

ハ サ ッ プ
HACCPの考え方を取り入れた
衛生管理のための手引書

小規模な水産物小売業



目次

■ この手引書の対象業種	1
■ 小規模な水産物小売業に求められる「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」	1
■ 水産物小売業が取扱う多種・多様な商品	2
■ 水産物小売業の一般的な工程	3
■ 水産物小売業の一般的な工程の中で食品に悪影響を及ぼす原因と管理ポイント（例）	3
1 仕入れ・運搬	4
2 仕分け（検品・目利き）	5
参考資料 検品の重要性	6
3 保管	6
4 下処理・洗浄	7
重要管理 1 生食用の鮮魚介類の下処理時における真水の洗浄	7
5 加工・調理	8
重要管理 2 加熱加工調理における温度管理	8
参考資料 低温度管理の重要性	9
6 盛付・包装	10
7 陳列・販売	10
STEP 1 衛生管理計画を作成します。	11
[作成例] 衛生管理計画（様式 1）	12
■ 一般衛生管理の管理項目・管理方法・チェック方法	13
1. 施設・設備の衛生管理	
(1) 施設・設備の衛生管理	13
施設・設備の清掃・洗浄、メンテナンスの手順（例）	13
(2) 器具の衛生管理	14
器具の洗浄・消毒、メンテナンスの手順（例）	14
2. 廃棄物・排水の取扱い	15
(1) 廃棄物の取扱い	15
(2) 排水溝の取扱い	15
3. 冷蔵・冷凍庫・ショーケースの温度確認	16
4. 食品取扱者の衛生管理・教育訓練	16
(1) 従事者の健康管理	16
参考資料 従事者の衛生管理の重要性	17
(2) 店舗での服装	18
(3) 衛生的な手洗いの実施	19
5. 使用水の管理	20
6. そ族・昆虫対策	21
その他 情報の提供	22
[記入例] 品質理性に関する苦情・事故対応記録	23
STEP 2 作成した計画を実行しましょう。	24
STEP 3 実行したことを記録・保管しましょう。	24
[記入例] 衛生管理の実施記録	25
[様式 1] 衛生管理計画の作成例	26
[様式 2] 衛生管理の実施記録例	27
[様式 3] 品質理性に関する苦情・事故対応記録	28
参考資料 HACCP による衛生管理の制度化について	29
参考資料 販売禁止や販売自粛の魚介類	30

この手引書の対象業種

この手引書は、全国の小規模な水産物小売業（お魚屋さん）を対象にしています。

食品衛生法が改正され、原則として、すべての食品事業者は一般衛生管理に加え、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。そのような中、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性に応じた「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」をすることになりました。

この「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象業種は、小規模な製造・加工業者、一般衛生管理のみの対応で管理が可能な包装食品の販売業や食品の運搬業等とされていますが、食品流通業界である小規模な水産物小売業も対象業種になります。

小規模な水産物小売業に求められる 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」

「これまで食中毒はおこしたことはない!!」「いつも衛生管理を徹底している!!」「長年の勘で大丈夫!!」と自信を持って商売されている方もいらっしゃると思いますが、衛生管理計画を作成したり、記録をつけたりする習慣はないかもしれません。

水産物小売業の皆さんが取扱う商品は、消費者にとって安全でなければなりません。

そのためには、勘や経験に頼るのではなく、各工程で注意すべき事項を確認することが大切です。この手引書では、はじめに、各工程の管理理由と手順を示し、注意すべき事項を解説しています。次に、一般衛生管理を基本とした **STEP 1** 衛生管理計画の作成、**STEP 2** 計画を実行、**STEP 3** 実施状況を記録・保管により、衛生管理を「見える化」する方法を説明しています。

「見える化」の効果

- 不良や不適切な箇所が発見でき、速やかに改善できます。
→業務の効率化・食品の安全性の向上・食中毒等の食品事故発生の防止に役立ちます。
- 事故、クレームの速やかな原因究明に役立ちます。
- 衛生管理を適正に行っていることを具体的に自信もって説明できます。

実施することは3つです。

衛生管理計画の作成

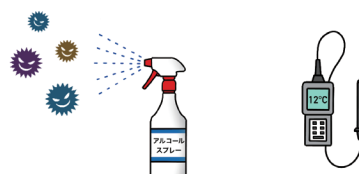
できた計画を実行

記録・保管



【この手引書で衛生管理に必要な器具】

- 中心温度が測定できる温度計
- 消毒用アルコールスプレー



水産物小売業が取扱う多種・多様な商品

水産物小売業が扱う食品

- 鮮魚介類
- 冷凍鮮魚介類
- 下処理（三枚卸・切り身・むき身 など）
- 調理品（刺身・焼魚・煮魚など）
- 仕入品（かまぼこ・玉子焼・さつま揚げ・たらこ・塩辛・干物 など）
- 常温（昆布・乾燥わかめなど）

種類や包装形態が多様なため、本手引書において仕入れの段階では「冷蔵のもの」「冷凍のもの」「常温のもの」と温度管理別にグループ分けし、加工 / 販売の段階では「生食用」「加熱用」にグループ分けします。

グループ① 冷蔵のもの

製品の種類

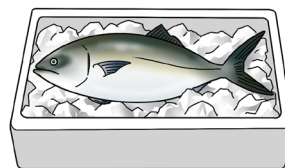
- 10℃以下で流通する商品

包装の形態

- 外箱：発泡スチロール箱・段ボール箱 など
- 内箱：ナイロン・ポリエチレンラミネート真空袋など個別包装

流通方法

- 氷を入れた発泡スチロール箱等に入れて冷蔵車・保冷車で10℃以下で配送されたもの
- 段ボール箱等に入れて冷蔵車・保冷車で10℃以下で配送されたもの



グループ② 冷凍のもの

製品の種類

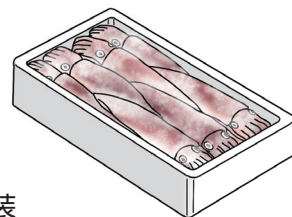
- -15℃以下で流通する商品

包装の形態

- 外箱：発泡スチロール箱・段ボール箱 など
- 内箱：ナイロン・ポリエチレンラミネート真空袋など個別包装

流通方法

- 発泡スチロール箱等に入れて冷凍車で-15℃以下で配送されたもの
- 段ボール箱等に入れて冷凍車で-15℃以下で配送されたもの



グループ③ 常温のもの

製品の種類

- 常温で流通する商品

包装の形態

- 個別包装済み段ボール
- 水槽 など

流通方法

- 個別包装及び段ボール箱等に入れて配送されたもの
- 活魚車で搬入されたもの



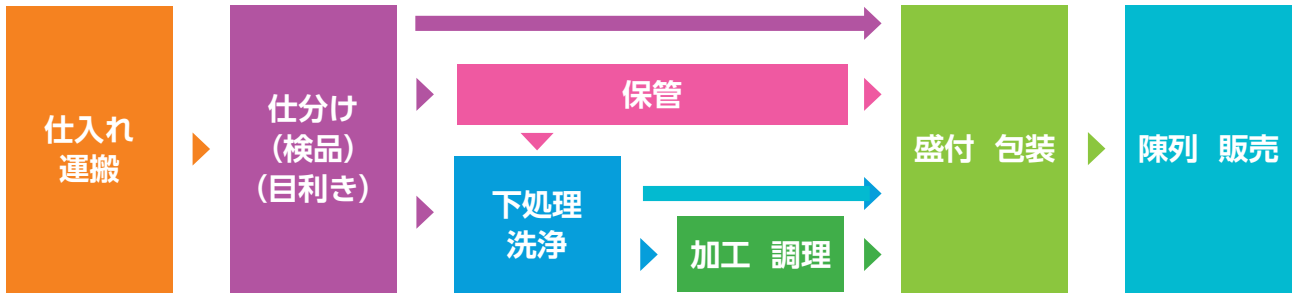
仕
入
れ

加
工
／
販
売

生食用

加熱用

水産物小売業の一般的な工程



水産物小売業の一般的な工程の中で食品に悪影響を及ぼす原因と管理ポイント(例)

