 |  |
| ・施設、器具等の整備不良、乱雑な管理による異物混入を防止する。**目的** |

**１　保守点検**

（１）別紙「清掃・洗浄、メンテナンス手順書」のとおり

**２　不適時の対応**

（１）施設に破損や劣化等が見つかった場合は、速やかに管理者（　　　　）に連絡する。

（２）器具に破損や劣化等が見つかった場合は、速やかに補修する。

（３）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**３　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 保守点検の実施記録 | ①DAILY記録 |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |

　　※帳票は　　年保存する。

**【各社共通項目とし、当番会社にて実施】**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－３　卸売場の温度管理** | 責任者 |  |
| ・商品の温度上昇による細菌増殖を防止する。**目的**・商品の温度上昇による品質劣化を防止する。 |

**１　卸売場の温度管理方法**

（１）温度測定方法

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 場所 | 設定温度 | 設定時間 | 温度管理方法 |
| 頻度 | 方法 |
| 卸売場 | 　℃ | 　時～　時 | 毎日2回（　　：　　）（　　：　　） | 低温化空調機器のコントロールパネルの室温表示を確認する。 |

（２）温度計の精度確認

|  |  |
| --- | --- |
| 頻度 | 確認方法 |
| 年に1回（　月） | 低温化機器メーカーのメンテナンスにより実施する。 |

**２　温度管理上の注意点**

（１）出入り口は開放しない。

**３　不適時の対応**

室内温度が設定温度を逸脱していた場合には、次のとおり対応する。

（１）機械の故障が疑われる場合、管理者（　　　　　）へ連絡する。

（２）商品がある場合は、状態を確認し、販売に適さない場合には不適合品として扱う。

確認の結果、品質に問題がなければ、直ちに他の冷蔵設備に移すなどの対応を行う。

（３）商品が既に搬出されていた場合、販売先に対して上記（２）に準じた対応を依頼する。

（４）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**４　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 卸売場の温度確認記録 | ②DAILY記録 |
| 不適時の対応記録 | ②DAILY記録 |
| 温度計の精度確認記録 | ②DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－４　卸売場の立入管理** | 責任者 |  |
| ・立入者由来の細菌等の汚染及び異物混入を防止する。**目的**・商品の品質を保持する。 |

**１　卸売場の立入管理**

（１）卸売場に立入できる者（関係者）

ア　卸売場へは卸会社の従事者、仲卸業者、売買参加者以外の者の立ち入りを原則として禁止する。

イ　ただし、法令に基づく都職員、登録済みの出荷者、卸会社の管理の下に（２）を遵守する者の立入りは可能とする。

（２）立入方法

　（１）の者が立入する場合は次の事項を順守する。

ア　卸売場への立入時には長靴をはき、洗浄・消毒する。

イ　卸売場への立入時には手指を洗浄・消毒する。手袋を使用する場合、

清潔なものを使用する。

ウ　卸売場では清潔な作業服、帽子を着用する。

（３）その他

関係者以外立入禁止とする旨、卸売場の出入口付近に掲示を行う。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－５　使用水の衛生管理** | 責任者 |  |
| ・使用水由来の細菌等の汚染及び異物混入を防止する。**目的** |

**１　使用水の種類**

（１）卸売場で使用する水は水道水（貯水槽使用無）又は殺菌海水とする。

**２　使用水の確認方法**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 使用水の種類 | 頻度 | 確認項目 |
| 水道水 | 使用前（毎日） | 臭い、色、濁り |
| 殺菌海水 |

**３　殺菌海水の使用に関する注意点**

（１）水道水と混同して使用しないように注意する。

（２）必要に応じて、殺菌海水の供給者に水質検査成績書、滅菌装置の保守点検記録

等を要求し、確認する。

**４　不適時の対応**

（１）確認項目に異常があった場合は、水の使用を中止し、管理者（　　　　　　　）に連絡のうえ、原因究明、補修等を行う。

（４）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**５　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 使用水の確認記録 | ②DAILY記録 |
| 不適時の対応記録 | ②DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－６　氷の衛生管理** | 責任者 |  |
| ・氷由来の細菌等の汚染及び異物混入を防止する。**目的** |

**１　氷の受入**

（１）食品衛生法に基づく営業許可を有する氷雪販売業者から受け入れる。

（２）製氷する場合、原料水は食品製造用水のものとする。

**２　氷受入時の確認**

|  |  |
| --- | --- |
| 頻度 | 確認項目 |
| 受入毎 | ・汚れ、異物の有無・臭い |

**３　氷の保管方法**

（１）氷を扱う器具、容器の清潔保持、保守は「１－１清潔保持（64ページ）」「１－２保守点検（66ページ）」により実施する。

（２）氷を保管する際、跳ね水等による汚染を受けないよう、保管容器はフタをする又は汚染を受けない場所に置く。

**４　不適時の対応**

（１）仕入先からの連絡等により、氷に不適合が判明した場合は、直接魚体に触れない用途に使用する。

（２）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**５　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－７　ねずみ、昆虫の駆除** | 責任者 |  |
| ・ねずみ、昆虫を介しての食品の細菌等の汚染を防止する。**目的**・食品へのねずみ、昆虫の混入を防止する。 |

**１　ねずみ、昆虫の侵入・発生状況の確認・駆除方法**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 対　象 | 確認方法 | 駆除方法 |
| ねずみ | 目視確認 | ・発生が確認された場合、必要に応じて、専門業者に駆除を依頼する。・発生源となるごみ、腐敗品等は直ちに除去する。・施設内の整理整頓を徹底する。 |
| ゴキブリ | 目視確認 | ・発生が確認された場合、必要に応じて、専門業者に駆除を依頼する。・発生源となるごみ、腐敗品等は直ちに除去する。・施設内の整理整頓を徹底する。 |
| ハエ | 目視確認 | ・発生源となるごみ、腐敗品等があった場合は直ちに除去する。 |

**２　ねずみ、昆虫の駆除に関する注意点**

（１）殺そ・殺虫剤を使用する場合は、専門業者または訓練された担当者に使用させる等、商品、包装資材、器具等に影響を及ぼさないように取り扱う。

（２）ねずみ、昆虫の発生が確認された場合、接触したおそれのある商品、包装資材、器具等は廃棄するか洗浄・消毒する。

**３　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| ねずみ、昆虫の侵入・発生状況の確認記録 | ②DAILY記録 |
| 発生確認時の対応記録 | ②DAILY記録 |
| 駆除実施記録（日時、実施者、使用機材・薬剤等） | ②DAILY記録及び施工会社の実施報告書 |

※帳票は　　年保存する。

**【自社で実施しない場合、各社のマニュアル作成時に適宜修正又は削除】**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **２　食品の衛生的な取扱い** | 最終更新日 |  |
| **２－１　着荷・検収、荷下ろし、運搬** | 責任者 |  |
| ・品質劣化品の取扱いを防止する。**目的**・作業時における細菌等の汚染及び増殖を防止する。・作業時における品質劣化を防止する。 |

**１　着荷・検収、荷下ろし、運搬方法**

（１）商品は、床に直置きせず、スノコなどに乗せる。

（２）商品をまたいだり、長靴で商品又は容器に乗ったり蹴ったりしない。

（３）商品は、床の上を引き摺らない。

（４）器具、容器、他の魚体等により、魚体を傷つけないよう注意する。

（５）積み降ろし、運搬作業は速やかに行う。

（６）作業中、荷の取り扱い、商品の状態に異常があった場合、発見者は、責任者に報告する。

**２　不適時の対応**

（１）異常発生の旨従事者から報告があった場合は、商品の状態を確認し、販売に適さない商品は、不適合品として扱う。

（２）不適があった場合は、必要に応じて出荷者に連絡する。

（３）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**３　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

