

**水産物の EU 向け輸出に係る
産地市場の登録のための実務マニュアル**

平成 29 年 6 月

水産庁漁港漁場整備部

目 次

はじめに	1
第 1 章 総論	1
1-1 目的	1
1-2 用語の定義	3
第 2 章 EU への輸出に向けて	4
2-1 EU の食品安全法体系	4
2-2 EU への水産物の輸出にあたっての要件	5
2-3 産地市場の登録までの検討手順	8
2-4 対 EU 輸出を目指す場合の留意点	8
2-5 産地市場の EU 登録に向けた体制づくりの重要性	10
第 3 章 施設計画の考え方	11
3-1 EU 輸出に対応した衛生管理対策の検討	11
3-2 対 EU 輸出登録範囲の設定の考え方	15
3-3 対 EU 輸出に対応した衛生管理マニュアルの策定	17
3-4 産地市場における危害要因とその対策	18
第 4 章 施設の構造設備等の基準	38
4-1 設計に向けて	38
4-2 取扱い基準の詳細	39
4-2-1 構造設備基準	47
4-2-2 運搬に関する基準	73
4-2-3 機器、廃棄物及び使用水に関する基準	75
4-2-4 衛生管理事項	87
4-2-5 産地市場及び消費地市場の個別基準	100
4-2-6 個別食品に関する基準	102

はじめに

近年、我が国の水産業を取り巻く情勢が一層厳しさを増す中、地域によっては、魚価の安定、漁業者の所得向上を目的に水産物の輸出に積極的な取組が見られる。また、国においても、2019年までに水産物の輸出額を2012年の1,700億円から3,500億円まで増加させるという目標を掲げ、輸出促進対策を行っているところである。

輸出先の有望市場である欧州連合（以下「EU」という。）への水産物の輸出にあたっては、水産加工施設におけるHACCPによる衛生管理のみならず、生産から流通までのフードチェーン全体での管理が求められている。今後、さらなる輸出拡大に向けて、流通の核となる産地市場を経由する日本の多種多様な水産物をEUに輸出していくためには、産地市場をEUリストに登録（以下「EU登録」とする。）することが必要である。しかし、平成29年6月現在、国内で対EU輸出水産食品取扱施設として登録された産地市場は1施設にとどまっている。

産地市場の登録が進まない要因として、登録にあたっての基準に具体的な記述が少ないことに加え、国内において参考となる登録市場の事例が少ないことから、産地市場の登録を行おうとした場合、自治体や漁協などの各実施主体が、それぞれ、手探りで試行錯誤を重ねなくてはならないことが挙げられる。また、産地市場のEU登録は非常にハードルが高いというイメージが定着しつつあり、登録に向けた取り組みに踏み出すことをためらう要因となっている。

しかし、一般に水産物をそのままの形で取扱う産地市場に対して求められる衛生管理は、取扱い水産物に対して考えられる危害要因を防ぐことであり、一般に考えられているほど困難なものではない。このような現状を鑑み、産地市場のEU登録への取り組みを促すため、産地市場で求められる衛生管理の考え方や、EU登録の流れなどについて、わかりやすく説明した実務マニュアル（解説書）を作成することとした。本実務マニュアルは、国内の産地市場の登録事例や対EU輸出水産食品取扱認定施設を示し、産地市場においてEU向け輸出水産物の取扱や衛生管理方法を検討する際の基本的な考え方を整理するとともに、産地市場のEU登録のための利用・運用ルールといったソフト対策の考え方や、ハード施設の標準的な仕様について一例を示したものである。

本実務マニュアルの作成にあたっては、有識者、水産庁漁政部加工流通課及び厚生労働省生活衛生・食品安全部監視安全課HACCP企画推進室からの意見を伺い、水産庁漁港漁場整備部において、EUへの水産物輸出に際し必要な産地市場の要件を示した「対EU輸出水産食品の取扱要領」（平成29年3月）およびこの要領に示されている「対EU輸出水産食品に係る産地市場登録に関するガイドラインについて」（平成26年10月）のチェックリストの中で産地市場を対象とした項目を具体的に示し、市場関係者、自治体、関係団体等が産地市場のEU登録の準備・申請等を円滑に進めるための参考となるよう整理した。

なお、本実務マニュアルは、平成29年6月時点において、産地市場のEU登録への取り組みを促すため、産地市場で想定される様々な課題を具体的に列挙しつつ、関係者が課題解決の参考とできるよう、対応の一例を示しているものである。個別具体の市場登録に向けた対応にあたっては、随時、都道府県等の衛生部局と連携を図りながら計画を進めていくよう留意頂きたい。

第1章 総論

1-1 目的

【基本的考え方】

本マニュアルは、我が国の多種多様な水産物を EU へ輸出できるよう EU の求める要件を満足するため、産地市場での EU 向け輸出水産物の取扱や衛生管理方法を検討する際の基本的な考え方を整理するとともに、産地市場の EU 登録のための利用・運用ルールといったソフト対策の考え方や、ハード施設の標準的な仕様について示したものである。

<解説>

(1) マニュアルの目的

EU への水産物の輸出にあたっては、水産加工施設における HACCP による衛生管理のみならず、生産から流通までのフードチェーン全体での管理が求められている。

EU 輸出のために必要な産地市場の要件については、『対 EU 輸出水産食品の取扱要領』（平成 29 年 3 月 厚生労働省医薬食品局食品安全部 農林水産省消費・安全局 水産庁）（以下、『EU 通知』という。）に示されている。

また、『EU 通知』に示されているチェックリストに対して、産地市場を対象とした場合の留意点が『対 EU 輸出水産食品に係る産地市場登録に関するガイドラインについて』（平成 26 年 10 月 17 日 26 水漁第 923 号水産庁長官通知）（以下『ガイドライン』という。）に示されている。

このように『EU 通知』や『ガイドライン』が示されているにもかかわらず、平成 29 年 3 月現在、登録市場は 1 市場のみである。産地市場の登録が進まず、EU 登録にあたり産地市場を具体的に計画する場合の参考となる事例が不足していること、産地市場の EU 登録は非常にハードルが高いというイメージが定着しつつあることが、登録に向けた取組みをためらう要因と考えられる。

しかし、一般に水産物をそのままの形で取扱う産地市場に対して求められる衛生管理は、施設及び取扱い水産物に対する一般的衛生管理として考えられる危害要因を低減又は除くことであり、一般に考えられているほど困難なものではない。このような認識から、本マニュアルでは、『EU 通知』や『ガイドライン』で示された事項の理解を助け、EU 輸出に係る産地市場の計画を効率的・効果的に検討するための解説として、産地市場で想定される様々な課題を具体的に列挙しつつ、その対応の一例をとりまとめることとした。

なお、マニュアルを使用の際は、以下に留意願いたい。

- ・本資料は平成 29 年 3 月時点の『EU 通知』に対応したものであるため、常に最新の情報や『EU 通知』を厚生労働省の HP で確認すること。
- ・産地市場で想定される様々な課題の対応の一例を示したものであるため、個別具体の市場登録に向けた対応にあたっては、随時、都道府県等の衛生部局と連携を図りながら計画を進めること。

(2) マニュアルの概要と利用方法

産地市場の EU 登録はハードルが高いイメージがあるが、これまで産地市場で取り組まれてきた衛生管理と大きく異なるものではなく、衛生管理については、産地市場で考えられる危害要因を適切に防ぐことが基本的な考え方である。

本マニュアルでは、産地市場での取扱段階毎に産地市場で考えられる危害要因を整理することで、危害要因を抽出し、その対応を検討する際に必要な基本的考え方と対応の一例を整理する。