工程	悪影響を及ぼす原因	管理ポイント	重点管理
1 仕入れ運搬	<ul style="list-style-type: none"> 外箱の汚れ、破損による病原性微生物の汚染 運搬時の施氷不足や配送車の温度不良による病原性微生物の増殖 包装の不備による衛生害虫の付着や硬質・軟質異物の混入 	<ul style="list-style-type: none"> 適温状態で入荷 入荷時に箱、包装の破損状態を確認 	
2 仕分け	<ul style="list-style-type: none"> 検品もれによる有毒魚等の混入 目利きによる用途別の誤判断 温度不良による微生物の増殖及びヒスタミンの産生 	<ul style="list-style-type: none"> 有毒魚は原則として産地にて除去している。万一混入しても直ぐに判別でき除去可能 施氷状態が悪く、状態の悪い品は用途別で使用 必要に応じて氷を追加 	
3 保管	<ul style="list-style-type: none"> 冷蔵・冷凍庫等の温度不良による病原性微生物の増殖 	<ul style="list-style-type: none"> 冷蔵庫・冷凍庫の温度管理 	<p>生食する鮮魚介類</p> <p>生食用の鮮魚介類に腸炎ビブリオが残存(または付着)しないよう、真水により十分洗浄</p>
4 下処理洗淨	<ul style="list-style-type: none"> 不衛生な手指・器具類の使用による微生物の汚染 交差汚染、二次汚染 洗浄不足による腸炎ビブリオの増殖 	<ul style="list-style-type: none"> 使用する器具類は、衛生的なものを使用 清潔な作業着の着用 手洗いの励行 	
5 加工調理	<ul style="list-style-type: none"> 不衛生な手指・器具類の使用による微生物の汚染 作業時の異物混入 仕掛品の温度管理不良による食中毒菌の増殖 加熱不足による食中毒菌の増殖 	<ul style="list-style-type: none"> 使用する器具類は、衛生的なものを使用 低温管理 手洗いの励行 	<p>そのまま食べる加熱調理済み魚介類</p> <p>加熱不足により食中毒菌が残存しないよう、食品の中心部まで十分加熱</p>
6 盛付包装	<ul style="list-style-type: none"> 不衛生な手指・器具類の使用による微生物の汚染 作業時の異物混入 	<ul style="list-style-type: none"> 衛生的な器具・包装資材の使用 作業台の整理・整頓 	
7 陳列販売	<ul style="list-style-type: none"> 温度不良による食中毒菌の増殖 	<ul style="list-style-type: none"> 冷蔵・冷凍の商品は常温での滞留禁止 冷蔵庫・冷凍庫の温度管理 	

【加工・調理】について：仕入れた鮮魚介類を当該店舗で加工・調理する場合は、営業所所在地を所管する保健所で施設の基準等の確認が必要になります。

1 仕入れ・運搬

WHY?

- 外箱の破損・蓋やシートが閉まっていないと、ケース内の氷が溶けて、鮮度不良になっている場合や有害な微生物による汚染を引き起こす可能性があります。

手順

● 仕入れ

ケース内の氷の状態を確認して仕入れましょう。
冷凍品は、溶けていないか確認しましょう。
外箱が極端に濡れている場合は、商品が低温に保たれていない（解凍が進んでいる）場合があります。



● 運搬

運搬する時の保冷状態にも注意しましょう。
配送車に保冷機能がある場合：荷を入れる前に予冷し、設定温度を 10℃以下で配送しましょう。
配送車に保冷機能がない場合：氷やドライアイスを用いて、容器内を低温状態に保ちましょう。



特に、夏場の仕入れ・運搬は、ケース内の氷の状態を確認し、氷が溶けてきた場合は氷を足すなどして低温の状態に保ちます。

● 店舗到着後

「冷蔵のもの」「冷凍のもの」は、店舗に戻ってきたら短時間で冷蔵庫・冷凍庫に保管しましょう。
また、鮮魚の外観・におい・ケース内の氷の状態を確認しましょう。



「冷蔵のもの」「冷凍のもの」は、室温に放置せず速やかに冷蔵庫・冷凍庫に保管しましょう。

2 仕分け（検品・目利き）

WHY?

- 仕入れ時には問題がなかった商品が運搬時に発生した問題で異物混入や有害な微生物が付着する可能性があります。
- 仕入れ時には気が付かなかった問題が、検品の時に発見する可能性があります。

大切

検品（目利き）は、仕入れた商品に間違いや問題がないか確認する
小売業のとても大切な仕事です

手順

- **検品** 検品は伝票や外観などを確認して行います。

- 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：伝票に相違ないか確認
- ④ 品質：鮮度・乾燥度合いの確認
- ⑤ 保冷状態：スチロールケース内の氷の状態・凍結状態により確認
- ⑥ 異物の有無：有毒魚（ふぐを含む）・奇形魚、異物混入（虫・木片・金属片など）の確認
- ⑦ 法に基づく表示（名称、原産地、解凍の場合はその旨、養殖の場合はその旨）
- ⑧ 容器包装：外装に破損や汚れがないか確認



▶ 検品の結果、問題があった場合の対応例

- ① 軽微な汚れの場合は、魚を洗浄使用しましょう。
- ② 生食用から加熱用に転用するなど、適切な用途に変更しましょう。
また、①及び②に対応できない魚は、速やかに廃棄しましょう。

【不良品の例】

- 有毒魚
- 腐敗品（腐敗までいかないが販売に適さない鮮度のものを含む）
- 出荷者が回収要請しているもの
- 保健所等から販売しないように指示があったもの
- 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

【有毒魚の疑い 取扱例】

検品の結果、有毒魚の疑いが生じた場合は、誤って販売しないように
販売商品と別に保管し、仕入れ先や保健所等行政機関に照会しましょう。



【表示例】



検品の結果は「衛生管理の実施記録（25 ページ参照）」に毎日、記録しましょう。
万が一、商品に問題があった場合は、仕入れ先にも連絡しましょう。

入荷した商品にヒスタミンを生成・増加させないためには、ヒスタミン産生菌が増殖しないよう、魚を低温管理することが、有効な予防手段です。（「低温度管理の重要性」ヒスタミン9 ページを参考にしてください。）

低温管理

施氷し保管する

水氷中に保管する

参考資料 検品の重要性

ふぐが混入していた場合

フグ毒は、フグ毒のある部分を食べることで発病する食中毒です。フグ毒の正体は、テトロドトキシンであり、神経や筋肉に作用して身体を麻痺させます。魚箱の中に「おかしいな」と思った魚があったら、保健所等の行政機関に照会するとともに、仕入れ先にも連絡しましょう。

金属片や魚介類の骨や殻の異物が混入していた場合

通常食品には存在しない異物を摂取すると、歯の損傷、口唇の断裂などの健康被害が起こることがあります。魚獲時の釣り針・ワイヤー等を発見した場合は、異物を除去するとともに、必要に応じて仕入れ先にも連絡しましょう。

3 保管

WHY?