**【自社で実施しない場合、各社のマニュアル作成時に適宜修正又は削除】**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **２　食品の衛生的な取扱い** | 最終更新日 |  |
| **２－２　陳列・検品、取引** | 責任者 |  |
| ・作業時における細菌等の汚染及び増殖を防止する。**目的**・作業時における品質劣化を防止する。 |

**１　検品方法**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 頻度 | 検品項目 | 検品方法 |
| 荷口毎 | 1. 種類
2. 数量
3. 品質（鮮度落ち）
4. 氷の残っている状態
5. 異物の混入の有無
6. 外装（容器の破損の有無）
7. 保冷状態
 | 目視確認 |

**２　陳列、取引時の注意点**

（１）卸売場の温度確認は「１－３卸売場の温度管理（67ページ）」により実施する。

（２）商品は、床に直置きせず、パレットや陳列台などに乗せる。

（３）商品をまたいだり、長靴で商品又は容器に乗ったり蹴ったりしない。

（４）蓋をあけて陳列する場合、蓋を商品の下に置かない。

（５）器具、他の容器との接触、容器の積み方等により、包装容器を傷つけないよう注意する。

（６）温度管理されていても、卸売場での滞留時間はできるだけ短くする。

滞留が予想される場合は、早めに場内外の冷蔵庫に入れる、または卸売場内指定保管場所（重点冷却エリア）に移動する。

（７）常に十分な施氷状態を保つ（活えびは除く。）。

（８）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。

**３　不適時の対応**

（１）品質異常等により販売に適さない商品は、不適合品として扱う。

（２）不適があった場合は、必要に応じて出荷者に連絡する。

（３）検品時に氷が不足していた場合は、氷を追加する。

（４）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**４　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 検品記録 | 納品伝票等 |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **２　食品の衛生的な取扱い** | 最終更新日 |  |
| **２－３　原産地等の伝達及び****トレーサビリティの確保** | 責任者 |  |
| ・法律で定められた表示事項を確実に伝達する。**目的**・トレーサビリティを確保する。 |

**１　原産地等の伝達方法**

|  |  |
| --- | --- |
| 伝達事項 | 伝達方法 |
| 名称原産地解凍の場合その旨養殖の場合その旨 | ・原則商品現物の表示による。・送り状等を必ず確認のうえ、売渡表等に伝達事項を記載のうえ、販売先に渡す。・陳列時に伝達事項を表示する場合は、送り状等を必ず確認のうえ表示する。 |

**２　不適時の対応**

（１）販売後、表示内容の不備が判明した場合は、速やかに販売先に連絡する。

必要に応じて商品回収等、事故発生時の対応を行う。

（２）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**３　トレーサビリティの確保及び記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 仕入記録 | 納品伝票等（送り状、納品書等） |
| 販売記録 | 販売伝票等（送り状、納品書等） |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

**Ⅰ　卸売場における衛生管理**

**Ⅰ－⑦　塩干物・加工品編**

**目　　次**

**１　施設等の衛生管理**

　１－１　清潔保持

　１－２　保守点検

　１－３　卸売場の温度管理

　１－４　卸売場の立入管理

　１－５　使用水の衛生管理

　１－６　ねずみ、昆虫の管理

**２　食品の衛生的な取扱い**

　２－１　着荷・検収、荷下ろし、運搬

　２－２　陳列・検品、取引

　２－３　保管

　２－４　トレーサビリティの確保

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－１　清潔保持** | 責任者 |  |
| ・施設等の汚染やごみに由来する食品への細菌等の汚染を防止する。**目的**・卸売場の乱雑な管理による異物混入を防止する。 |

**１　清掃・洗浄**

（１）清掃・洗浄方法

別紙「清掃・洗浄、メンテナンス手順書」のとおり

（２）清掃・洗浄に関する注意点

ア　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、すべての商品

の搬出後に実施するか、商品にカバーをして実施する。

　イ　洗浄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う。

**２　整理整頓**

（１）陳列場所には、ごみや不要な物品を放置しない。

（２）器具、清掃用具、薬剤等は次のとおり所定の場所に保管し、常に卸売場内を整頓

する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 器具等 | 保管場所 | 保管時の注意点 |
| 器具 | 卸売場内の用具箱 | ・昆虫等による汚染を防止するため棚の戸は開放しない。 |
| 清掃用具 | 卸売場内の清掃用具入れ | ・用途や使用場所別に分けた清掃用具は接触しないように保管する。・清掃に水を使う場合の清掃用具（デッキブラシ、モップ等）は使用後、洗浄したうえで、乾燥しやすいよう吊るすなどして保管する。 |
| 薬剤類 | 卸売場内の薬剤保管庫 | ・誤使用を避けるため、小分けはしない。やむを得ず小分けする場合又は詰め替える場合は、容器に分かりやすく内容物の名称を表示する。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 使用する薬剤の種類 | 保管場所 |
| （例）次亜塩素酸ナトリウム | 薬剤保管用棚 |
|  |  |
|  |  |

**３　廃棄物の保管・排出方法**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 廃棄物の分類 | 一時保管方法 | 排出方法 |
| 可燃ごみ | 生ごみ、木くず等 | ・卸売場内の所定の場所又は容器に分別して一時保管する。・廃棄物の一時保管場所及びその周辺にごみが散乱しないよう整理する。 | 毎日、場内の所定の集積所に分別して排出する。 |
| 不燃ごみ | PPバンド |
| 資源ごみ | 発泡スチロール |
| 魚腸骨 |

**４　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 清掃・洗浄及び整理整頓の実施記録 | ①DAILY記録 |
| 施設内に汚染等があった場合の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理****１－２　保守点検** | 最終更新日 |  |
| 責任者 |  |
| ・施設、器具等の整備不良、乱雑な管理による異物混入を防止する。**目的** |

**１　保守点検**

（１）別紙「清掃・洗浄、メンテナンス手順書」のとおり

**２　不適時の対応**

（１）施設に破損や劣化等が見つかった場合は、速やかに管理者（　　　　）に連絡する。

（２）器具に破損や劣化等が見つかった場合は、速やかに補修する。

**３　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 保守点検の実施記録 | ①DAILY記録 |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。**【各社共通項目とし、当番会社にて実施】**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理****１－３　卸売場の温度管理** | 最終更新日 |  |
| 責任者 |  |
| ・商品の温度上昇による細菌増殖を防止する。**目的**・商品の温度上昇による品質劣化を防止する。 |

**１　卸売場の温度管理方法**

（１）温度測定方法

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 場所 | 設定温度 | 設定時間 | 温度管理方法 |
| 頻度 | 方法 |
| 卸売場 | 　℃ | 　時～　時 | 毎日2回（　　：　　）（　　：　　） | 低温化空調機器のコントロールパネルの室温表示を確認する。 |

（２）温度計の精度確認

|  |  |
| --- | --- |
| 頻度 | 確認方法 |
| 年に1回（　月） | 低温化機器メーカーのメンテナンスにより実施する。 |

**２　温度管理上の注意点**

（１）出入り口は開放しない。

**３　不適時の対応**

室内温度が設定温度を逸脱していた場合には、次のとおり対応する。

（１）機械の故障が疑われる場合、管理者（　　　　　　　　　）へ連絡する。

（２）商品がある場合は、状態を確認し、販売に適さない場合には不適合品として扱う。

確認の結果、品質に問題がなければ、直ちに他の冷蔵設備に移すなどの対応を行う。なお、保存基準がある商品は、容器内温度又は品温を確認する。

（３）商品が既に搬出されていた場合、販売先に対して上記（２）に準じた対応を依頼する。

（４）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**４　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 卸売場の温度確認記録 | ②DAILY記録 |
| 不適時の対応記録 | ②DAILY記録 |
| 温度計の精度確認記録 | ②DAILY記録 |

　　※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－４　卸売場の立入管理** | 責任者 |  |
| ・立入者由来の細菌等の汚染及び異物混入を防止する。**目的**・商品の品質を保持する。 |