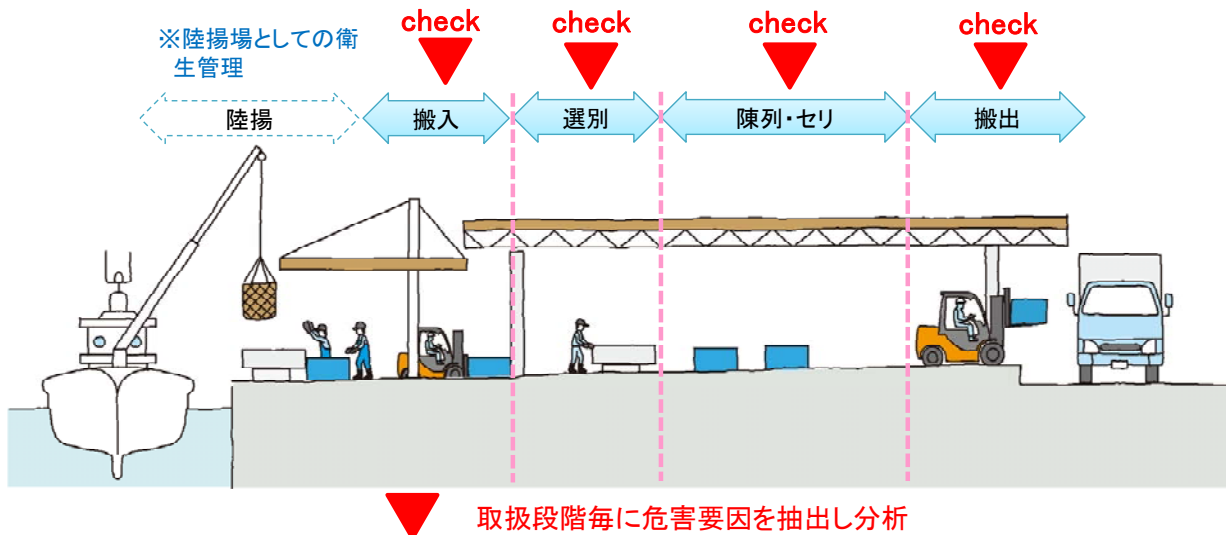


図-1.1 取扱段階毎の危害要因の抽出

本マニュアルの記載内容は下表に示す通りであるが、上記に示した産地市場での取扱段階毎の危害要因の考え方は、第3章の3-4 産地市場における危害要因とその対策に記載したため、これらを参照願いたい。

表-1.1 マニュアルの記載概要

目的	マニュアルの対応箇所
マニュアルの位置づけの理解	第1章 総論 1-1 目的 1-2 産地市場の EU 登録に向けた推進体制の構築 1-3 用語の定義
EU 登録に向けた概要の理解 ・登録に必要な事項 ・登録の進め方	第2章 EU への輸出に向けて 2-1 EU の食品安全法体系 2-2 EU への水産物の輸出にあたっての要件 2-3 産地市場の登録に向けた流れ 2-4 EU 輸出の目的・目標、方針の設定
EU の求める衛生管理の概要の理解 ・SSOP と HACCP の考え方の理解 ・危害要因とその対応の基本的考え方の理解	第3章 施設計画の考え方 3-1 EU 輸出に対応した衛生管理対策の検討 3-2 対 EU 登録範囲の設定の考え方 3-3 対 EU 輸出に対応した衛生管理マニュアルの策定 3-4 産地市場における危害要因とその対策
施設整備にあたって必要な事項の理解 ・施設の構造基準及び衛生管理に関する基準の内容の理解	第4章 施設の構造設備等の基準 4-1 設計に向けて 4-2 取扱い基準の詳細

1-2 用語の定義

【基本的考え方】

本書の中で、EU向け輸出に係る産地市場の施設計画を行うために使用する用語の定義を示す。

〈解説〉

本書の中で、使用する用語と施設計画策定上使用される可能性の高い用語を選定し、以下に解説する。

[EU登録に向けてよく使用する用語]

用語	意味
水産食品	海水産又は淡水産の動物（ただし、水棲哺乳類、蛙及び別に定める水生生物を除く。）及びその卵並びにこれらを含む食品をいう。
対EU輸出水産食品	日本からEU向けに輸出する水産食品をいう。
一次生産	漁業生産活動並びにそれに関連する輸送及び貯蔵をいう。
一次生産の関連作業	漁船上で行われる活じめ、放血、頭・内臓・鰭の除去、冷凍・冷蔵及び包装をいう。これには、養殖場内での輸送、性質を大きくは変えていない水産物の生産現場における貯蔵又は生産地から最初の目的地となる施設までの輸送を含む。
包装	食品を直接包むこと及び入れること並びにそのために用いる容器等をいう。
梱包	一つ以上の包装された食品をさらに別の箱や容器等に入れること及びその容器等をいう。
食品事業	EUへ輸出する目的で、食品の生産、加工又は流通等に関連する何らかの活動を実施する事業をいう。
食品事業者	自らが管理する食品事業において、『EU通知』の要件が遵守されていることに責任を負う個人又は法人をいう。産地市場では、一般に市場で水産物を取扱う卸売業者、仲卸業者、輸送業者、漁協職員等の該当が考えられる。
養殖場等	養殖用のいけす等、養殖場で使用される漁具・漁船及び陸揚げ地をいう。
製造者	食品事業者が管理する施設等において水産食品の処理、加工又は製造等（船上における場合を含む。）を行う者をいう。
都道府県知事等	都道府県知事、保健所設置市長及び特別区長をいう。
漁船	水産物を漁獲する船及び漁獲物を洋上転載し、搬送する船をいう。
冷凍船	船上で水産物の冷凍を行う漁船をいう。この冷凍には、放血、頭・内臓・鰭の除去の後、必要に応じて包装又は梱包した後の冷凍を含む。なお、EU向け冷凍船はEU登録済みの冷凍船をいう。
生産漁船	対EU輸出水産食品を取り扱う漁船のうち、EU向け冷凍船、加工船及び養殖場で使用される漁船以外のものをいう。産地市場では、一般的に天然魚を漁獲するEU登録された漁船（鮮魚、活魚で陸揚げ）をいう。
認定施設	食品事業者の施設について、水産庁あるいは都道府県等がその構造設備、施設の衛生管理等を審査し、EUに水産食品を輸出することが可能な施設として認定した加工船及び処理、加工、製造又は保管を行う陸上の施設（登録施設等及び温度管理を必要としない製品の保管のみを行う施設を除く。）をいう。一般に、水産加工施設やEU向け水産食品を保管する倉庫等をいう。
登録施設等	食品事業者の施設について、都道府県等がその構造設備、施設の衛生管理等を審査し、EUに水産食品を輸出することが可能な施設として登録した産地市場、消費地市場、養殖場等、EU向け冷凍船及び生産漁船をいう。
荷さばき施設	陸揚げから出荷までの作業を行う施設をいう。陸揚げ・荷捌き・計量・陳列・セリ・入札・積込み・搬出作業、又はその内組み合わせられた作業が連続して行われる施設、産地市場の主たる施設をいう。

第2章 EUへの輸出に向けて

2-1 EUの食品安全法体系

【基本的考え方】

EUに水産物を輸出するためには、事業者は一般食品法規則（Regulation (EC) No 178/2002）及び一般食品衛生規則（Regulation (EC) No 852/2004）に加え、動物起源食品特別衛生規則（Regulation (EC) No 853/2004）等を遵守することが必要である。

