



令和元年度 第2号

市場監視だより



千葉市保健所 食品安全課
電話：238-9959

令和元年12月25日発行

HACCPに沿った衛生管理について（水産仲卸）

食品衛生法が改正され、すべての食品事業者は HACCP に沿った衛生管理の実施が求められることになりました。

卸売市場の水産仲卸業の皆さんは、令和2年度から「**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**」を実施することが必要です。
やらなくてはいけないことは以下の3ステップです。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施しましょう！

① 衛生管理計画を作成する

今現在取り組んでいる衛生管理と、メニューに応じた注意点を、計画として紙・データ等に起こす。

手引書P.12、P.26

② ①を実施する

③ ②を記録・確認する

手引書P.27

衛生管理の取り組みを『見える化』すること！！

⇒作成するのは
①の衛生管理計画
と③の実施記録表
です。

手引書の例を参考
にして下さい。

14

難しい、大変と考えていらっしゃる方は、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の**衛生管理計画の作成例**（P.26（実例は P.12 にあります。）、**衛生管理の実施記録例**（P.27）を参考に作成して下さい。

作成にあたっては、保健所職員に声をかけていただくか、お電話で連絡等いただければ、個別に計画の作成や記録の仕方などご相談に応じます。

不明な事項等があれば、お問い合わせください。

衛生管理計画の作成例（手引書 P.12 の抜粋）

衛生管理計画		年	月
一般衛生管理のポイント			
1	施設・設備の衛生管理	いつ	始業前・使用後・業務終了後 その他（ ）
		どのように	「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンスの手順」に従い、実施しましょう。
		問題があったとき	手順に従い、確認項目に問題があった場合には、適切に対応しましょう。
2-1	廃棄物の取扱い	いつ	作業中・業務終了後 その他（ ）
		どのように	市場ルールに従い、分別し廃棄しましょう。
		問題があったとき	ごみが散らしている場合は、施設管理者に報告のうえ、周囲を清掃し、廃棄物を指定の場所に運びましょう。
2-2	排水溝の取扱い	いつ	作業中・業務終了後 その他（ ）
		どのように	店舗の排水溝にある集塵カゴのごみを捨て、清掃しましょう。「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンスの手順（例）」に従って掃除しましょう。
		問題があったとき	悪臭が生じた場合は、施設管理者に連絡しましょう。
3	冷蔵・冷凍庫の温度管理	いつ	始業前 その他（ ）
		どのように	冷蔵・冷凍庫の設置温度計で、庫内温度を確認しましょう。 (設置されていない場合は温度計を設置しましょう) また、冷蔵・冷凍庫ごとに庫内温度を記録している場合は、その記録の管理状況を確認しましょう。 冷蔵：10℃以下 冷凍：-15℃以下（-18℃以下が望ましい） その他（対象食品に適した保管温度）
		問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度を調整しましょう。 故障の場合は責任者に報告し、修理を依頼しましょう。 保管されている魚介類の状態を確認しましょう。

衛生管理の実施記録例（手引書 P.25 の抜粋）

衛生管理の実施記録（例）		2019 年 10 月										
○次の項目を確認して記録がなければ各欄に○を入れましょう。 ○問題があった場合は、各欄に×を入れ、対応内容を特記事項に記入しましょう。												
実施日	機 品 の 実 施	施設・設備の衛生管理	廃棄物・排水の取扱い	温度管理	衛生管理の衛生管理	特記事項	確認者 サイン					
		施設 設備	器具 点検	業務終了 後の整 理・廃 ごみの出 出	排水溝 点検確認	冷蔵庫 点検確認	冷凍庫 点検確認	健康確認 記録	手洗いの 実施			
1 日 月	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	印
2 日 火												
3 日 水												
4 日 木												
5 日 金												
6 日 土												
確認確認		①責任者は1週間分の記録を確認しましょう。（記入ミス・異常ないか、不備事項には適切に対応したか など） ②確認後、責任者は右欄にサインする。確認の結果、特に対応した場合は、対応内容を記入する。									責任者 サイン	
対応内容												

【記録例】

- パート社員/A子さんを採用したので HACCP の手引書について説明した。
- 全員で「衛生的な手洗い」の手順を確認した。 など

以上示した事項は、10 月実施の HACCP プラン作成会で皆様が管理の頻度などを実際に記述した計画です。必要事項を記入の上、そのまま衛生管理計画として、綴っておくのも一例です。

千葉市保健所食品安全課 市場・食鳥監視室
043-238-9959（平日：午前8時30分から17時30分）