**１　卸売場の立入管理**

（１）卸売場に立入できる者（関係者）

ア 卸売場へは卸会社の従事者、仲卸業者、売買参加者以外の者の立ち入りを原則として禁止する。

イ ただし、法令に基づく都職員、登録済みの出荷者、卸会社の管理の下に（２）を遵守する者の立入りは可能とする。

（２）立入方法

　（１）の者が立入する場合は次の事項を順守する。

|  |  |
| --- | --- |
| 場所 | 遵守事項 |
|
| 干魚卸売場 | ・卸売場への立入時には手指を洗浄・消毒する。・卸売場内で手指が汚染される行為を行った場合は、再度手指を洗浄する。・卸売場では清潔な作業服、帽子、履物を着用する。 |
| 塩魚卸売場 | ・卸売場への立入時には手指を洗浄・消毒する。・卸売場では清潔な作業服、帽子、履物を着用する。 |
| 合物卸売場 |

（３）その他

関係者以外立入禁止とする旨、卸売場の出入口付近に掲示を行う。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－５　使用水の衛生管理** | 責任者 |  |
| ・使用水由来の細菌等の汚染及び異物混入を防止する。**目的** |

**１　使用水の種類**

（１）卸売場で使用する水は水道水（貯水槽使用有）とする。

**２　使用水の確認方法**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 使用水の種類 | 頻度 | 確認項目 |
| 水道水 | 使用前（毎日） | 臭い、色、濁り |
| 必要に応じて | 都事務所に水質検査成績書及び貯水槽の清掃記録を要求し、確認する。 |

**３　不適時の対応**

（１）確認項目に異常があった場合は、水の使用を中止し、管理者（　　　　　　　）に連絡のうえ、原因究明、補修等を行う。

（２）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**４　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 使用水の確認記録 | ②DAILY記録 |
| 不適時の対応記録 | ②DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－６　ねずみ、昆虫の駆除** | 責任者 |  |
| ・ねずみ、昆虫を介しての食品の細菌等の汚染を防止する。**目的**・食品へのねずみ、昆虫の混入を防止する。 |

**１　ねずみ、昆虫の侵入・発生状況の確認・駆除方法**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 対　象 | 確認方法 | 駆除方法 |
| ねずみ | 目視確認 | ・発生が確認された場合、必要に応じて、専門業者に駆除を依頼する。・発生源となるごみ、腐敗品等は直ちに除去する。・施設内の整理整頓を徹底する。 |
| ゴキブリ | 目視確認 | ・発生が確認された場合、必要に応じて、専門業者に駆除を依頼する。・発生源となるごみ、腐敗品等は直ちに除去する。・施設内の整理整頓を徹底する。 |
| ハエ | 目視確認 | ・発生源となるごみ、腐敗品等があった場合は直ちに除去する。 |

**２　ねずみ、昆虫の駆除に関する注意点**

（１）殺そ・殺虫剤を使用する場合は、専門業者または訓練された担当者に使用させる等、商品、包装資材、器具等に影響を及ぼさないように取り扱う。

（２）ねずみ、昆虫の発生が確認された場合、接触したおそれのある商品、包装資材、器具等は廃棄するか洗浄・消毒する。

**３　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| ねずみ、昆虫の侵入・発生状況の確認記録 | ②DAILY記録 |
| 発生確認時の対応記録 | ②DAILY記録 |
| 駆除実施記録（日時、実施者、使用機材・薬剤等） | ②DAILY記録及び施工会社の実施報告書 |

※帳票は　　年保存する。

**【自社で実施しない場合、各社のマニュアル作成時に適宜修正又は削除】**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **２　食品の衛生的な取扱い** | 最終更新日 |  |
| **２－１　着荷・検収、荷下ろし、運搬** | 責任者 |  |
| ・品質劣化品の取扱いを防止する。**目的**・作業時における細菌等の汚染及び増殖を防止する。・作業時における品質劣化を防止する。 |

**１　着荷・検収、荷下ろし、運搬方法**

（１）商品は、床に直置きせず、パレットなどに乗せる。

（２）商品をまたいだり、長靴で商品又は容器に乗ったり蹴ったりしない。

（３）器具、他の容器との接触、容器の積み方等により、包装容器を傷つけないよう注意する。

（４）積み降ろし、運搬作業は速やかに行う。

（５）作業中、荷の取扱い、商品の状態に異常があった場合、発見者は、責任者に報告する。

**２　不適時の対応**

（１）異常発生の旨従事者から報告があった場合は、商品の状態を確認し、販売に適さない商品は、不適合品として扱う。

（２）不適があった場合は、必要に応じて出荷者に連絡する。

（３）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**３　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

**【自社で実施しない場合、各社のマニュアル作成時に適宜修正又は削除】**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **２　食品の衛生的な取扱い** | 最終更新日 |  |
| **２－２　陳列・検品、取引** | 責任者 |  |
| ・作業時における細菌等の汚染及び増殖を防止する。**目的**・作業時における品質劣化を防止する。 |

**１　検品方法**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 頻度 | 検品項目 | 検品方法 |
| 荷口毎 | ①種類、②数量、③品質（鮮度落ち）④法に基づく表示の有無、⑤消費期限内かどうか⑥外装（容器の破損の有無）⑦販売禁止魚・異物の混入の有無⑧保冷状態 | 目視確認 |

**２　陳列方法**

|  |  |
| --- | --- |
| 対象 | 陳列方法 |
| 冷凍品 | 冷凍ショーケースに入れる。 |
| 見本を手に取って取引する商品（しらす干し等） | 見本は別の容器に入れ、陳列台に乗せる。 |
| その他 | 陳列台に乗せる。 |

**３　陳列、取引時の注意点**

（１）卸売場の温度確認は「１－３卸売場の温度管理（82ページ）」により実施する。

（２）器具、他の容器との接触、容器の積み方等により、包装容器を傷つけないよう注意する。

（３）温度管理されていても、卸売場での滞留時間はできるだけ短くする。滞留が予想される場合は、早めに場内外の冷蔵庫に入れる、または卸売場内指定保管場所（重点冷却エリア）に移動する。

（４）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。

**４　不適時の対応**

（１）品質異常等により販売に適さない商品は、不適合品として扱う。

（２）不適があった場合は、必要に応じて出荷者に連絡する。

（３）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**５　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 検品記録 | 納品伝票等 |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **２　食品の衛生的な取扱い** | 最終更新日 |  |
| **２－３　保管** | 責任者 |  |
| ・食品の保管時における細菌等の増殖を防止する。**目的** |

**１　保管時の注意点**

（１）保管温度は　℃とする。

（２）保管温度に異常があった旨、蔵会社から連絡があった場合は、商品の状態を確認し、販売に適さない場合には、不適合品として扱う。確認の結果、品質に問題がなければ、ただちに他の冷蔵庫に移すなどの対応を行う。なお、保存基準がある商品は、容器内温度又は品温を確認する。

（１）保管したものは先入れ先出しの原則で出庫する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **２　食品の衛生的な取扱い** | 最終更新日 |  |
| **２－４　原産地等の伝達及び****トレーサビリティの確保** | 責任者 |  |
| ・法律で定められた表示事項を確実に伝達する。**目的**・トレーサビリティを確保し、違反等発生時の迅速な回収等を可能にする。 |

**１　表示の確実な伝達**

表示事項を確実に伝達するために、入荷時の売渡票、商品の表示を確認する。

**２　不適時の対応**

（１）販売後、表示内容の不備が判明した場合は、速やかに販売先に連絡する。必要に応じて商品回収等、事故発生時の対応を行う。

（２）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**３　トレーサビリティの確保及び記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 仕入記録 | 納品伝票等（送り状、納品書等） |
| 販売記録 | 販売伝票等（送り状、納品書等） |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