- 冷蔵庫内では、食品同士の相互汚染により、有害な微生物の汚染・増殖する場合があります。

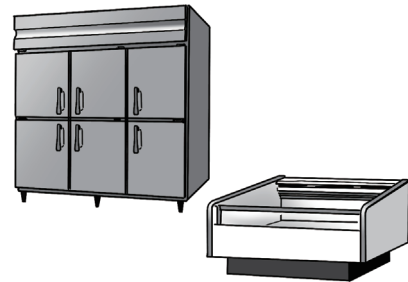
手順

● 冷蔵・冷凍品の取扱い

生食用魚介類と加熱用魚介類が混在しないように、仕分けして保管しましょう。

庫内の商品は先入れ・先出しを基本に、食品の表示期限も定期的に確認し、期限内に使用するようしましょう。

- 冷蔵庫・冷凍庫の温度管理は、16 ページの「一般衛生管理 3 冷蔵・冷凍庫・ショーケースの温度確認の手順」を参照してください。
- 冷蔵庫・冷凍庫の清掃・洗浄のメンテナンスの手順は、13 ページの「一般衛生管理 1 施設・設備の衛生管理の清掃・洗浄、メンテナンスの手順 (例)」を参照してください。



生食用魚介類／加熱用魚介類 チェックポイント (例)

目の弾力・色 ハリがあり目玉が澄んでいるか

エラの色 赤みを保持しているか

におい 腐敗臭・異臭



体の色・ツヤ

色鮮やかでツヤがありウロコが光っているか
持った時に魚体に張り(硬直している)があるか

4 下処理・洗浄

WHY?

- 魚介類の体表・エラ・内臓には腸炎ビブリオなどの有害な細菌が付いています。
- 魚介類の寄生虫は、鮮度が落ちると、内臓から筋肉に移動する可能性があります。寄生虫のいる生鮮魚介類を食べると食中毒が発生する場合があります。
- 不衛生な器具類の使用は、食品に汚れや有害な微生物の汚染を広げる可能性があります。
- 鮮魚の下処理の際、交差汚染・二次汚染により有害な微生物が付着する恐れがあります。

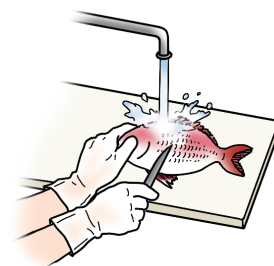
手順

● 下処理

時間のかかる下処理は、計画的に小分けして、品質に影響がでないように短時間に作業しましょう。

鮮魚の内臓や内臓周辺にはアニサキスなどの寄生虫が寄生している場合があるため、目視でよく確認しましょう。

下処理に使用する器具類は、衛生的なものを使用しましょう。食品が細菌やウイルスに汚染されることを防ぎます。(14 ページ「器具の洗浄・消毒・メンテナンスの手順」参照)



● 洗浄

下処理した魚介類は、真水で十分洗浄するなどして付着している汚れや有害な物質を除去しましょう。



鮮魚を下処理するとき、内臓にある微生物が器具や食品に汚染する恐れがあります。

- まな板・包丁類の器具は、鮮魚の下処理用と生食用など目的に応じて使い分けましょう。
- 器具類は使用の都度、十分に洗浄しましょう。
- 使用後は洗浄後、十分に乾燥させましょう。また、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム溶液等で消毒しましょう。

下処理後の廃棄物（魚の皮・頭・内臓物など）に商品が汚染されないようにしましょう。



下処理用と生食用の作業台を別々に用意できない場合は、使用の都度十分に洗浄し、消毒しましょう。

重点管理 1 生食用の鮮魚介類の下処理時における真水での洗浄

なぜ必要なのか	生食用の鮮魚介類を下処理する時に洗浄が不十分な場合は、相当な数の腸炎ビブリオ（9 ページ参照）が残存する恐れがあります。
いつ	下処理後速やかに
どのように	真水で下処理後の魚体を洗浄しましょう。特に、体表・エラ・内臓に近い部分は念入りに洗浄しましょう。 生食用の鮮魚介類は、短時間でも低温で保管しましょう。
問題があったとき	生食用としての販売は避けましょう。また、場合によっては廃棄しましょう。

5 加工・調理

WHY?

- アニサキスは、鮮度が落ちると、内臓から筋肉に移動する可能性があります。幼虫が寄生している生食用の鮮魚介類を食べると食中毒が発生する場合があります。
- 鮮魚介類には、腸炎ビブリオなど有害な微生物が付着している場合があります。
- 不衛生な器具類の使用は、食品に汚れや有害な微生物の汚染を広げる可能性があります。
- 加工・調理の際、異物混入・有害な微生物による汚染及び増殖する場合があります。

手順

● 加工・調理

生食用切り身を刺身や寿司に調理する場合は、目視により寄生虫を取り除きましょう。

生食用の加工・調理品は、短時間でも冷蔵庫に保管するなど、低温管理を徹底しましょう。

調理・加工に使用する器具類は、細菌やウイルスに汚染されないように衛生的なものを使用しましょう。

衛生的な器具類の取扱いは、14 ページ「器具の洗浄・消毒、メンテナンスの手順（例）」を参照してください。



加工・調理の過程で、食中毒を引き起こす有害な微生物が増殖しやすい温度帯があります。

- 調理時には、中心部まで十分加熱することが必要で食品に付着している多くの有害な微生物を死滅させる必要があります。

重点管理 2 加熱加工調理における温度管理

なぜ必要なのか	加熱加工調理の過程で、食中毒を引き起こす有害な微生物が増殖しやすい温度帯があります。
いつ	調理時
どのように	食品の中心部まで加熱しているか確認してから販売しましょう。（目視）
問題があった時	再加熱して、中心部まで加熱されているか確認してから販売しましょう。また、場合によっては廃棄しましょう。

新しくメニューを考えたときは、食品の中心部まで十分に加熱されたときの火の強さ・時間・見た目（形状や色）・中心部の色を確認しましょう。

焼き魚：魚肉が不透明になり箸で簡単に分離するまで加熱

エビ・ロブスター・カニ：身が真珠のように不透明になるまで加熱

二枚貝・牡蠣：殻が開くまで加熱（冷凍食品の場合には可食部の加熱が不十分になりやすいので注意が必要）

ホタテ：身が不透明で乳白色になり固くなるまで加熱

【参考】アメリカ食品医薬品局（Food and Drug Administration）

参考資料 低温度管理の重要性

次の微生物や化学物質の特徴を理解したうえで、温度管理や目視検査を徹底しましょう。

腸炎ビブリオ

特徴 この菌は好塩菌の一種で、沿岸の海水中や海泥中にいます。水温が 15℃以上になると活発に活動します。このため、海水温度が高く、海水中に腸炎ビブリオが多い時期に獲れた魚介類には、腸炎ビブリオが付着しており、漁獲後や流通過程、調理中などの不適切な取扱いにより増殖し、食中毒の原因となります。また、まな板や調理器具を介した二次汚染による食中毒も発生しています。腸炎ビブリオは他の食中毒菌よりも速く増殖できる特徴があります。しかし、この菌は真水（水道水）の中では増殖しません。この菌による食中毒の発生時期は、5～6月から次第に増加し7月から9月の夏場に集中しますが、最近では、冬場でも腸炎ビブリオによる食中毒がみられます。

- 対策**
- 1 魚介類は、調理前に流水（水道水）で良く洗って菌を洗い流すこと。
 - 2 魚介類に使った調理器具類は良く洗浄・消毒して二次汚染を防ぐこと。
 - 3 魚介類を調理したままのまな板で、野菜などを切らない（まな板を使い分ける）こと。
 - 4 夏季の魚介類の生食は十分注意し、わずかな時間でも冷蔵庫でできれば4℃以下に保存すること。（腸炎ビブリオは低温では増殖できない。また、低温で腸炎ビブリオの増殖は抑えられるものの、凍結しても短期間では死滅しない。
 - 5 冷凍食品を解凍する際は専用の解凍庫や冷蔵庫内で行なうこと。
 - 6 加熱調理する場合は中心部まで充分に加熱すること（60℃ 10分以上）