<解説>

EUへ水産物を輸出するにあたっては、EUで定められている食品安全に関する規則を守らなくてはならない。

平成29年1月現在のEU食品安全法制の体系は、一般食品法規則（規則178/2002）の下で、5本の規則を核として成立している。体系を構成するのは、すべての食品産業事業者に対して適用される一般食品衛生規則（規則852/2004）、動物起源食品を取扱う食品産業事業者に対して適用される動物起源食品特別衛生規則（規則853/2004）、一般の食品（及び飼料）を統制する所管官庁に対して適用される公的統制規則（規則882/2004）、動物起源食品を統制する所管官庁に対して適用される動物起源食品特別公的統制規則（規則854/2004）、飼料事業者に対して適用される飼料衛生規則（規則183/2005）である。この体系の下に、個別の品目に対する詳細な要件を定める法令が置かれている^{※1}。

水産物は動物起源食品であるため、一般食品法規則及び一般食品衛生規則に加え、動物起源食品特別衛生規則（Regulation (EC) No 853/2004）を遵守する必要がある。

<水産物の輸出にあたって主に参照する規則>

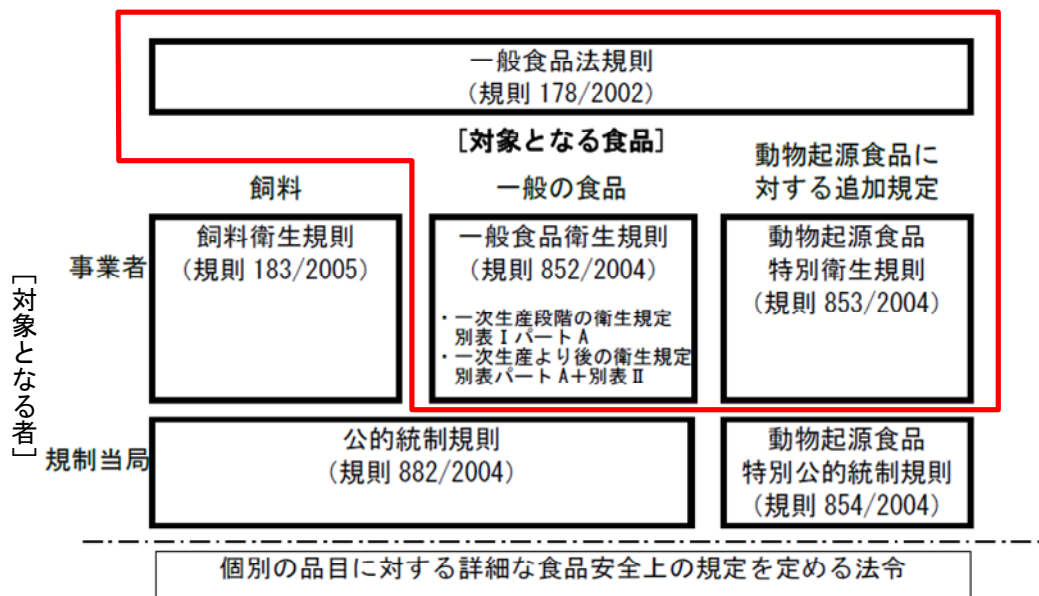


図-2.1 EUの食品安全体制の体系^{※1}

※1) 出典；樋口修「EUの食品安全法制－輸入食品規制を中心として－」『レファレンス』平成20年10月号

2-2 EUへの水産物の輸出にあたっての要件

【基本的考え方】

EUでは、第三国から輸入された食品についても、EUの定める法令、またはEUによりそれと同等以上であると認められた要件に準ずることが要求されているため、EUへの水産物の輸出にあたってはこれらの基準を満足する必要がある。また、EUは、生産から輸出までのフードチェーン全体で管理を行うことを要求しているため、水産物の輸出にあたっては、加工場の認定のみではなく、そのフードチェーンに係る養殖場や漁船、産地市場の登録が必要である。

〈解説〉

(1) EUへの水産物の輸出にあたって必要な要件

EUでは、第三国から輸入された食品についても、EUの定める法令、またはEUによりそれと同等以上であると認められた要件を準ずることが要求されている。そのため、動物起源食品の輸入には、欧州委員会が作成・更新する輸出国・輸出施設の許可リストへの掲載、輸出資格を有する第三国の事業所が、EU域内に動物起源食品を輸出する場合、当該動物起源食品は国境検査所における獣医学的検査の受検が義務付けられている。

日本は、動物起源食品特別衛生規則（規則853/2004）第6条1項(b)等で「第三国リスト」に記載されているため、水産物を輸出できるが、輸出国の管轄当局が発行した食品・動物衛生証明書（以下「衛生証明書」という。）の添付やEUの要件を満たす許可施設で生産された製品であること等の基準を満たす必要がある。

衛生証明書の発行の手続きや対EU輸出水産食品を取り扱う施設の要件等については、EUの規則を基に『EU通知』に定められており、EUへ輸出しようとする水産食品を取扱う関係事業者が水産物を輸出するにあたっては『EU通知』の記載内容を満足する必要がある。

(2) 産地市場に必要な要件

EUは、生産から輸出までのフードチェーン全体で管理を行うことを要求しており、水産物の輸出にあたっては、最終製品を作る加工場のみではなく、そのフードチェーンに係る養殖場や漁船、産地市場の登録も必要である。

日本の場合、産地市場の登録は都道府県等の衛生部局が行っている。

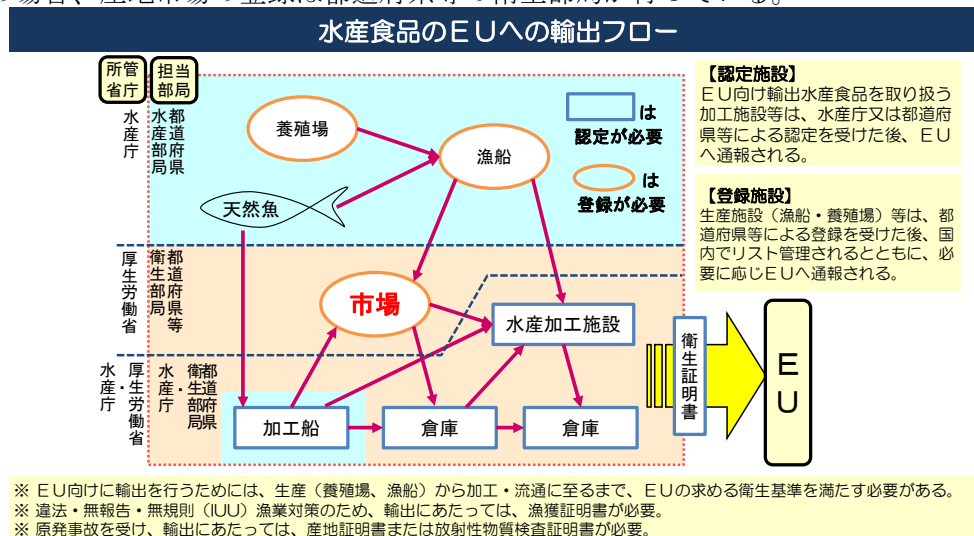


図-2.2 水産食品のEUへの輸出

市場のEU登録については、『EU通知』に基づき進める。また、登録を行う際の参考として『ガイドライン』が作成されている。これらの通知等の概要を以下に示す。

[対EU輸出水産食品の取扱要領]

概要：EU域内に水産食品を輸出するために、関係事業者が遵守すべき必要な衛生要件及び衛生証明書発行の手続き並びに衛生当局及び水産当局の監視等について定めたもの。

対EU輸出水産食品を取扱う施設等の登録・認定要件については、別添1の基準を満たす必要があり、認定施設の事前審査にあたっては別添3のチェックリストに基づいて行われる。