**Ⅰ　卸売場における衛生管理**

**Ⅰ－⑧　活魚編**

**目　　次**

**１　施設等の衛生管理**

　１－１　清潔保持

　１－２　保守点検

　１－３　卸売場の温度管理

　１－４　卸売場の立入管理

　１－５　使用水の衛生管理

　１－６　氷の衛生管理

　１－７　ねずみ、昆虫の管理

**２　食品の衛生的な取扱い**

　２－１　食品等の検収・検品

　２－２　荷下ろし、運搬

　２－３　活〆

　２－４　計量、陳列、取引、箱詰め・包装

　２－５　原産地等の伝達及びトレーサビリティの確保

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－１　清潔保持** | 責任者 |  |
| ・施設等の汚染やごみに由来する食品への細菌等の汚染を防止する。**目的**・卸売場の乱雑な管理による異物混入を防止する。 |

**１　清掃・洗浄**

（１）清掃・洗浄方法

別紙「清掃・洗浄、メンテナンス手順書」のとおり

（２）清掃・洗浄に関する注意点

ア　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、すべての商品の搬出後に実施するか、商品にカバーをして実施する。

イ　洗浄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う。

**２　整理整頓**

（１）陳列場所には、ごみや不要な物品を放置しない。

（２）器具、清掃用具、薬剤等は次のとおり所定の場所に保管し、常に卸売場内を整頓する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 器具等 | 保管場所 | 保管時の注意点 |
| 器具 | 卸売場内の用具箱 | ・昆虫等による汚染を防止するため棚の戸は開放しない。 |
| 清掃用具 | 卸売場内の清掃用具入れ | ・用途や使用場所別に分けた清掃用具は接触しないように保管する。・清掃に水を使う場合の清掃用具（デッキブラシ、モップ等）は使用後、洗浄したうえで、乾燥しやすいよう吊るすなどして保管する。 |
| 薬剤類 | 卸売場内の薬剤保管庫 | ・誤使用を避けるため、小分けはしない。やむを得ず小分けする場合又は詰め替える場合は、容器に分かりやすく内容物の名称を表示する。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 使用する薬剤の種類 | 保管場所 |
| （例）次亜塩素酸ナトリウム | 薬剤保管用棚 |
|  |  |
|  |  |

**３　廃棄物の保管・排出方法**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 廃棄物の分類 | 一時保管方法 | 排出方法 |
| 可燃ごみ | 生ごみ、木くず等 | ・卸売場内の所定の場所又は容器に分別して一時保管する。・廃棄物の一時保管場所及びその周辺にごみが散乱しないよう整理する。 | 毎日、場内の所定の集積所に分別して排出する。 |
| 不燃ごみ | PPバンド |
| 資源ごみ | 発泡スチロール |
| 魚腸骨 |

**４　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 清掃・洗浄及び整理整頓の実施記録 | ①DAILY記録 |
| 施設内に汚染等があった場合の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－２　保守点検** | 責任者 |  |
| ・施設、器具等の整備不良、乱雑な管理による異物混入を防止する。**目的** |

**１　保守点検**

（１）別紙「清掃・洗浄、メンテナンス手順書」のとおり

**２　不適時の対応**

（１）施設に破損や劣化等が見つかった場合は、速やかに管理者（　　　　）に連絡する。

（２）器具に破損や劣化等が見つかった場合は、速やかに補修する。

（３）作業後の器具等に破損が見つかった場合は、作業を行った全商品について、目視で破片の有無を確認する。

（４）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**３　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 保守点検の実施記録 | ①DAILY記録 |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

**【各社共通項目とし、当番会社にて実施】**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－３　卸売場の温度管理** | 責任者 |  |
| ・商品の温度上昇による細菌増殖を防止する。**目的**・商品の温度上昇による品質劣化を防止する。 |

**１　卸売場の温度管理方法**

（１）温度測定方法

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 場所 | 設定温度 | 設定時間 | 温度管理方法 |
| 頻度 | 方法 |
| 活魚売場 | 常温 | 24時間 | ― | ― |
| 陳列場 | 　℃ | 　時～　時 | 毎日2回（　　：　　）（　　：　　） | 温度計を設置し、温度計により温度を確認する。 |

（２）温度計の精度確認

|  |  |
| --- | --- |
| 頻度 | 確認方法 |
| 年に1回（　月） | 他の温度計と計測値の比較を行う。 |

**２　温度管理上の注意点**

（１）陳列場の出入り口は開放しない。

**３　不適時の対応**

室内温度が設定温度を逸脱していた場合には、次のとおり対応する。

（１）機械の故障が疑われる場合、管理者（　　　　　　）へ連絡する。

（２）商品がある場合は、状態を確認し、販売に適さない場合には不適合品として扱う。

確認の結果、品質に問題がなければ、直ちに他の冷蔵設備に移すなどの対応を行う。

（３）商品が既に搬出されていた場合、販売先に対して上記（２）に準じた対応を依頼する。

（４）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**４　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 卸売場の温度確認記録 | ②DAILY記録 |
| 不適時の対応記録 | ②DAILY記録 |
| 温度計の精度確認記録 | ②DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－４　卸売場の立入管理** | 責任者 |  |
| ・立入者由来の細菌等の汚染及び異物混入を防止する。**目的**・商品の品質を保持する。 |

**１　卸売場の立入管理**

（１）卸売場に立入できる者（関係者）

ア　卸売場へは卸会社の従事者、仲卸業者、売買参加者以外の者の立ち入りを原則として禁止する。

イ　ただし、法令に基づく都職員、登録済みの出荷者、卸会社の管理の下に（２）を遵守する者の立入りは可能とする。

（２）立入方法

　（１）の者が立入する場合は次の事項を順守する。

ア　卸売場への立入時には長靴をはき、洗浄・消毒する。

イ　卸売場への立入時には手指を洗浄・消毒する。手袋を使用する場合、

清潔なものを使用する。

ウ　卸売場では清潔な作業服、帽子を着用する。

（３）その他

関係者以外立入禁止とする旨、卸売場の出入口付近に掲示を行う。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－５　使用水の衛生管理** | 責任者 |  |
| ・使用水由来の細菌等の汚染及び異物混入を防止する。**目的** |

**１　使用水の種類**

（１）卸売場で使用する水は水道水（貯水槽使用無）又は殺菌海水とする。

**２　使用水の確認方法**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 使用水の種類 | 頻度 | 確認項目 |
| 水道水 | 使用前（毎日） | 臭い、色、濁り |
| 殺菌海水 |

**３　殺菌海水の使用に関する注意点**

（１）水道水と混同して使用しないように注意する。

（２）必要に応じて、殺菌海水の供給者に水質検査成績書、滅菌装置の保守点検記録等を要求し、確認する。

**４　不適時の対応**

（１）確認項目に異常があった場合は、水の使用を中止し、管理者（　　　　　　　）に連絡のうえ、原因究明、補修等を行う。

（２）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**５　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 使用水の確認記録 | ②DAILY記録（当番会社用） |
| 不適時の対応記録 | ②DAILY記録（当番会社用） |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－６　氷の衛生管理** | 責任者 |  |
| ・氷由来の細菌等の汚染及び異物混入を防止する。**目的** |

**１　氷の受入**

（１）食品衛生法に基づく営業許可を有する氷雪販売業者から受け入れる。

（２）製氷する場合、原料水は食品製造用水のものとする。

**２　氷受入時の確認**

|  |  |
| --- | --- |
| 頻度 | 確認項目 |
| 受入毎 | ・汚れ、異物の有無・臭い |

**３　自施設で製氷する場合の注意点**

（１）氷は食品製造用水で作る。

**４　氷の保管方法**

（１）氷を扱う器具、容器の清潔保持、保守は「１－１清潔保持（95ページ）」「１－２保守点検（97ページ）」により実施する。

（２）氷を保管する際、跳ね水等による汚染を受けないよう、保管容器はフタをする又は汚染を受けない場所に置く。

**５　不適時の対応**

（１）仕入先からの連絡等により、氷に不適合が判明した場合は、直接魚体に触れない用途に使用する。

（２）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**６　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **１　施設等の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **１－７　ねずみ、昆虫の駆除** | 責任者 |  |
| ・ねずみ、昆虫を介しての食品の細菌等の汚染を防止する。**目的**・食品へのねずみ、昆虫の混入を防止する。 |