アニサキス

特徴 色……………半透明白色
 大きさ……………体長 2 cmから 3 cm位。魚に寄生しているアニサキスは幼虫である。
 寄生場所……………主に内臓表面だが、筋肉にも寄生する。サケやマスでは腹部の筋肉内に多く見られる。渦巻き状になっていることが多く、また半透明粘膜炎の袋（シスト）に入っているものもある。

- 対策**
- 1 加熱調理が最も効果的です。
 - 2 マイナス 20℃で 24 時間以上（中心部まで）凍結すると死滅しますが、通常の料理で用いる程度のワサビ、醤油、酢などではアニサキスは死にません。
 - 3 シメサバを作る場合、塩じめ工程でマイナス 20℃で 24 時間以上（中心部まで）凍結することも予防法の一つです。
 - 4 内臓の生食をしないでください。
 - 5 魚介類を生食する際には、より新鮮なものを選び、早期に内臓を除去し、低温（4℃以下）で保存してください。

ヒスタミン

特徴 ヒスタミンは、毛細血管拡張、胃酸分泌等の作用を有し、アレルギー反応を引き起こす物質です。食品中では、赤身魚に含まれるアミノ酸の一種であるヒスチジンが微生物により分解されて、ヒスタミンが生成されます。ヒスタミンは加熱調理しても分解しないため、一度ヒスタミンができてしまうと、煮ても焼いても減ることはありません。ヒスタミン食中毒は、微生物が付着した食品の温度管理不良などで食品中に多量のヒスタミンが生成・蓄積することにより起こります。なお、ヒスタミンとして 22～320 ミリグラム（大人一人当たり）以上食べると、発症するとされています。

- 対策**
- 1 生の赤身魚は常温で放置してはいけません。冷蔵でも、長期間の保存でヒスタミンの量が増えることがあります。冷蔵の場合でも、できるだけ早く食べてください。
 - 2 赤身魚の干物など加工品も、低温保存してください。
 - 3 冷凍した赤身魚を解凍する時は、冷蔵庫で解凍するなど、可能な限り低温で短時間のうちに解凍してください。冷凍と解凍の繰り返しは避けてください。
 - 4 食品中にヒスタミンができていても、外見の変化や腐敗臭はほとんどありません。しかし、ヒスタミンが大量にできてしまうと、食べたときに舌がぴりぴりすることがあります。香辛料によるものでなければ、食べるのをやめてください。

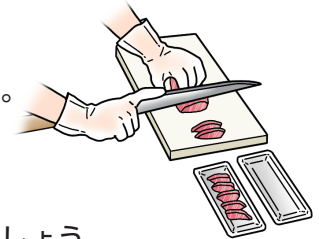
6 盛付・包装

WHY?

- 下処理と盛付作業を同じ場所で同時に行うと、交差汚染をする場合があります。
- 作業時に異物が混入する場合があります。

手順

盛付作業をする場合は、下処理とは別の場所で行いましょう。
また、作業台は整理・整頓し、不要なものは置かないようにしましょう。
(作業場所を別々にできない場合は、下処理後、清掃・整理・整頓し、
廃棄物に触れないように注意しましょう)
また、トレイやパックに包装する場合は、衛生的な包装資材を使用しましょう。



7 陳列・販売

WHY?

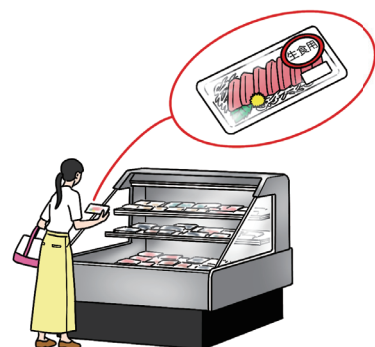
- 温度管理が必要な商品の陳列・販売の保冷状態の異常は、有害な微生物による汚染や増殖のリスクと品質劣化の恐れがあります。

手順

「冷蔵のもの」「冷凍のもの」の陳列は、ショーケースや冷蔵・冷凍庫を使用し、低温管理しましょう。
冷蔵庫から取り出した商品は、すぐに販売しましょう。

▶ 推奨事例

消費者にわかりやすいように、ポップやパックなどに「加熱用」「生食用」の表示をはっきり明記しましょう!!



STEP 1 衛生管理計画を作成します。

水産物小売業における衛生管理計画は、みなさんがすでに店舗で取り組んでいる「一般衛生管理」の項目を中心に管理項目、管理方法、チェック方法を検討し作成しましょう。また、重点管理が必要な工程とその管理方法についても確認しましょう。

一般衛生管理

- 施設・設備の衛生管理
- 廃棄物・排水の取扱い
- 食品等の取扱い
- 食品取扱者の衛生管理・教育訓練
- 使用水の管理
- そ族・昆虫対策
- 情報の提供

重点管理

- 生食する鮮魚介類の洗浄
- 加熱調理して食べる魚介類の中心温度



衛生管理計画を作成するときのポイント

- ① **なぜ**必要なのかを理解しましょう。
- ② **いつ**実施するか決めておきます。
振り返った時に問題がなかったことがわかるようにしましょう。
- ③ **どのように、どのような**方法で実施するか決めておきます。
誰がおこなっても同じように実施できるようにします。
- ④ **問題があった時、普段と異なること**が発生した場合に、
対処する方法をあらかじめ決めておきます。

一般衛生管理のポイント			
1-(1)	施設・設備の衛生管理	いつ	開店前・閉店後 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」に従い実施する。
		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する。
1-(2)	器具の衛生管理	いつ	使用后・閉店後 その他 ()
		どのように	「器具の洗浄・消毒・メンテナンスの手順」に従い実施する。
		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する。
2-(1)	廃棄物の取扱い	いつ	作業中・閉店後 その他 ()
		どのように	ルールに従い、分別廃棄する。
		問題があったとき	ごみが散乱している場合は、周囲を清掃し、廃棄物を指定の場所に運ぶ。
2-(2)	排水の取扱い	いつ	作業中・閉店後 その他 ()
		どのように	排水溝には目皿を設けてごみを除去する。
		問題があったとき	汚れの蓄積や悪臭が生じた場合は、「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンス」に従って掃除する。
3	冷蔵庫・ショーケース・冷凍庫の温度管理	いつ	開店前・営業中・閉店後 その他 ()
		どのように	冷蔵・冷凍庫の設置温度計で、庫内温度を確認する。 (設置されていない場合は温度計を設置する) 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、設定温度を調整する。 故障の場合は修理を依頼する。食品の状況を確認して、状況に応じて加熱して使用または廃棄など適切に対応する。
4-(1)	従事者の健康管理	いつ	開店前 その他 ()
		どのように	体調の確認・手指に化膿した傷がないか確認する。
		問題があったとき	消化器系症状のある場合は、生食の取扱いや加工調理作業に従事しないようにする。手指に化膿した傷がある場合は、耐水性の絆創膏を付け、その上から使い捨て手袋を着用する。
4-(2)	店舗での服装	いつ	開店前・加工調理時 その他 ()
		どのように	店舗では、清潔な作業着・履物を着用する。(必要に応じて帽子・手袋・エプロン) また、異物混入の恐れのある貴金属類・不要な工具・文具・私物は持ち込まないようにする。
		問題があったとき	作業着が汚れている場合は、衛生的な作業着に交換する。
4-(3)	衛生的な手洗いの実施	いつ	開店前・加工調理時・生魚をさわった後・金銭をさわった後 作業内容を変更したとき・トイレの後・清掃をした後 不衛生なもの(ごみ等)を触った後 その他 ()
		どのように	「衛生的な手洗いの手順」に従って実施する。
		問題があったとき	決めたタイミングで手を洗っていない場合は、すぐに手順に従って手を洗う。
5	使用水の管理	いつ	開店前 その他 ()
		どのように	透明の容器に水を入れ、にごり・異味・異臭がないことを確認する。
		問題があったとき	水道局・保健所等に連絡する。
6	そ族・昆虫対策	いつ	目視したとき その他 (定期的な駆除)
		どのように	「ねずみ・昆虫の侵入防止・発生の状況確認方法・駆除方法(例)」に従い実施する。
		問題があったとき	作業中にそ族・昆虫を見つけた時は、駆除するとともに繁殖場所や侵入経路に必要な対策をする。また、必要に応じて、専門業者に相談する。
重点管理のポイント			
1	生食用鮮魚介類の下処理時における真水の洗浄	いつ	下処理後速やかに その他 ()
		どのように	真水で下処理後の魚体を洗浄する。特に体表・エラ・内臓に近い部分は念入りに洗浄する。生食用の魚介類は、短時間でも低温管理する。
		問題があったとき	生食用としての販売は避ける。また、場合によっては廃棄する。
2	加熱加工調理における温度管理	いつ	調理時 その他 ()
		どのように	食品の中心部まで加熱しているか確認する。(目視)
		問題があったとき	再加熱して、中心部まで加熱されているか確認してから販売する。また、場合によっては廃棄する。