- ・別添1 施設の構造設備及び衛生管理等に関する基準
 - 第1 一次生産及びその関連作業における構造設備及び衛生管理等に関する基準
 - 第2 食品事業者（第1で規定されている一次生産及びその関連作業を除く。）における構造設備及び衛生管理に関する基準
 - 第3 陸揚げ時及びその後の水産物の取扱いに関する個別基準
- ・別添3 チェックリスト（陸上で処理、加工を行う施設の一般基準等）
 - ※日本での産地市場の登録にあたっては、上記の第2を参照する。

[対EU輸出水産食品に係る産地市場登録に関するガイドライン]

原則加工処理を実施しない産地市場に対して、

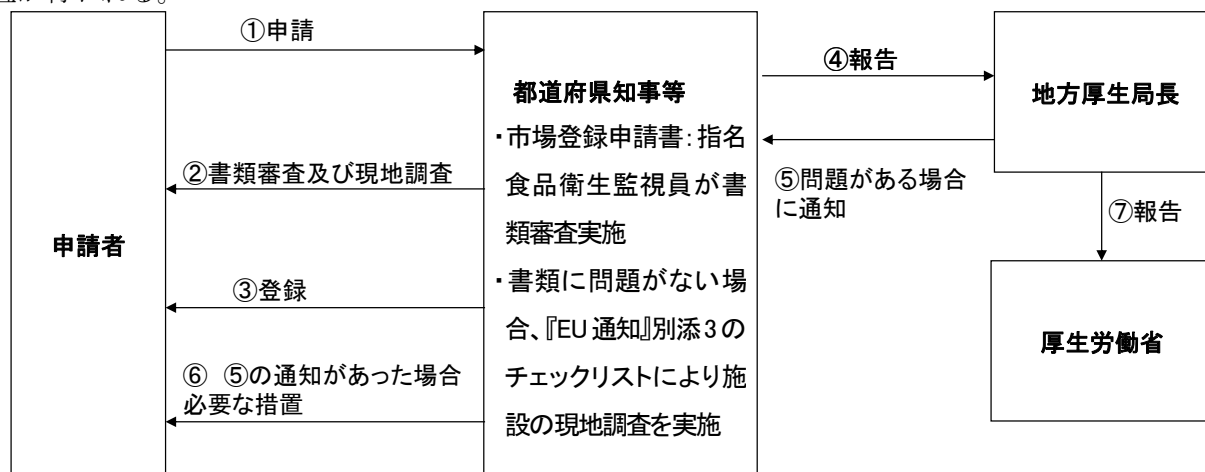
- ①全ての産地市場で必要ない基準
- ②特定の産地市場以外の登録には使用されない基準
- ③原則適用されるが、より具体的な説明があった方が望ましい基準

がある。そのため、産地市場に対するこれらの基準を明確化し、EU通知のチェックリストに対応した留意事項として、「対EU輸出水産食品に係る産地市場登録に関するガイドライン」が作成された（2014年10月）。

①セリ場の扱いについて整理し、②水産加工施設を想定した基準である上記別添3のチェックリストに対して産地市場の特徴を踏まえた留意事項を取りまとめたものである。

(3) 登録手続きの概要

対EU輸出水産食品に関する登録施設等の登録に係る手続き等については『EU通知』による。図-2.3は産地市場のEU登録の申請から登録までの流れを示したものである。なお、申請者は、市場登録申請書に以下に示す資料を添付し、都道府県知事等へ提出することとされている。申請書については、都道府県等の指名食品衛生監視員*が書類審査を行い、申請書に問題がない場合には、施設の現場調査が行われる。



(注1) 都道府県知事等とは、都道府県知事、保健所設置市長、特別区長

図-2.3 申請書提出から登録までの流れ (産地市場)
(『EU通知』に基づき作成)

4. 添付書類
- (1) 施設の構造・設備に関する資料
 - ア 施設配置図
 - イ 施設平面図
 - ウ 施設立面図
 - エ 給水・給湯系統図
(系統図にあつては、各末端蛇口に番号をつけておくこと)
 - オ 排水系統図
 - カ 汚水処理設備の概要
 - キ 冷蔵・冷凍庫の概要
 - ク 製造・加工に使用するその他の設備・機械等の仕様書
 - (2) 自主検査体制に関する資料
 - (3) 衛生管理等に関する資料
 - ア 廃水処理管理の概要
 - イ 廃棄物処理管理の概要
 - ウ 消毒剤等管理リスト
 - エ 作業衣類等の管理体制
 - (4) 従事者の健康診断実施 (項目及び頻度) 体制に関する資料
 - (5) 食品衛生法に基づく営業許可の種類、有効期限及び過去における処分事例に関する資料
 - (6) HACCPに関する資料
 - ア 標準作業手順書
 - イ 危害分析 (HA) に関する資料
 - ウ 重要管理点 (CCP) 決定に関する資料
 - エ 記録に関する資料

図-2.4 市場登録申請書への添付資料 (別紙様式13 市場登録申請書様式より)

※) 指名食品衛生監視員；食品衛生法に規定された職務及び食品衛生に関する指導を行う技術系公務員。

2-3 産地市場の登録までの検討手順

【基本的考え方】

産地市場の登録は、EUが求める衛生要件等を満たす必要があり、従来の衛生管理手順の見直しや施設の改良等が必要な場合がある。そのため、EUの衛生要件等に基づいたソフト・ハードが一体となった対応策を整理した衛生管理計画を策定する。また、産地市場の登録にあたっての審査は指名食品衛生監視員が行うため、施設計画策定の段階から、指名食品衛生監視員が所属する都道府県等の衛生部局と調整を図りながら、検討を進めていく必要がある。

〈解説〉

産地市場の登録には、ソフト・ハード一体となった衛生管理体制の構築と衛生管理計画を策定する必要がある。産地市場の登録に向けた衛生管理計画検討の全体像として、計画の準備作業から、衛生管理対策の検討、マニュアルの作成、施設の設計までについての全体フローを図-2.5に示す。市場の登録にあたっての審査は指名食品衛生監視員が行うため、計画の初期段階から指名食品衛生監視員が所属する都道府県等の衛生部局と調整を図りながら、各検討段階で求められる基準をクリアしていく。

なお、各施設整備に関わる詳細な確認事項については、第4章にチェックリスト形式で示している。それらを参考に都道府県等の衛生部局も含めた関係者との確認作業を確実に実施することが望ましい。