**１　ねずみ、昆虫の侵入・発生状況の確認・駆除方法**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 対　象 | 確認方法 | 駆除方法 |
| ねずみ | 目視確認 | ・発生が確認された場合、必要に応じて、専門業者に駆除を依頼する。・発生源となるごみ、腐敗品等は直ちに除去する。・施設内の整理整頓を徹底する。 |
| ゴキブリ | 目視確認 | ・発生が確認された場合、必要に応じて、専門業者に駆除を依頼する。・発生源となるごみ、腐敗品等は直ちに除去する。・施設内の整理整頓を徹底する。 |
| ハエ | 目視確認 | ・発生源となるごみ、腐敗品等があった場合は直ちに除去する。 |

**２　ねずみ、昆虫の駆除に関する注意点**

（１）殺そ・殺虫剤を使用する場合は、専門業者または訓練された担当者に使用させる等、商品、包装資材、器具等に影響を及ぼさないように取り扱う。

（２）ねずみ、昆虫の発生が確認された場合、接触したおそれのある商品、包装資材、器具等は廃棄するか洗浄・消毒する。

**３　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| ねずみ、昆虫の侵入・発生状況の確認記録 | ②DAILY記録 |
| 発生確認時の対応記録 | ②DAILY記録 |
| 駆除実施記録（日時、実施者、使用機材・薬剤等） | ②DAILY記録及び施工会社の実施報告書 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **２　食品の衛生的な取扱い** | 最終更新日 |  |
| **２－１　食品の検収・検品** | 責任者 |  |
| ・品質劣化品、販売禁止魚等の取扱いを防止する。**目的** |

**１　検収・検品方法**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 種　類 | 頻度 | 検品項目 | 検品方法 |
| 水産物 | 全品 | 1. 種類（ふぐの種類の確認を含む）
2. 数量
3. 外観
4. 販売禁止魚の混入の有無
 | 目視確認、伝票確認 |

**２　不適時の対応**

（１）品質異常等により販売に適さない商品は、不適合品として扱う。

（２）不適があった場合は、必要に応じて出荷者に連絡する。

（３）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**３　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 検品記録 | 納品伝票等 |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

**【自社で実施しない場合、各社のマニュアル作成時に適宜修正又は削除】**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **２　食品の衛生的な取扱い** | 最終更新日 |  |
| **２－２　荷下ろし、運搬** | 責任者 |  |
| ・作業時における細菌等の汚染及び増殖を防止する。**目的**・作業時における品質劣化を防止する。 |

**１　荷下ろし・運搬方法**

（１）商品は、床に直置きせず、専用容器などに入れ、

速やかに水槽に移すか、〆場に運ぶ。

（２）乱雑な荷扱いにより、魚体を傷つけないよう注意する。

（３）作業中、荷の取扱い、商品の状態に異常があった場合、発見者は、責任者に報告

する。

**【自社で実施しない場合、各社のマニュアル作成時に適宜修正又は削除】**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **２　食品の衛生的な取扱い** | 最終更新日 |  |
| **２－３　活〆** | 責任者 |  |
| ・作業時における細菌等の汚染及び異物混入を防止する。**目的**・作業時における細菌等の増殖を防止する。 |

**１　活〆に関する注意点**

（１）作業は、商品の品質に影響がないようできる限り速やかに行う。

（２）作業中、商品は清潔な作業台に載せ、床に直置きしない。

（３）活〆は衛生的に行い、処理後、商品を十分洗浄する。

（４）〆た後は、すみやかに容器に移し、適宜氷などで冷却する。

**【自社で実施しない場合、各社のマニュアル作成時に適宜修正又は削除】**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **２　食品の衛生的な取扱い** | 最終更新日 |  |
| **２－４　計量、陳列、取引、箱詰め・包装** | 責任者 |  |
| ・作業時における細菌等の汚染及び増殖を防止する。**目的**・作業時における品質劣化を防止する。 |

**１　活魚水槽の温度管理方法**

（１）設定温度

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 魚種 | 設定温度 | 設定時間 |
| 　　　　　　 | 　℃ | 　時～　時 |
| 　　　　　　 | 　℃ | 　時～　時 |

**２　計量、陳列、取引時の注意点**

（１）陳列場の温度確認は「１－３卸売場の温度管理（98ページ）」により実施する。

（２）活〆後の鮮魚は、床に直置きせず、容器に入れる、または陳列台などに乗せる。

（３）活〆後の鮮魚をまたいだり、長靴で容器に乗ったり蹴ったりしない。

（４）乱雑な荷扱いにより、魚体を傷つけないよう注意する。

（５）常に十分な施氷状態を保つ。

（６）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。

（７）ふぐを販売する場合、ふぐの種類、販売先の認証の有無等を確認する。

**３　箱詰め・包装時の遵守事項**

（１）作業中、商品は清潔な作業台に載せ、床に直置きしない。

（２）人、包装資材、文具、工具由来の異物が混入しないよう、十分注意する。

（３）器具、他の容器との接触、容器の積み方等により、包装容器を傷つけないよう注意する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **２　食品の衛生的な取扱い** | 最終更新日 |  |
| **２－５　原産地等の伝達及び****トレーサビリティの確保** | 責任者 |  |
| ・法律で定められた表示事項を確実に伝達する。**目的**・トレーサビリティを確保する。 |

**１　原産地等の伝達方法**

|  |  |
| --- | --- |
| 伝達事項 | 伝達方法 |
| 名称原産地養殖の場合その旨 | ・送り状等を必ず確認のうえ、売渡表等に伝達事項を記載のうえ、販売先に渡す。・陳列時に伝達事項を表示する場合は、送り状等を必ず確認のうえ表示する。 |

**２　不適時の対応**

（１）販売後、表示内容の不備が判明した場合は、速やかに販売先に連絡する。

必要に応じて商品回収等、事故発生時の対応を行う。

（２）不適があった場合は、対応を帳票に記録する。

**３　トレーサビリティの確保及び記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 仕入記録 | 納品伝票等（送り状、納品書等） |
| 販売記録 | 販売伝票等（送り状、納品書等） |
| 不適時の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ⅱ　従事者の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **Ⅱ－①　健康管理** | 責任者 |  |
| ・従事者を介した食品への細菌等の汚染を防止する。**目的** |

**１　従事者の健康管理方法**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 管理項目 | 対象者 | 頻度等 | 内容 |
| 日常の健康確認 | 食品を直接扱う従事者 | 症状等がある従事者は作業開始前に責任者に報告する。 | 下痢、発熱、手指の化膿創の有無を確認 |
| 健康診断 | 労働安全衛生法に基づく健康診断を実施する。 |
| 検便（腸内細菌検査） | 年に　回（　月）※未実施者がいた場合は追加実施する。 | サルモネラ・赤痢・腸チフス・パラチフス・腸管出血性大腸菌 |

**２　従事者に下痢、発熱等があった場合の対応**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 管理項目 | 症状 | 対応 |
| 日常の健康確認 | 下痢、発熱有り | 感染症の疑いがある場合は、食品を取り扱う作業に従事させない。医師の診断を受けさせる。 |
| 手指の化膿創有り | 使い捨て手袋を着用する。 |
| 検便 | 腸管出血性大腸菌、腸チフス、パラチフス、赤痢検出 | 食品を取り扱う作業に従事させない。保健所に連絡する。復帰前に検便による陰性確認を行う。 |
| サルモネラ検出 | 食品に直接触れる作業に従事させない。 |