一般衛生管理の管理項目・管理方法・チェック方法

1. 施設・設備の衛生管理

(1) 施設・設備の衛生管理

なぜ必要なのか	店舗のごみやほこり、汚れは異物混入や細菌汚染・増殖の原因になります。
いつ	開店前 閉店後 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（例）」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。

▶施設・設備の清掃・洗浄、メンテナンスの手順（例）

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		
店舗	○			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水たまりがある場合は、かき出し、床面をできるだけ乾燥させる。	床に亀裂や塗装の欠落、水たまりになりやすい箇所がないか確認する。
冷蔵庫 冷凍庫			月1回	①整理整頓し、不要なものは捨てる。 ②薄めた中性洗剤等を浸した布巾で拭く。 (場合によっては中性洗剤等で洗浄する。) ③清潔な布巾又はペーパータオルで水拭きする。 ④乾拭きし、必要に応じてアルコールを噴霧し、消毒する。 ※汚れを発見した場合は、すぐに清掃する	パッキングの状況を確認する。 場合によっては、洗浄時に霜取りを行う。
冷蔵ショーケース	○				
排水枡	○			①集塵カゴを設置している場合は、ごみや残渣を取り除きます。 ②蓋や排水枡の周辺を洗浄し、特に汚れている部分は洗剤を使用しブラシで洗い流す。	集塵カゴに破損がないか確認する。 防虫防鼠のトラップが適切な状態か確認する。
壁・天井・蛍光灯			月1回	①清掃して清潔に管理する。 ※汚れを発見した場合は、すぐに清掃する	破損がないか確認する。
手洗い設備	○			①洗剤をつけたスポンジでシンクを洗浄し、水で洗い流す。 ②手洗い場の石けん、消毒液、ペーパータオル等を補充する。	自動給水装置がある場合は、作動状況を確認する。
トイレ	○			①トイレの洗浄・消毒を行う。 ②特に、便座・水栓レバー・手すり・ドアノブは入念に消毒する。	
掃除用具	○			①使用后、必要に応じて洗浄し、きめられた場所に保管する。 ②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する。	



薬剤の使用については、必ず使用前に注意書と使用方法を確認しましょう。
やむを得ず小分けする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し、誤って使用しないように注意しましょう。



- まぜるな危険!!
- 食品にかけないで!!

(2) 器具の衛生管理

なぜ必要なのか	器具類の洗浄をいい加減にすると、汚れが残っていて他の食品に汚れが付着したり、有害な微生物の汚染が広がる可能性があるからです。
いつ	開店前 閉店後 その他 ()
どのように	「器具の洗浄・消毒、メンテナンスの手順 (例)」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。

▶ 器具の洗浄・消毒、メンテナンスの手順 (例)

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		
刃物・包丁類	○			①水で残渣や油を洗い流す。 ②洗剤を用いてブラシやスポンジで全体を洗い流水で洗い流す。	包丁の刃の欠損を確認する。 包丁柄の劣化を確認する。
氷用バケツ・スコップ	○			③清潔な布巾等で水気をきり、乾燥させる。 ④アルコール消毒や熱湯殺菌をします。	破損がないか確認する。 スコップの柄の汚れを確認する。
まな板	○			①水で残渣や油を洗い流す。 ②洗剤を用いてブラシやスポンジで全体を洗い流水で洗い流す。 ③清潔な布巾等で水気をきり、乾燥させる。 ④アルコール消毒や熱湯殺菌をします。 【推奨事例】 洗浄・乾燥しやすい合成樹脂製を使用し、定期的に次亜塩素酸ナトリウム溶液等で消毒しましょう！	表面の傷を確認する。
布巾・タオルの洗浄	○			①水道水で水洗いする。 ②洗剤を付け、泡立ててよく洗浄する。 ③水道水でよく洗剤を洗い流す。 ④沸騰したお湯で5分以上煮沸消毒殺菌または次亜塩素酸ナトリウム (塩素系) で殺菌する。 ⑤清潔な場所で乾燥、保管する。	可能であれば不織布等の使い捨て布巾を使用しましょう

2. 廃棄物・排水の取扱い

(1) 廃棄物の取扱い

なぜ必要なのか	廃棄物を放置していると、食品や設備を汚したり、ねずみや害虫を誘引します。
いつ	作業中 閉店後 その他（ ）
どのように	ルールに従い、分別し廃棄しましょう。
問題があったとき	ごみが散乱している場合は、周囲を清掃し、廃棄物を指定の場所に運びましょう。

蓋つきごみ箱の利用

鮮魚介類の下処理・加工・調理による廃棄物は、容器に一時保管し、閉店後、業者による回収までの保管は、蓋つきごみ箱を利用するか、袋に密封し、廃棄物が飛び出ないように管理しましょう。においや残さで、害虫やねずみを呼び寄せないためです。



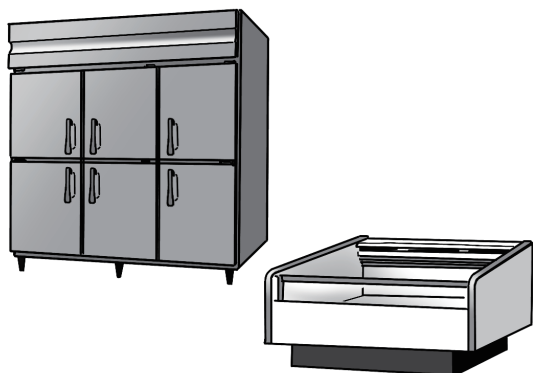
(2) 排水溝の取扱い

なぜ必要なのか	廃棄物や魚が直接公共下水道に流れて不衛生にならないようにするためです。
いつ	作業中 閉店後 その他（ ）
どのように	排水溝には目皿を設けてごみを除去しましょう。
問題があったとき	汚れの蓄積や悪臭が生じた場合は、「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンスの手順」に従って掃除しましょう。

3. 冷蔵・冷凍庫・ショーケースの温度確認

なぜ必要なのか	冷蔵・冷凍庫の温度が異常な場合、有害な微生物が増殖したり、品質が劣化する可能性があるからです。
いつ	開店前・営業中・閉店後 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) 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。 故障の場合は修理を依頼しましょう。食品の状況を確認して、状況に応じて加熱して使用または場合によっては廃棄など適切に対応しましょう。