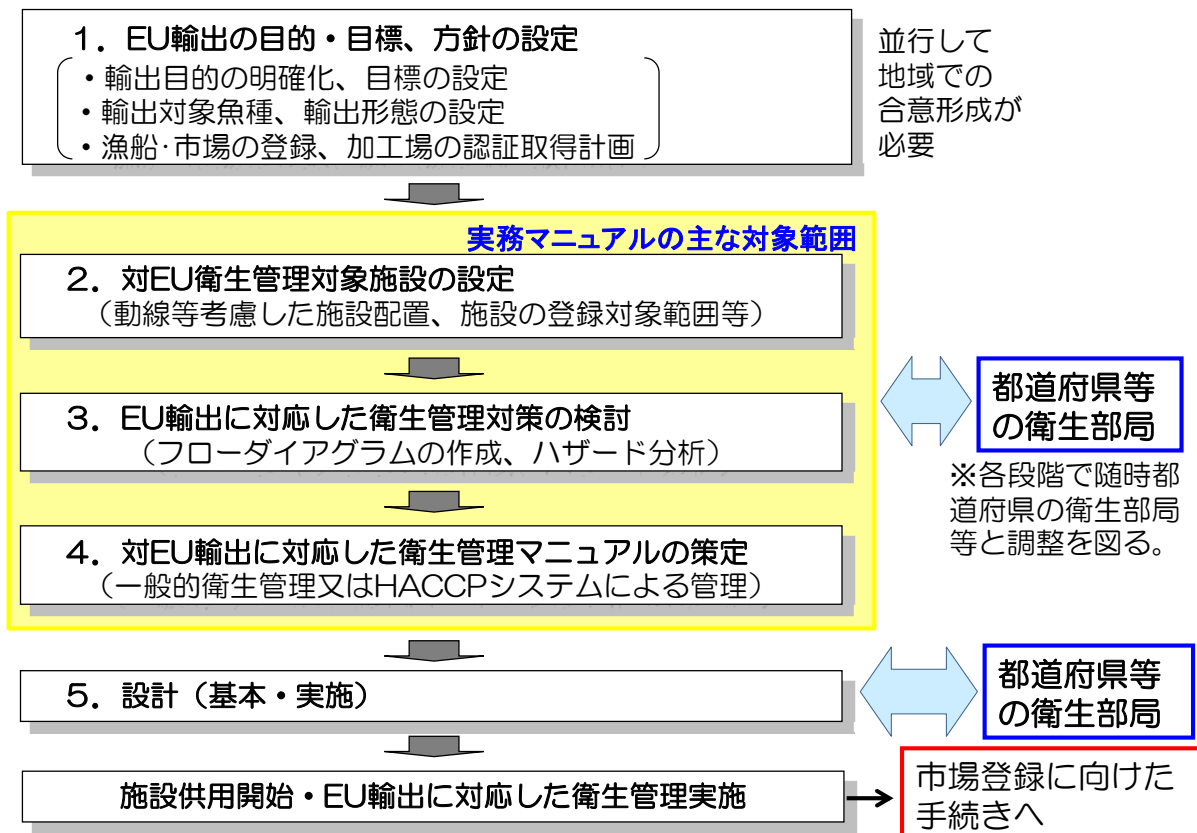


図-2.5 検討フロー

2-4 対EU輸出を目指す場合の留意点

【基本的考え方】

産地市場のEU登録に向けた衛生管理の検討を行うにあたっては、求められる衛生管理基準を産地市場が満たすための取組みが必要であり、そのためには、具体的な対象魚種、輸出品目、輸出国の設定が重要である。輸出品目・輸出先の検討や対象魚種の設定にあたっては、関係者（生産・流通・加工の全段階）で協議を行い、輸出先のニーズ、地域の水産物の生産状況、加工処理能力等を総合的に勘案する。

〈解説〉

2-2 日本からEUへの水産物の輸出に示したように、EUに輸出される水産食品については、関係者（生産・流通・加工の全段階）がEUの定める衛生管理基準を満たしていることが求められる。そのためには、どのような魚種をどのような形態（鮮魚を冷凍する場合、熱処理して缶詰にする場合等）で輸出するかが重要であり、漁港及び産地市場での衛生管理基準にも影響を及ぼす。また、輸出に際しては、輸出先国の市場規模や用途（刺し身、加熱調理、缶詰等の各種加工段階）及び地域において安定供給可能な水産物であるかどうかを踏まえた品目を設定し、一過性ではなく継続した取組みが重要である。競争力ある輸出を行うためには、水産物の輸出条件及びマーケット情報等の各国の情報入手も重要であり、JETRO^{※1)} や水産庁^{※2)} のHP等に示されている。これらを参考に海外市場の実態、輸出のための具体的手続き、衛生管理基準等について把握し、地域の漁業生産・加工状況も踏まえ、対象品目を設定することが望ましい。

なお、『漁港・市場における輸出対策ガイドライン』にも情報の入手先を示しているので参考となる。

一方、産地市場における衛生管理計画対策の検討にあたって、EU登録を目指した衛生管理対策を実施することにより産地としての競争力を向上させ、将来的に輸出を目指す考え方もある。その場合においても、対象魚種、輸出品目の設定にあたっては、輸出先のニーズ、地域の水産物の生産状況、加工処理能力等を総合的に勘案する必要がある。

※1) 農林水産物・食品の輸出支援ポータル ; <https://www.jetro.go.jp/agriportal.html>

※2) 水産物輸出に関する情報 ; <http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/export/export2.html>

2-5 産地市場のEU登録に向けた体制づくりの重要性

【基本的考え方】

産地市場のEU登録のための利用・運用ルールを策定にあたっては、同施設を利用する漁業者、市場開設者、卸売業者、仲卸業者等の関係者が一体となって衛生管理に取り組むことが重要であるため、これら関係者による協議会等を設置し、合意形成を図ることが望ましい。

＜解説＞

産地市場は、公共施設であり市場開設者は地方公共団体、管理運営は、卸売業者である漁業協同組合等が行う場合が多い。また、産地市場の利用者は、卸売業者のほか、漁業者、仲卸業者、輸送業者等、多様である。産地市場のEU登録に向けては、ハード整備だけではなく、利用・運用等のソフト対策が非常に重要であり、産地市場の利用・運用ルールを策定にあたっては、これらの関係者が積極的に関与し、市場利用ルールを遵守していく必要がある。これらのことから、関係者による推進体制を構築し、合意形成を図ることが望ましい。推進体制としては、全体を俯瞰して合意を形成していく意思決定の場を設けることに加え、水産物の取扱方法や市場の利用方法等の個別の課題について検討する場も設けることが、効率的で実態に即したものとなると考えられる。また、市場登録に向けては、HACCPに基づいた危害要因の分析等を行った上で、SSOP※1による一般的衛生管理、必要に応じ CCP※2管理（HACCP）を行うことが必要のため、各種研究機関、コンサルタント等から助言を得ることも可能である。登録は都道府県等の衛生部局が担当しているため、検討段階から相談すること。



関係者による推進体制が構築されない状態

関係者による推進体制が構築された状態

図-2.6 推進体制の必要性

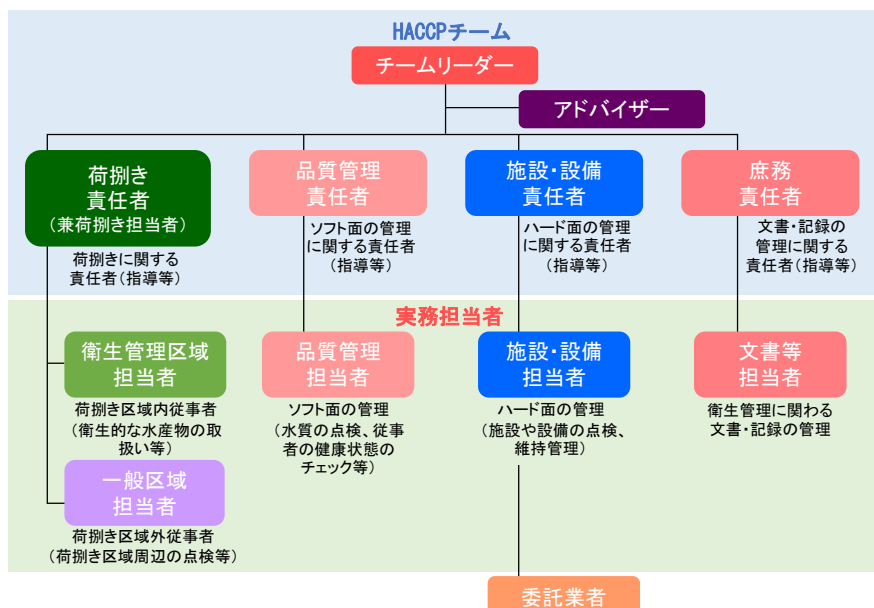


図-2.7 衛生管理組織体制例

※1) SSOP；衛生適正作業手順 (Sanitation Standard Operation Procedure) のこと。詳細はp13参照

※2) CCP；重要管理点 (Critical Control Point) のこと。詳細はp12参照

第3章 施設計画の考え方

3-1 EU輸出に対応した衛生管理対策の検討

【基本的考え方】

『EU通知』において、EU向けに輸出される製品を取り扱う産地市場では、HACCPを用いた自主衛生管理を実施することが求められている。産地市場では、原則として加工等を行わないため、HACCP原則の柔軟かつ簡便な適用が考えられることから、一般的衛生管理プログラムの整備や危害要因分析を行った上で、必要に応じて重要管理点（CCP）を設定し衛生管理対策を行う。