**３　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 従事者に下痢、発熱等の症状があった場合の対応記録 | ①DAILY記録 |
| 検便の実施記録 | ①DAILY記録及び検査成績書 |
| 検便陽性者の対応記録 | ①DAILY記録 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ⅱ　従事者の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **Ⅱ－②　手洗い** | 責任者 |  |
| ・従事者の手指を介した食品への細菌等の汚染を防止する。**目的** |

**１　従事者の手洗いに関する注意点**

（１）手洗い設備の付近に次項２の手洗い方法に関する指示掲示を行う。

（２）手洗い設備は洗浄剤、消毒液、ジェットタオル又は、使い捨てのペーパータオルを備え、清

潔であって、常に使用できる状態であること。

**２　手洗いの方法**

（１）手洗いのタイミング

少なくとも次のタイミングで必ず手を洗う。

ァ 卸売場・調理室への入室時

イ トイレの後

ウ 不衛生なもの（ゴミ等）・食材（調理時）を触った後

エ 掃除・洗浄の後

オ 休憩後

（２）手洗いの手順

　　　　　　　　

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ⅱ　従事者の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **Ⅱ－③　服装、市場内で守るべきこと** | 責任者 |  |
| ・不衛生な服装、不適切な行為による食品への細菌等の汚染を防止する。**目的**・不衛生な服装、不適切な行為に由来する異物の混入を防止する。・異変があった際の迅速な対応を可能にする。 |

**１　従事者の服装**

（１）従事者は卸売場内では以下のものを着用する。

ア　清潔な作業着

イ　清潔な履物

ウ　清潔な帽子

エ　清潔な手袋・エプロン（必要に応じて）

**２　従事者の遵守事項**

（１）従事者は施設内の所定の場所以外で次の行為を行わない。

　　ア　更衣（所定の場所：更衣室）

　　イ　喫煙（所定の場所：喫煙所）

　　ウ　放たん（所定の場所：トイレ）

　　エ　食事（所定の場所：事務室、食堂）

（２）異物混入の恐れのある貴金属類、不要な工具・文具・私物を持ち込まない。

（３）トイレ利用後は、履物を消毒する。

（４）商品に直に触れるために手袋を使用する場合、使い捨て手袋又は清潔な手袋を使用す

る。また、「Ⅱ－②手洗い（113ページ）」のタイミングで手袋を交換する。

（５）作業上のミスや不明点、普段と違うことがあったときは直ちに責任者に報告する。

※なお、報告を受けた責任者は、状況を確認し、必要に応じて「Ⅲ－②苦情・事故対応

（120ページ）」により対応を行う。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ⅱ　従事者の衛生管理** | 最終更新日 |  |
| **Ⅱ－④　衛生教育・訓練** | 責任者 |  |
| ・品質・衛生管理の目的及び実施内容を全従事者に理解させることで、**目的**マニュアルに基づく品質・衛生管理の実効性を高める。 |

**１　従事者の衛生教育・訓練の方法**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 対象者 | 頻度 | 教育方法 |
| 食品を直接扱う全従事者 | 入社時 | マニュアルの内容について入社時研修を行う。 |
| 毎月 | 　　　　　が講師となり、マニュアルの内容を周知する。 |
| 随時 | ・マニュアル記載の衛生管理方法について、OJTを行う。・食品安全に関する新聞記事や業界情報等を回覧する。 |
| 食品衛生責任者 | 随時（年に1回以上） | 東京都等が開催する衛生講習会に参加する。 |

**２　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 従事者の教育・訓練記録 | ③教育訓練記録簿 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ⅲ　衛生管理体制** | 最終更新日 |  |
| **Ⅲ－①　責任者の設置及び役割** | 責任者 |  |
| ・各卸売場における品質・衛生管理の責任者を明確にする。**目的**・マニュアルを常に実態及び最新の知見に沿った状態にする。・マニュアルに基づく品質・衛生管理の実効性を高める。 |

**１　責任者の設置**

|  |  |
| --- | --- |
| 施設 | 責任者（氏名又は役職名） |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**２　責任者の役割**

（１）マニュアルに基づく管理の実施を統括する。

（２）従事者に対してマニュアルの内容を周知する。

（３）食品安全情報を積極的に収集する。

（４）マニュアルに基づく衛生管理の実施状況を品質・衛生管理チェックシートにより確認する。

（５）上記（４）の確認結果、変更、苦情・事故、不適の発生状況等を定期的に確認し、必要に応じてマニュアルの内容の見直しを行う。

（６）食品の取扱いを外部委託する場合、委託先の業務の遂行状況を適切に管理し、必要に応じて、衛生的な取扱いを要請する。

**３　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| マニュアルに基づく管理の実施状況の確認記録（記録の確認を含む） | 品質・衛生管理チェックシート及び④週次・月次確認記録簿 |
| マニュアルの見直し確認記録 | ④週次・月次確認記録簿 |
| マニュアル更新記録 | ⑤マニュアル更新記録簿 |

※帳票は　　年保存する。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ⅲ　衛生管理体制** | 最終更新日 |  |
| **Ⅲ－②　苦情・事故対応** | 責任者 |  |
| ・不衛生な商品を迅速に排除する。**目的**・不衛生な商品等による被害の拡大を防止する。・適切な対応、速やかな原因究明及び再発防止策を実施する。 |

**１　食品衛生上の苦情・事故発生時の処理手順**

苦情等受付

（初動対応）

・情報を探知したものは、直ちに責任者に連絡する。その後、品質管理担当責任者に連絡する。

・対応は、原則として品質管理担当責任者（　　　　　　　　　）が行う。

不在の場合（　　　　　　　　　）が対応する。

・必要に応じて、社内で情報共有する。

・当該品のロットを確認し、販売先をリストアップする。

・苦情・事故記録簿を使用し、必要事項を確認する。

・苦情・事故品を預かった場合は、できるだけそのままの状態で、

無くさないよう明確に表示して管理する。

・苦情・事故等の内容に応じて、「２　主な連絡体制」に従い関係

者に連絡する。

社外関係者へ連絡※1

・当該品の残品又は回収した当該品は、不適合品として管理す

る。

・製品回収・販売先への在庫返品（廃棄）等を検討・依頼する。

・自社の取扱いが原因となる恐れがある場合、行政機関と連携し、原因究明を行う。

・必要に応じて従業員に周知する。

被害拡大の防止※1

再発防止・改善策の検討・実施※1

申出者・行政機関への説明※2

※１　対応は並行して行う。

※２　事態の収拾に時間がかかる場合は、適宜途中経過を連絡する。

**２　主な連絡体制**

販売先

当社（卸）

総括責任者

（　　　　　　）

社内連絡網は別添

出荷者

連絡・対応依頼

再発防止依頼等

回収連絡等

調査･助言･指導

調査･助言･指導

東京都

（　　　　市場）

衛検

連絡･相談･回答

連絡･相談･回答

仲卸

連絡

連絡

申出

対応

通報

（行政機関経由）

申出

対応

販売先・出荷者・消費者等

（不良の発見）

【主な行政機関の連絡先】

|  |  |
| --- | --- |
| 行政機関名称 | 電話番号 |
| 東京都福祉保健局　市場衛生検査所（衛検） |  |
| 東京都中央卸売市場　（　　　　　　　　）市場 |  |
| （　　　　　　　　　　）保健所 |  |

**３　停電等の突発的事故等発生時の対応**

（１）停電中、卸売場の開閉は極力控える。

（２）復旧後、作業開始前に施設、設備及び器具の保守点検を実施する。

（３）復旧後、卸売場の室温を確認するとともに、商品の品質に問題がある場合は、廃棄等の対

応を行う。

**４　記録**

|  |  |
| --- | --- |
| 記録の種類 | 帳票 |
| 苦情・事故対応記録 | ⑥苦情・事故記録簿 |

※帳票は　　年保存する。

【参考：市場別の行政機関の連絡先】

豊洲市場

|  |  |
| --- | --- |
| 行政機関名称 | 電話番号 |
| 東京都福祉保健局　市場衛生検査所（衛検） | ０３－３５２０－８１０１ |
| 東京都中央卸売市場　豊洲市場 | ０３－３５２０－８２８０ |
| 江東区保健所 | ０３－３６４７－５８１２ |