冷蔵：10℃以下
冷凍：-15℃以下



その他 (対象食品に適した保管温度) の例

冷凍マグロ (時間が短ければ-30℃でも可)	-45℃以下
その他冷凍魚	-15℃以下
冷凍加工品	-15℃以下
生食用鮮魚	4℃以下

4. 食品取扱者の衛生管理・教育訓練

(1) 従事者の健康管理

なぜ必要なのか	食品を直接取り扱う従事者が下痢や腹痛、発熱、吐き気などの体調不良がある場合、便などに食中毒菌があることがあり、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。
いつ	開店前 その他（ ）
どのように	体調の確認・手指に化膿した傷がないか確認しましょう。
問題があったとき	消化器系症状のある場合は、生食の取扱いや加工調理作業に従事しないようにしましょう。 手指に化膿した傷がある場合は、耐水性の絆創膏を付け、その上から使い捨て手袋を着用しましょう。

参考資料

従事者の衛生管理の重要性

次の微生物や化学物質の特徴を理解したうえで、病原菌を「つけない」管理をしましょう。



黄色ブドウ球菌

特徴

黄色ブドウ球菌は、人や動物の皮膚・鼻孔・のどの粘膜に常在する菌です。この菌は、手指からの汚染によりさまざまな食べ物の中で増殖し、エンテロトキシンという毒素を作ります。この毒素を食品と一緒に食べることにより、人に吐き気・嘔吐などの危害を及ぼすことがあります。エンテロトキシンは熱に強くて煮ても焼いても分解しません。

対策

手指などの切り傷や火傷など特に化膿創がある人は、食品に直接触れないようにできるだけ手袋を着用しましょう。また、普段から衛生的な手洗い（19 ページ参照）を実施しましょう。



魚介類を加工すると手に傷を受けやすいので、手指の洗浄消毒を励行し化膿しないよう注意しましょう!!

ノロウイルス

特徴

ノロウイルスは人の小腸粘膜で増殖するウイルスです。冬季を中心に、年間を通して胃腸炎を引き起こします。

ノロウイルスに感染した人が調理した食品やノロウイルスに汚染した魚介類を生食することにより感染します。また、ノロウイルスに汚染された食品を食べた人の便やしゃ物に接触することによる二次感染を起こす場合があります。

対策

食品に直接触れる従事者は普段から健康管理をしっかり行いましょう。特に、下痢などの消化器系症状のある人は、責任者に報告します。トイレの後などは、衛生的な手洗い（19 ページ参照）を確実に実施しましょう。

(2) 店舗での服装

なぜ必要なのか	不衛生な服装で食品を取り扱うと、食品への細菌汚染と異物混入を発生させる恐れがあるからです。
いつ	開店前・加工調理時 その他（ ）
どのように	店舗では、清潔な作業着・履物を着用します。 (必要に応じて帽子・手袋・エプロン) また、異物混入のおそれのある貴金属類・不要な工具・文具・私物は持ち込まないようにしましょう。
問題があったとき	作業着が汚れている場合は、衛生的な作業着に交換しましょう。

使い捨て手袋

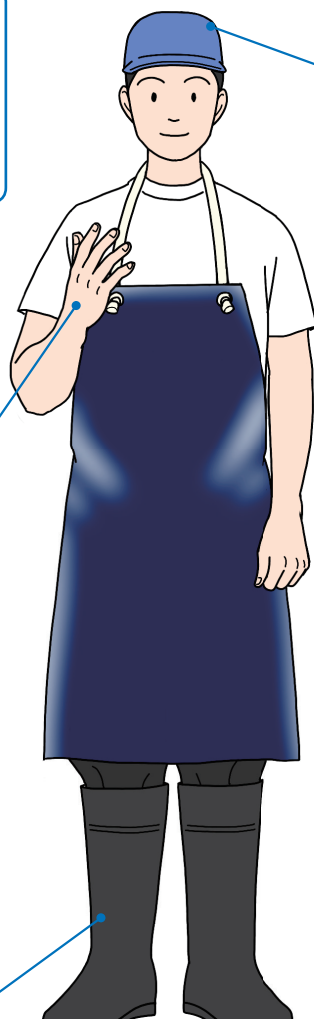
- 手指に化膿している傷や作業上必要な時は使い捨て手袋を着用します。
- 手袋は、手洗いのタイミングで交換しましょう。



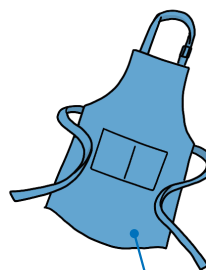
- 爪は短く、衛生的に!!
- アクセサリーや不要な私物は持ち込まない!!

清潔な靴

- 靴に付いた泥や食中毒菌などを店舗に持ち込まないように専用の清潔な靴を着用しましょう。
- トイレに行った後は必ず靴を消毒しましょう。



- 髪の毛が落ちると異物混入の原因になります。
- 必要に応じて帽子を着用し、毛髪をしまい込みましょう。



清潔な作業着

- 衣服に付いたほこりや毛髪、食中毒菌などを店舗に持ち込まないよう、専用の清潔な作業着（必要に応じてエプロン）を着用します
- 作業着等はこまめに洗濯して、清潔なものを着用しましょう。

(3) 衛生的な手洗いの実施

なぜ必要なのか	手には見えない有害な細菌やウイルスが付着していることがあり、食品を汚染する可能性があります。
いつ	開店前・加工調理時・生魚をさわったあと・金銭をさわったあと 作業内容を変更したとき・トイレの後 清掃をしたあと・不衛生なもの（ごみ等）を触った後 その他（ ）
どのように	「衛生的な手洗いの手順（例）」に従って実施しましょう。
問題があったとき	決めたタイミングで手を洗っていない場合は、すぐに手順に従って手を洗いましょう。

衛生的な手洗いの手順（例）

手洗いは、見た目の汚れを落とすだけでなく、有害な微生物で食品を汚染しないためにも重要です。

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？

1 石けんをつけ、
手のひらをよくこする。



2 手の甲を伸ばす
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。

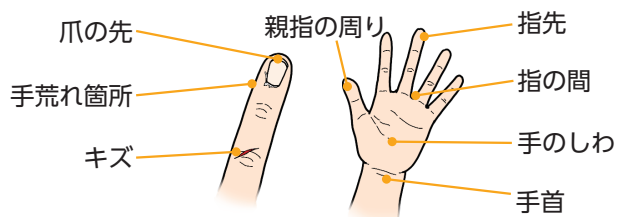


6 手首も
忘れずに
洗う。



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。

手洗いで汚れが 残りやすいところ



営業者または食品衛生責任者は、衛生管理に関する講習会等には、積極的に受講し、受講記録を保管しましょう。また、従事者に対しても、衛生教育を行い、その記録を衛生管理の実施記録（様式2）の特記事項に記録しておきましょう。

※ 25 ページ【記入例】衛生管理の実施記録参照

5. 使用水の管理

なぜ必要なのか	使用する水が病原微生物で汚染されたり、有害物質が高濃度に含んでいたりすると、食中毒等の原因になります。
いつ	開店前 その他（ ）
どのように	透明の容器に水を入れ、にごり・異味・異臭がないことを確認しましょう。
問題があったとき	水道局・保健所等に連絡しましょう。

6. そ族・昆虫対策

なぜ必要なのか	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、ふんなどの異物混入の原因になります。
いつ	目視したとき その他（定期的な駆除）
どのように	「ねずみ・昆虫の侵入防止・発生の状況確認方法・駆除方法（例）」に従い実施しましょう。
問題があった時	作業中にそ族・昆虫を見つけた時は、駆除するとともに繁殖場所や侵入経路に必要な対策をしましょう。 また、必要に応じて、専門業者に相談しましょう。