〈解説〉

『EU通知』の「3. 対EU輸出水産食品を取り扱う施設等の要件」において、認定施設以外の施設については、「施設の区分に応じ、別添1 施設の構造設備及び衛生管理等に関する基準を満たすこと」及び「HACCPを用いた自主衛生管理を実施する」とされている。

日本の産地市場で、一般に行われる作業は、陸揚げ、選別、陳列、セリ・入札、積み込みであり、加工を伴わない作業である。このことから産地市場では、欧州委員会が発出している「GUIDANCE DOCUMENT Implementation of procedures based on the HACCP principles, and facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses」（平成17年11月16日欧州委員会公表）によるHACCP原則を柔軟かつ簡便に適用できる場合に適合し、一般的衛生管理プログラムを確実に実施することで、EUの求める要件を満たすことが可能と考えられる。そのため、まずは、①HACCP原則の適用に関する適切な研修を受講したHACCPチームを編成、②HACCPチームによる危害要因分析（HA）の実施を行い、その上で、③重要管理点（CCP：Critical Control Point）での対応が必要な場合には、HACCPによる衛生管理を実施する。CCPによる管理が必要ない場合は、一般的衛生管理に基づき衛生管理を行う。また、衛生管理対策は、ソフト対策とハード対策を適切に組み合わせて行う必要がある。

① 一般的衛生管理プログラムについて

一般的衛生管理プログラムは衛生的作業環境を維持することにより、HACCPシステムの導入を容易なものにし、その効果を高めるために整備しておくべき衛生管理の基本となるものである。このプログラムを十分に行うことにより、食品中の危害要因発生の可能性が限りなく少なくなるため、食品から危害要因を排除したり減少させたりする必要性が少なくて済む。

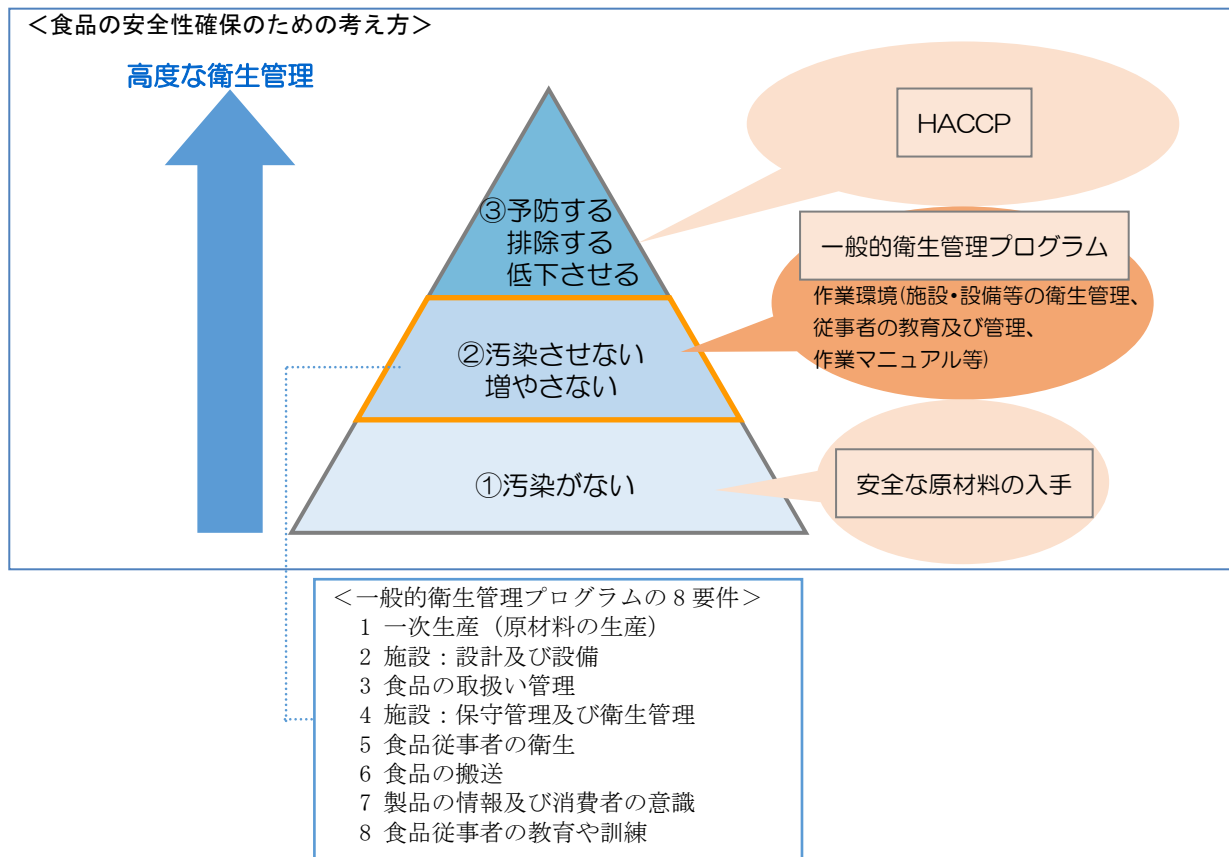


図-3.1 食品の安全性確保のための考え方

一般的衛生管理プログラムの実施にあたって、ムダやムラのないように、「いつ、どこで、だれが、何を、どのようにすべきか」の役割を決めておくための標準作業手順(SOP)を文書化したマニュアルの作成が必要である。また、SOPのうち、洗浄・殺菌等の汚染防止や混入防止等のサニテーションに関する手順を衛生標準作業手順(SSOP)という。SOPやSSOPの手順書の作成にあたっては、文書で箇条書きとし、それに必要な図面、表、作業の勘所や注意点など図や写真を使用し、できるだけ簡単に直感的にわかるようにしたものが望まれる。なお、実際の検討にあたっては、第3章及び第4章、資料編の衛生管理マニュアル事例が参考になる。

② HACCPによる水産食品の衛生管理について

HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Pointの略称で「危害分析と重要な管理点の設定」と邦訳されている。食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害要因をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法である。

産地市場における危害分析の実施と重要管理点（CCP）設定の検討にあたっては、産地市場で取り扱う漁業種類や魚種や手順等を踏まえ、コーデックス委員会[※]の12手順に則って進める。なお、漁業種類、魚種による危害要因分析の整理事例については第3章を参照のこと。