大田市場

|  |  |
| --- | --- |
| 行政機関名称 | 電話番号 |
| 東京都福祉保健局市場衛生検査所大田出張所 | ０３－５４９２－２７９５ |
| 東京都中央卸売市場　大田市場 | ０３－３７９０－８３０１ |
| 大田区保健所 | ０３－５７６４－０６９１ |

足立市場

|  |  |
| --- | --- |
| 行政機関名称 | 電話番号 |
| 東京都福祉保健局市場衛生検査所足立出張所 | ０３－３８７９－２７４８ |
| 東京都中央卸売市場　足立市場 | ０３－３８８２－４３０１ |
| 足立区保健所 | ０３－３８８０－５３６１ |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ⅲ　衛生管理体制** | 最終更新日 |  |
| **Ⅲ－③　不適合品の管理** | 責任者 |  |
| ・不適合品の誤販売を防止する。**目的**・不適合品に由来する細菌等の汚染、異物混入を防止する。 |

**１　不適合品の定義**　　以下のものは不適合品として取り扱う。

・有毒魚介類（別紙のとおり）

・腐敗したもの

・出荷者が回収しているもの

・市場衛生検査所等から販売しないよう指導があったもの

・その他、品質・衛生上の観点から販売に適さないと判断したもの（自主検査によるものを含む）

**２　不適合品の管理方法**

（１）１に定義したものや細菌汚染または異物混入の疑い、温度管理不良、品質劣化等があり、販売できない商品及び回収品（同一ロットの残品を含む）は不適合品として扱う。

（２）不適合品は誤って販売しないよう、明確に識別できるように管理する。

　　保管する必要がある場合は、正常品と分けて保管する。

　　（表示例）

　　　・明確に「販売禁止」と表示した専用の一時保管場所で保管する。

　　　・商品に直接「販売禁止」と朱書きする。

**３　不適合品の廃棄方法**

（１）不適合品のうち、法律および条例において規程された違反品の場合、市場衛生検査所等の指示に従い、回収等の指示があるまで、適正に保管する。

（２）廃棄する場合は、１-１清潔の保持、３廃棄物の保管・排出方法に従って行う。

**４　有毒魚介類・食用ふぐ一覧**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 有毒魚（部位） | 毒性分 | 措置 | 根拠 |
| オオクチイシナギ（肝臓） | ビタミンA過剰摂取 | 肝臓を除去して販売 | 厚生労働省通知（食品衛生法第６条第２号違反魚種） |
| オニカマス | シガテラ | 販売禁止 |
| アブラソコムツ | ワックスエステル | 販売禁止 |
| バラムツ | ワックスエステル | 販売禁止 |
| アオブダイ | パリトキシン様毒 | 販売自粛 | 厚生労働省通知 |
| ホシゴマシズ・ゴマシズ | ジアシルグリセリルエーテル（推定） | 販売自粛 |
| ナガツカ（卵巣） | ディノグネリン | 卵巣を除去して販売 | 東京都通知（措置） |
| ヒメエゾボラ（モドキ）、エゾボラ（モドキ）等肉食性の巻貝（通称ツブ）（唾液腺） | テトラミン | 喫食に際し唾液腺を除去するよう指導 |
| ドクウツボ | シガテラ | 販売自粛 | 市場衛生検査所長通知（指導） |
| ムネアカクチビ | シガテラ | 販売自粛 |
| キツネフエフキ | シガテラ | 販売自粛 |
| バラフエダイ | シガテラ | 販売自粛 |
| イッテンフエダイ | シガテラ | 販売自粛 |
| ヒメフエダイ | シガテラ | 販売自粛 |
| イトヒキフエダイ | シガテラ | 販売自粛 |
| カスミアジ（体長30cm以上のもの） | シガテラ | 販売自粛 |
| ギンガメアジ（体長30cm以上のもの） | シガテラ | 販売自粛 |
| バラハタ | シガテラ | 販売自粛 |
| オジロバラハタ | シガテラ | 販売自粛 |
| マダラハタ | シガテラ | 販売自粛 |
| アカマダラハタ | シガテラ | 販売自粛 |
| サザナミハギ | シガテラ | 販売自粛 |
| ソウシハギ | パリトキシン | 販売自粛 |
| オオメマトウダイ | ワックスエステル | 加工用に指導 |
| ボウシュウボラ | ふぐ毒（TTX） | 内蔵除去を指導 |

|  |  |
| --- | --- |
| **種類（種名）** | **部位** |
| **筋肉** | **皮** | **精巣** |
| クサフグ | 〇 | Ｘ | Ｘ |
| コモンフグ　※１ | 〇 | Ｘ | Ｘ |
| ヒガンフグ　※１ | 〇 | Ｘ | Ｘ |
| ショウサイフグ | 〇 | Ｘ | 〇 |
| マフグ | 〇 | Ｘ | 〇 |
| メフグ | 〇 | Ｘ | 〇 |
| アカメフグ | 〇 | Ｘ | 〇 |
| トラフグ | 〇 | 〇 | 〇 |
| カラス | 〇 | 〇 | 〇 |
| シマフグ | 〇 | 〇 | 〇 |
| ゴマフグ | 〇 | Ｘ | 〇 |
| カナフグ | 〇 | 〇 | 〇 |
| シロサバフグ | 〇 | 〇 | 〇 |
| クロサバフグ | 〇 | 〇 | 〇 |
| ヨリトフグ | 〇 | 〇 | 〇 |
| サンサイフグ | 〇 | Ｘ | Ｘ |
| イシガキフグ | 〇 | 〇 | 〇 |
| ハリセンボン | 〇 | 〇 | 〇 |
| ヒトヅラハリセンボン | 〇 | 〇 | 〇 |
| ネズミフグ | 〇 | 〇 | 〇 |
| ハコフグ | 〇 | Ｘ | 〇 |
| ナシフグ　※２ | 〇 | Ｘ | 〇 |
| ※１　岩手県越喜来湾及び釜石湾並びに宮城県雄勝湾で漁獲されたコモンフグ及びヒガンフグは食用にすることができません。 |
| ※２　ナシフグは有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものの筋肉並びに、有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものの精巣に限ります。 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ⅲ　衛生管理体制** | 最終更新日 |  |
| **Ⅲ－④　行動規範の周知及び遵守** | 責任者 |  |
| ・行動規範の遵守を徹底することで、不祥事を防止する。**目的** |

（１）当社の行動規範は別紙のとおり。

（２）行動規範は全従事者に周知する。

（３）経営者を含む当社の全従業員は行動規範を遵守しなければならない。

（４）行動規範は、必要に応じて社外に対しても明示する。

**別紙**

**清掃・洗浄、メンテナンス手順書**

**１　スケジュール及び手順**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 項目 | 頻度 | 清掃・洗浄手順 | メンテナンス手順 |
| 毎日 | 毎週 | その他 |
| 卸売場床（ウェット）※跳ね水による魚体汚染があり得るエリア | ○ |  |  | ① ほうきやブラシで残渣やごみを除いた後、水で床を洗い流す。② 洗剤を用いて、デッキブラシで擦った後、水を撒いて洗い流す。③ 水たまりがあれば、ワイパーで水を切る。 | ・床に亀裂や樹脂塗装の欠落、水たまりがないか確認する。 |
| 卸売場床（ウェット）※跳ね水による魚体汚染のおそれのないエリア | ○ |  |  | ① ほうきやブラシで残渣やごみを除いた後、水で床を洗い流す。② 汚れている部分があれば、洗剤を用いて、デッキブラシで擦った後、水を撒いて洗い流す。③ 水たまりがあれば、ワイパーで水を切る。 |
| 卸売場床（ドライ） | 〇 |  |  | 1. ほうきやブラシでごみを掃きとる。
2. 汚れている部分があればモップで水拭きする。
3. 床面を乾燥させる。
 | **・**床に亀裂や樹脂塗装の欠落がないか確認する。 |
|  |  | 〇 | （必要に応じて）1. モップで水拭きする。
2. 床面を乾燥させる。