▶ねずみ・昆虫の侵入防止・発生の状況確認方法・駆除方法（例）

対象	侵入防止	発生状況確認方法	駆除方法
ねずみ	<ul style="list-style-type: none"> ●ごみやエサになるような物は作業場に残さない。 ●整理整頓・清掃して巣になる場所を作らない。 ●出入り口・窓・壁・天井・下水口等の侵入口を確認し、必要に応じて対策する。 	目視確認	<ul style="list-style-type: none"> ●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・腐敗物等は直ちに除去する。 ●施設内の清掃・整理整頓を徹底する。
ゴキブリ	<ul style="list-style-type: none"> ●侵入場所を塞ぐ。 ●ごみ置き場等は常に清掃し、必要に応じて消毒する。 	目視確認	<ul style="list-style-type: none"> ●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・腐敗物等は直ちに除去する。 ●施設内の清掃・整理整頓を徹底する。
ハエ	<ul style="list-style-type: none"> ●内部発生虫：整理整頓・掃除を徹底する。 ●外部発生虫：可能な限り、出入り口・窓の網戸・その他侵入口を塞ぐ。 	目視確認	<ul style="list-style-type: none"> ●発生源となるごみ・腐敗物等は直ちに除去する。

専門業者による駆除

専門業者による駆除を実施した場合は、その旨の記録を残し、報告書を保管しましょう。



ねずみ・昆虫の駆除に関する注意点

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。

その他 情報の提供

なぜ必要なのか	万が一、商品に問題があった場合は、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。 また、原産地など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、信用失墜を招く恐れがあります。
いつ	販売時 クレーム・事故発生時
どのように	仕入れ伝票・販売伝票の保管 「食品衛生に関する苦情・事故発生時の処理手順（例）」のとおり対応しましょう。
問題があったとき	販売先に対してすぐに注意喚起や回収などの連絡をしましょう。 場合によっては、行政機関（保健所等）に連絡しなくてはなりません。

仕入れ伝票・販売伝票の保管

伝票や表示などをもとに、正確に情報を伝達します。

【伝達事項】 ● 名称 ● 原産地 ● 解凍の場合はその旨 ● 養殖の場合はその旨

▶ 品質衛生に関する苦情・事故発生時の処理手順（例）

問題が発生したときの対応をあらかじめ決めておきましょう。

情報を探知した者は直ちに責任者に報告する。

品質衛生に関する苦情・事故発生記録（様式 3）を使用し、必要事項を確認する。

● 当該ロット ● 販売先 など

保健所等行政機関へ連絡する。

被害の拡大を防止する。

● 当該品の残品または回収した当該品の管理
● 仕入れ先・顧客への周知 ● 商品回収・販売先への連絡 など

記入例

販売先から品質衛生に関する苦情があった場合は、記入例を参考に記録しましょう。

衛生に関する苦情・事故対応記録						
受付時	いつ・誰から連絡がありましたか。 連絡先を聞ききましたか。	受付年月日 (時)	申出者・連絡者 (連絡先電話)	対応者	誰が対応しましたか。	
	苦情のあった商品名を 記入します。	品名	ロット 販売日 等	行政機関等への 連絡状況	有・無	機関名
	内容	腐敗・異物・健康被害・その他 (いつ販売しましたか。)				
対応状況	内容詳細	苦情内容を記入します。 例) サバに、金属のたわし片が付着していた。 生力キを食べたら、ノロウイルスにかかった。 など				
	保健所等の行政機関に連絡した場合は、 機関名を記入します。					
発生原因	いつ・どこで仕入れましたか。	仕入日	仕入先			
	同一品の 在庫の有無	有・無	在庫の処置	廃棄・返品・その他 (処置日	
	月日時	対応先	対応者	対応内容		
再発防止	苦情があった商品の在庫状況を記録します。					
	いつ・誰に・どのように対応しましたか 例) 仕入れ先に苦情内容を連絡した。 保健所で便の検査をした。 消費者に注意喚起のため、店頭に張り紙をした。 など					
発生原因	発生原因を記録します。 例) トレイに個別包装するときに、金属たわし片を混入させてしまった。 ノロウイルスに感染した従業員がいた。					
確認月日	改善策内容	再発防止にどのような対応をしましたか。 例) 個別包装する作業台は整理・整頓し、不要なものは置かない。 開店前に従業員の健康状態を確認する。 など				
	改善内容の周知・ 再教育・訓練					
確認者	責任者が記録内容を確認します。					

STEP. 2 作成した計画を実行しましょう。

衛生管理計画ができれば、これに基づき衛生管理を確実に実施します。

衛生管理を実施する手順を参考にしてください。



5S

施設・設備を清潔にすることで、食品への二次汚染や異物混入を予防しましょう。

- 整理** 要らないものは置かない。
- 整頓** 置く場所を決めて、管理する。
- 清掃** 汚れがない状況にする。
- 清潔** 整理・整頓・清掃ができていて、綺麗な状態に保つ。
- 習慣** 決められたことを、継続的に行う。

STEP. 3 実行したことを記録・保管しましょう。

確認者は、衛生管理計画の実施状況の結果を記録し、保管します。

問題があった場合は、その内容を記録用紙・日誌に書き留めておきましょう。

また、責任者は定期的に記録を振り返り、同じような問題が発生していないか確認し、発生している場合は衛生管理計画を見直すなど、対応を検討しましょう。



「記録」の効果

- 問題が発生した場合、衛生管理を適切に行っていたことの証拠書類となります。
- 衛生管理のポイントを明確にし、実施することで、食中毒発生の未然防止になります。
- 衛生管理を適正に実施していることが確認できます。
- 消費者や保健所に対して、自分の店の衛生管理について適正に行っていることを説明できます。
- 業務の改善点が見えてきます。これにより、業務の見直しを図り、効率化につながるなどの効果が生まれます。

今後は保健所の食品衛生監視員は、監視指導の際に衛生管理計画や記録を確認することになるので、「記録の保管は1年程度必要です。」

記入例 衛生管理の実施記録

衛生管理の実施記録（例）

2019年 10月

様式2

○次の項目を確認して問題がなければ各欄に○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	検品の実施	一般衛生管理											重点管理		特記事項	確認者 サイン			
		施設・設備の衛生管理		廃棄物・排水の取扱い		温度管理			従事者の衛生管理			使用水の管理	そ族・昆虫対策	生食用鮮魚介類の洗浄			加熱調理品の中心温度		
		施設	器具	廃棄物	排水溝	冷蔵庫	ショーケース	冷凍庫	健康確認	服装	手洗いの実施								
1日	月	○	○	○	○	○	○	4℃	4℃	-18℃	○	○	○	○	○	○	○		印
2日	火	○	○	○	×	○	5℃	4℃	-17℃	○	○	○	○	○	○	○	○	ごみの分別ができていなかったため、注意し分別した。	
3日	水	○	○	○	○	○	○	4℃	4℃	-16℃	○	○	○	○	○	○	○		

8日																			
9日																			
10日																			
11日																			
12日																			
13日																			
14日																			
15日																			

記録確認	①責任者は半月分の記録を確認しましょう。(記入モレ・異常ないか・不適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		

衛生管理の実施記録（例）

2019年 10月

様式2

○次の項目を確認して問題がなければ各欄に○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	検品の実施	一般衛生管理											重点管理		特記事項	確認者 サイン			
		施設・設備の衛生管理		廃棄物・排水の取扱い		温度管理			従事者の衛生管理			使用水の管理	そ族・昆虫対策	生食用鮮魚介類の洗浄			加熱調理品の中心温度		
		施設	器具	廃棄物	排水溝	冷蔵庫	ショーケース	冷凍庫	健康確認	服装	手洗いの実施								
1日	月	○	○	○	○	○	○	4℃	4℃	-18℃	○	○	○	○	○	○	○		印
2日	火	○	○	○	○	○	○	5℃	4℃	-17℃	○	○	○	○	○	○	○		
3日	水	○	○	○	○	○	○	4℃	4℃	-16℃	○	○	○	○	○	○	○		
4日	木	○	○	○	○	○	○	4℃											
5日	金	○	○	○	○	○	○	5℃											
6日	土	○	○	○	○	○	○	4℃											
7日	日	○	○	○	○	○	○	4℃											
8日	月	○	○	○	○	○	○	4℃											
9日	火							5℃											