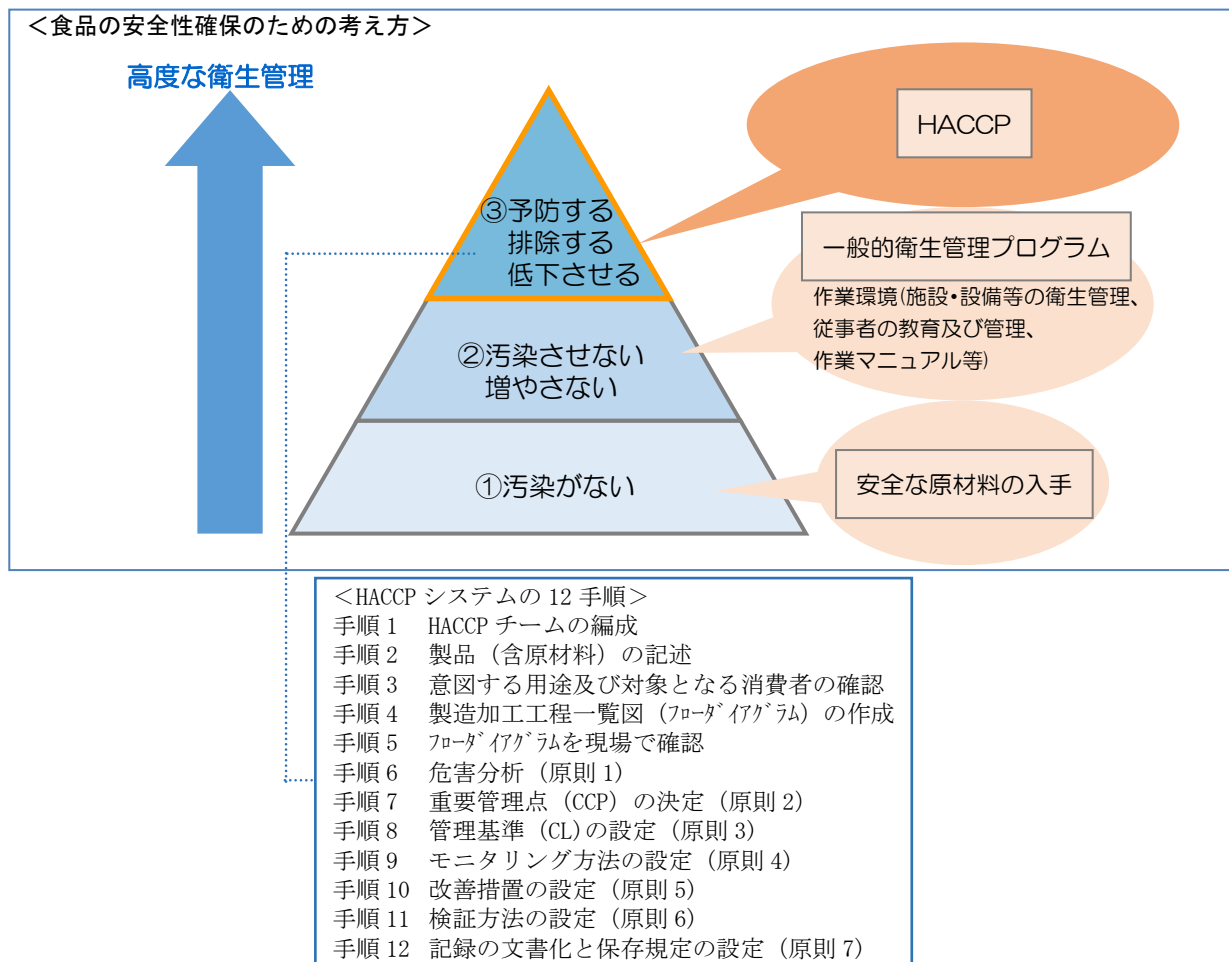


図-3.2 食品の安全性確保のための考え方

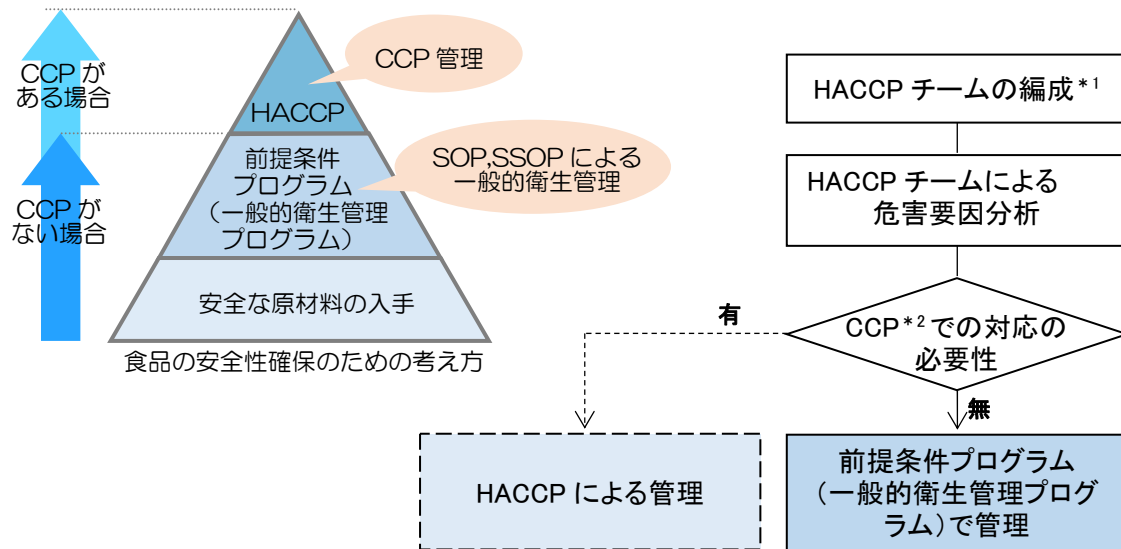
※）コーデックス委員会；消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保等を目的として、1963年にFAO及びWHOにより設置された国際的な政府間機関であり、国際食品規格（コーデックス規格）の策定等を行う（1966年より加盟）。

③ 欧州における市場の衛生管理

EU 規則では、HACCP 原則を柔軟かつ簡便に適用できる場合を例示しており、EU 域内においては多くの産地市場がこれによる衛生管理を行っている。EU 規則では、一次生産以降の食品の生産・加工・流通に携わる事業者には HACCP の実施が求められているが、欧州委員会が発出している「GUIDANCE DOCUMENT」(平成 17 年 11 月 16 日欧州委員会公表) では、HACCP 原則を柔軟かつ簡便に適用できる場合として、以下 3 点が挙げられている。

- ① 食品の製造や加工等を行わず、全ての危害要因が前提条件プログラム (PRP : Prerequisite Program) の実施を通じて管理できると推測される場合 (この場合、正式な危害要因分析 (HA : Hazard Analysis) も不要)
- ② 全ての危害要因が PRP の実施を通じて管理できると明らかになった場合
- ③ 特定の食品事業分野においては、危害要因をあらかじめ特定することが可能であるため、特定の業態向けの一般的な HACCP ガイドで対応できる場合

また、世界卸売市場連盟 (WUWM : World Union of Wholesale Markets) の欧州地域部門が公表している「Community Guide to Good Hygienic Practices Specific to Wholesale Market Management in the European Union」(平成 21 年 11 月改正) においては、産地市場も他の食品事業者と同様、EU 規則に従い HACCP 原則に基づいた管理を実施することを求めている。以上のことから、産地市場においては原則として加工等を行わないこと、陸揚げから搬出までの施設内に滞留する時間が短いこと等から、基本的に前提条件プログラム (PRP : Prerequisite Program) すなわち HACCP を運用するための土台と一般的衛生管理を確実に実施することで、EU の求める要件を満たすことが可能と考えられる。そのためには、以下の様な順序で対応を実施する必要がある。



※1) HACCP 原則の適用に関する適切な研修の受講が必要

※2) CCP (Critical Control Point; 重要管理点) は、安全な食品を提供するために、危害要因分析で明らかにされた重要な危害要因を管理するために必須の工程。必ずしも CCP があるとは限らない。

図-3.3 EU が求める要件を満たすための対応

3-2 対EU輸出登録範囲の設定の考え方

【基本的考え方】

対EU輸出の対象となる水産物を取り扱う産地市場の取扱いエリアを決定するにあたっては、対EU及び非EUの魚種及び漁業種類の取り扱い形態、地区全体の現状の利用状況を踏まえ、ゾーニング・動線計画を整理し決定する。