※ 必要に応じて洗剤を使用 |
| 排水升 |  |  | ○ | （必要に応じて）① ボルトを外して、排水升のフタを取る。② 排水升内にあるごみや残渣を取り除く。③ フタや排水升を水で洗い流す。④ 汚れている部分は洗剤をつけたブラシで擦り、水で洗い流す。⑤ フタを元に戻す。 | ・升のフタに破損やつまりがないか確認する。 |
| 項目 | 頻度 | 清掃・洗浄手順 | メンテナンス手順 |
| 毎日 | 毎週 | その他 |
| シンク | ○ |  |  | ①シンク内にある残渣等のゴミを捨てる。②洗剤をつけたスポンジで洗浄する。③必要に応じて、熱湯やアルコール噴霧により消毒する。 |  |
| 手洗い設備 | ○ |  |  | ① 洗剤をつけたスポンジで手洗い場のシンクを洗浄し、水で洗い流す。② 手洗い場の洗浄剤、消毒液、ペーパータオルの補充を行う。 | ・自動給水装置の場合作動状態を確認する。 |
| 陳列台 | ○ |  |  | 1. 台の上を整理整頓し、ブラシで掃く。
 | ・清掃時に破損状態を確認する。 |
|  | ○ |  | ① 薄めた中性洗剤等を浸し、固く絞ったふきんで拭く。② 清潔なふきん又はペーパータオルで水拭きする。③ から拭きする。④ 必要に応じてアルコールを噴霧し消毒する。 |  |
| 活〆の作業台 | ○ |  |  | 1. 水洗いで残渣等を除いた後、清潔なふきん等で水拭きする。
2. 必要に応じて、洗剤を付けたスポンジ等で擦り洗いする。
3. 流水ですすぎ、水気を切る。
4. 必要に応じてアルコール噴霧する。
 | ・サビの発生状態、脚のがたつきなどを確認する。 |
| 活魚水槽 |  | ○ |  | 1. 水を抜いてスポンジ等で汚れを落とす。
2. 水で洗い流す。
 | ・破損状態の確認・水槽周辺（外装）の汚れ確認⇒汚れていたら洗浄する。 |
| 項目 | 頻度 | 清掃・洗浄手順 | メンテナンス手順 |
| 毎日 | 毎週 | その他 |
| 生食する部位に触れる機器等（包丁、鉈、まな板、ワイヤー） | ○ |  |  | ① 水で残渣や油を洗い流す。② スポンジに洗剤をつけて、全体を洗う。③ 流水ですすぐ。④ 水気を切る。（必要に応じて）消毒用アルコールを噴霧する。又は0.02％（200ppm）の次亜塩素酸ナトリウム溶液に10分つけ置き、水で洗い流したのち水気を切る。* 包丁等の柄の付け根部分は汚れカスがたまりやすいので丹念に洗う。
 | ・各器具について、破損、欠損がないか毎日確認する。・包丁柄の部分に劣化が無いか確認する。 |
| 手かぎ | ○ |  |  | ① 水で残渣や油を洗い流す。② 洗剤をつけたブラシやスポンジで表面を擦り洗いする。③ 流水ですすぐ。④ 水気を切る。 | ・洗浄時、破損がないか確認する。 |
| スノコ | ○ |  |  | ① 水で残渣や油を洗い流す。② 洗剤をつけたブラシやスポンジで表面を擦り洗いする。③ 流水ですすぐ。④ 水気を切る。 | ・洗浄時、破損がないか確認する。 |
| パレット | ○ |  |  | 1. ブラシで擦り、汚れを取り除く

（必要に応じて洗剤を使用）。1. 水で洗い流す。
2. 水気を切る。
 | ・洗浄時、破損がないか確認する。 |
| 氷用バケツ、氷用スコップ |  | ○ |  | 1. 洗剤をつけたスポンジで擦る。
2. 水で洗い流す。
3. 水気を切る。
 | ・破損状態を確認する。・スコップの柄の部分に汚れが無いか確認する。 |
| 項目 | 頻度 | 清掃・洗浄手順 | メンテナンス手順 |
| 毎日 | 毎週 | その他 |
| 台車（商品接触部分） |  |  | ○ | （必要に応じて）①荷台を水拭きする（必要に応じて洗剤を使用）。 |  |
| 運搬車両の荷台（商品接触部分）※生マグロ | ○ |  |  | ① 水洗いする。② ブラシ等で擦り洗いする（必要に応じて洗剤を使用）。③ 水で洗い流した後、水気を切る。 | ・破損状態を確認する。 |
| 運搬車両の荷台（商品接触部分） |  |  | ○ | （必要に応じて）1. 荷台の汚れをぞうきん等でふき取る（必要に応じて洗剤を使用）。
2. 水で洗い流す、または水拭きする。
3. ③水気を切る。
 |  |
| フォークリフトのバケット（商品接触部分） | ○ |  |  | 1. 水洗いする。
2. デッキブラシで洗浄（必要に応じて洗剤を使用）
3. 水で洗い流した後、水気を切る。
 | ・破損状態を確認する。 |
| 照明器具 |  |  | ○ | （必要に応じて）① 水拭きをする。 | （随時）・照度を確認する。・照明が適切な状態か確認する。 |
| 壁、天井、柱 |  |  | ○ | （必要に応じて）① 壁はぞうきん等で水拭きする。②　天井は埃や蜘蛛の巣などを取り除く。③ カビが発生している箇所はカビ取り剤で処理し、水拭きする。 | ・清掃時、破損がないか確認する。 |

**２　施設、器具等がごみや動物の糞等で汚染された場合の対応**

1. １の頻度によらず、汚染された箇所を直ちに洗浄する。
2. 洗浄後、水気を切り、必要に応じて、アルコールを噴霧して消毒又は0.02％（200ppm）の次亜塩素酸ナトリウム溶液に10分つけ置き、水で洗い流す。
3. 自然乾燥させる。

**３　卸売場内でおう吐があった場合の対応（迅速に実施する）**

1. 汚染場所に関係者以外の人が近づかないようにする。
2. 処理をする人は必ず手袋とマスクを着用する。
3. おう吐物はペーパータオルで外側から内側に向けて、汚れた面を折り込みながら静かに拭い取る。
4. 使用したペーパータオルはすぐにビニール袋に入れ、そこに染み込む程度に0.1％（1000ｐｐｍ）次亜塩素酸ナトリウム溶液をかけて処分する。
5. 汚染場所の床とその周囲を0.1％（1000ppｍ）次亜塩素酸ナトリウム溶液を染み込ませたペーパータオルで覆うか、浸すように拭く。
6. 拭き取って10分程度たったら水拭きする。
7. 手袋は付着したおう吐物が飛び散らないよう表面を包み込むように裏返して外す。手袋はペーパータオルと同じように処分する。
8. 念入りに手を洗う。
9. おう吐物が付着した可能性のある商品は廃棄する。

**４　トイレの衛生管理について**

1. トイレは、清潔にし、定期的に殺虫、消毒がされているか確認する。
2. 使用する前に、トイレが汚れていないか確認する。

トイレに、おうと吐等の汚染があった場合は、使用しない。

1. トイレに、おう吐等の汚染があった場合は、速やかに清掃業者に連絡する。

また、故障等があった場合は、担当部署（　　　　　　　　　　）に連絡する。

※トイレの清掃を委託している場合

　　・（業者名：　　　　　　　　　　、連絡先：　　　　　　　　　　）に委託して、清掃を実施。