【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

衛生管理計画の作成例

様式 1

衛生管理計画

年 月

一般衛生管理のポイント		
1-(1)	施設・設備の衛生管理	いつ
		どのように
		問題があったとき
1-(2)	器具の衛生管理	いつ
		どのように
		問題があったとき
2-(1)	廃棄物の取扱い	いつ
		どのように
		問題があったとき
2-(2)	排水の取扱い	いつ
		どのように
		問題があったとき
3	冷蔵庫・ショーケース・冷凍庫の温度管理	いつ
		どのように
		問題があったとき
4-(1)	従事者の健康管理	いつ
		どのように
		問題があったとき
4-(2)	店舗での服装	いつ
		どのように
		問題があったとき
4-(3)	衛生的な手洗いの実施	いつ
		どのように
		問題があったとき
5	使用水の管理	いつ
		どのように
		問題があったとき
6	そ族・昆虫対策	いつ
		どのように
		問題があったとき
重点管理のポイント		
1	生食用鮮魚介類の下処理時における真水の洗浄	いつ
		どのように
		問題があったとき
2	加熱加工調理における温度管理	いつ
		どのように
		問題があったとき

衛生管理の実施記録例

様式 2

年 月

衛生管理の実施記録

○次の項目を確認して問題がなければ各欄に○を入れましょう。(冷蔵庫・ショーケース・冷凍庫には、温度計の温度を記録しましょう)
 ○問題があった場合は、各欄に×を入れ、対応内容の特記事項に記入しましょう。

実施日	一般衛生管理										重点管理		特記事項	確認者 サイン		
	検品の実施		施設・設備の衛生管理		廃棄物・排水の取扱い		温度管理		従事者の衛生管理		使用水の管理	そ 族・ 昆虫 対策			生食用鮮魚介類の洗浄	加熱調理品の中心温度
	施設	器具	器具	設備	冷蔵	冷凍	シヨ ー ケ ー ス	冷凍庫	健康 確認	服装						
1日					℃	℃										
2日																
3日																
4日																
5日																
6日																
7日																
8日																
9日																
10日																
11日																
12日																
13日																
14日																
15日																

記録確認	①責任者は半月分の記録を確認しましょう。(記入モレ・異常ないか・不適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		

品質衛生に関する苦情・事故対応記録							
受付時	受付年月日 (時)		申出者・連絡者 (連絡先電話)			対応者	
	品名		ロット 販売日 等		行政機関等への 連絡状況	有・無	機関名
	内容	腐敗・異物・健康被害・その他 ()					
	内容詳細						
	仕入日		仕入先				
	同一品の 在庫の有無	有・無	在庫の処置	廃棄・返品・その他 ()			処置日
対応状況	月日時	対応先	対応者	対応内容			
発生原因							
再発防止	改善策内容						
	改善内容の周知・ 再教育・訓練						
確認月日		確認者					



参考資料 HACCP による衛生管理の制度化について

1 「HACCP」とは

Hazard Analysis Critical Control Point の頭文字からとったもので「危害要因分析重要管理点」と訳されます。HACCP による衛生管理は、「一般衛生管理を基本とし、事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握 (Hazard Analysis) したうえで、原材料の入荷から製品の出荷に至る工程の中で、危害要因を除去または低減させるために特に重要な工程 (Critical Control Point = CCP) を管理し、これらを文書化することにより商品の安全性を確保しようとする手法です。

用語				
H	A	C	C	P
Hazard	Analysis	Critical	Control	Point
危害	分析	重要(必須)	管理	点

2 「HACCP」による衛生管理の制度化

全ての食品事業者を対象に「衛生管理計画を作成し、施設・設備の衛生管理、食品取扱者の衛生管理・衛生教育等の一般衛生管理に加え、事業者の規模や業種に応じた HACCP による衛生管理の実施すること」が求められています。

制度化にあたっては、コーデックス HACCP の 7 原則を要件とする「HACCP に基づく衛生管理」、コーデックス HACCP の 7 原則を完全に実施することが困難な小規模事業者や一定の業種については、コーデックス HACCP の 7 原則の弾力的な運用を可能とする「**HACCP の考え方を取り入れた衛生管理**」によることができる仕組みとされています。

■ HACCP に基づく衛生管理

食品等事業者自らが、各々の製品の特性 (原料、製造方法等) や施設の状況 (施設設備、機械器具等) に応じた危害要因分析や管理措置の決定、CCP の特定、CL (管理基準) の設定等のコーデックス HACCP の 7 原則 (12 手順) を実施し、その内容を踏まえた上で、衛生管理計画を作成し、衛生管理計画に沿って実施した内容を記録する手法です。

■ HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

食品等事業者団体が作成する手引書を参考にしながら、一般衛生管理を基本とし、必要に応じて重要管理点を設けた衛生管理計画を作成し、衛生管理計画に沿って実施した内容を記録する手法です。

【対象業者】

- ① 小規模な製造・加工業者
- ② 併設された店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工業者
(例: 菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等)
- ③ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種
(例: 飲食店、給食施設、そうざい・弁当の調理業等)
- ④ 一般衛生管理のみの対応で管理が可能な業種
(例: 包装食品の販売業、食品の保管業、食品の運搬業等)

販売禁止や販売自粛の魚介類

食品衛生法第6条第2号により、有毒な魚介類の販売は禁止されています。厚生労働省および一部の自治体では、下記のとおり、有毒魚の措置を定めています。

厚生労働省通達等により措置が定められた魚介類

魚種名	措置	有毒成分
オニカマス	販売等禁止 (食品衛生法第6条違反)	シガテラ毒
バラムツ		ワックスエステル
アブラソコムツ		
オオクチシナギ	肝臓を除去して販売 (食品衛生法第6条違反)	肝臓に含まれるビタミンA
フグ類	定めた種類、部位以外は販売禁止 (食品衛生法第6条違反)	テトロドトキシン
アカマダラハタ・アマダレドクハタ・バラハタ・バラフェダイ・フェドクタルミ・アオノメハタ・オジロバラハタ・マダラハタ・オオメカマス	輸入禁止 (食品衛生法第6条違反)	シガテラ毒
アオブダイ	販売自粛	パリトキシン様毒
ホシゴマシズ・ゴマシズ		油脂
ホタテガイ・アサリ・アカザラガイ・カキ・ムラサキイガイ・イタヤガイ・コタマガイ・チョウセンハマグリなど	規制値(4MU/g)を超えたものは販売等禁止 (食品衛生法第6条違反)	麻痺性貝毒 (サキシトキシンなど)
	規制値(0.16mgOA当量/kg)を超えたものは販売等禁止 (食品衛生法第6条違反)	下痢性貝毒 (オカダ酸(OA)など)
ヒラメ(生食用生鮮)	クドア孢子数が100万/gを超えるものは販売禁止	クドア

■その他の有毒魚について

地域の状況に応じて販売自粛等の措置が取られている魚種がありますので、管轄の市場衛生検査所又は保健所に確認してください。

特に同じ種類の魚でも大型になると毒化しやすくなるので注意が必要です。

HACCP 手引書作成検討会 (敬称省略)

委員長 湯川 剛一郎 (湯川食品科学技術士事務所)
副委員長 岩沼 幸一郎 (岩沼技術士事務所)

水産物小売業 部会 (敬称省略)

部会長 佐川 一史 (SOMP Oリスクマネジメント株式会社)
委員 中野 健一 (全国水産物商業協同組合連合会)
大武 浩 (東京魚商業協同組合)