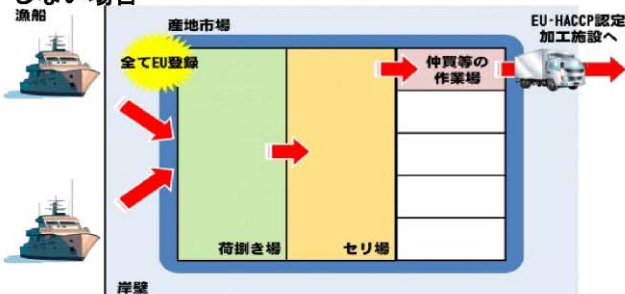
〈解説〉

産地市場のEU登録を具体的に進めるにあたり、EUに輸出する魚種を設定し、ゾーニング・動線計画を行って、登録の対象とする区域を絞り込む。登録の対象となる範囲は、セリの方法によっても登録範囲が異なるため、セリ場の扱いについて事前に関係者等で調整し、図3-4に示す①～④のパターンについて、メリットおよびデメリットを踏まえ、最適な形態を設定する。なお、図中の荷捌き場とは、搬入した水産物を選別、施水・施氷、陳列等を行うスペースとしての位置づけである。

なお、EU向け輸出に係る産地市場の登録にあたっては、EU通知に基づき都道府県等衛生部局に申請し審査が行われることから、申請者は都道府県等衛生部局と事前に相談しながら検討することが望ましい。

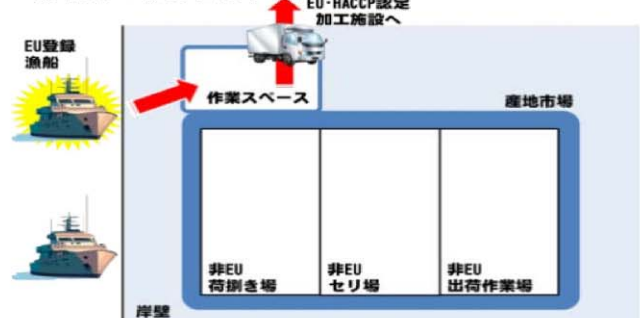
I. セリ場の扱い(代表的な例)

① EU向けと非EU向けの水産物の取扱いを区別しない場合



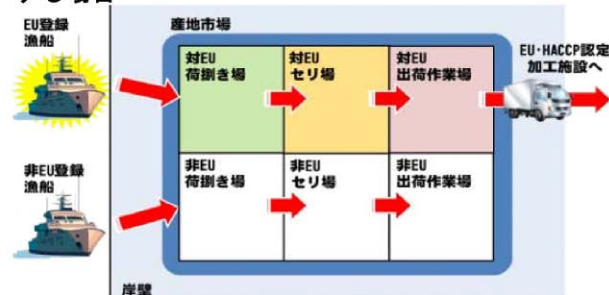
⇒荷揚げする全ての漁船、荷捌き場、セリ場等の登録、市場への入場者全員の管理が必要

③ 相対で取引を行う場合



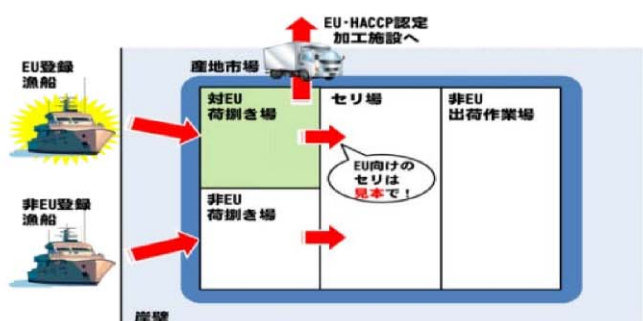
⇒産地市場の登録は不要

② EU向けと非EU向けの水産物の取扱いを区別する場合



⇒EU向け水産物を扱う漁船、荷捌き場、セリ場等の登録、対象区域への入場者の管理が必要

④ EU向け水産物のセリは見本で行い、EU向け水産物を他の水産物と混ざらない形で管理する場合



⇒市場の一部を「EU輸出用エリア」とし、当該部分のみを登録

図-3.4 セリ場の扱いについて (出典 ; 「対EU輸出水産食品に係る産地市場登録に関するガイドラインについて」(平成26年10月17日26水漁第923号水産庁長官通知))

表-3.1 セリ場の扱いによる登録の区分の概要

(○は登録等が必要な事項)

セリ場の代表的な例	登録が必要となる範囲				入場者の管理	備考
	漁船	産地市場				
		荷さばき場	セリ場	出荷作業場		
<p>①EU向けと非EU向けの水産物の取扱いを区別しない場合</p>	○	○	○	○	○※	<ul style="list-style-type: none"> 区別できないため、全ての箇所を登録 出荷はEU, 非EUの分離必要 入場者の管理も市場全体で実施 <p>例：八戸A棟（A棟全体を登録）</p>
<p>②EU向けと非EU向けの水産物の取扱いを区別する場合</p>	対EU ○	○	○	○	○※	<ul style="list-style-type: none"> 対EU取扱箇所は①と同様の扱いとする。 ①と比較して施設整備や人的管理に関する負担が軽減
<p>③相対で取引を行う場合</p>	対EU ○	市場ではなく陸揚作業スペースの位置づけのため不要	相対のため不要	/	/	<ul style="list-style-type: none"> 産地市場登録は不要 陸揚げ時に選別を行う場合にはEU通知における「水産物の積卸し及び陸揚げに関する基準」等を満たす必要あり※1 施設整備や人的管理に関する負担が軽減 <p>例：北海道のホタテ、波崎のサバ等（陸揚作業場として位置づけ。市場は通過せず）</p>
<p>④EU向け水産物のセリは見本で行い、EU向け水産物を他の水産物と混ざらない形で管理する場合</p>	対EU ○	○	見本のため不要（見本は出荷不可）	/	/	<ul style="list-style-type: none"> 施設整備や人的管理に関する負担が軽減
<p>非EU</p>	-	-	-	-	-	

セリ場には仲買人等が多数入場することが想定されるため、入場者の管理が特に重要である。
 「対EU輸出水産食品に係る産地市場登録に関するガイドラインについて（平成26年10月17日26水漁第923号水産庁長官通知）」をもとに作成

※1) 相対での場合は p24~26 の陸揚場としての基準のみ適用となる。

3-3 対 EU 輸出に対応した衛生管理マニュアルの策定

【基本的考え方】

対 EU 輸出に向けた水産物の危害要因分析を行い、ハード・ソフト一体として必要な対応策をまとめた対 EU 輸出に対応した衛生管理マニュアルを策定する。

〈解説〉

EU 向け輸出水産物の取扱いに関して地域で検討の上とりまとめた衛生管理対策を基に、一般的衛生管理プログラムを実施するための標準作業手順書 (SOP) を作成する。加えて、重要管理点 (CCP) での対応が必要な場合には HACCP による衛生管理の方法を示した HACCP プラン案を作成する。

対 EU 輸出水産食品取扱申請書には、HACCP に関する資料として上述のどちらの場合であっても、以下に示す標準作業手順書 (SOP)、危害要因分析 (HA) に関する資料、重要管理点 (CCP) 決定に関する資料、記録に関する資料を添付する必要がある。重要管理点 (CCP) での対応が必要ではないと判断した場合でも、それを示す危害要因分析資料、重要管理点決定に関する資料を作成しておく。

◆対 EU 輸出水産食品取扱申請書に添付する HACCP に関する資料

(『EU 通知』 別紙様式 13 市場登録申請書様式より)

- ア 標準作業手順書
- イ 危害要因分析 (HA) に関する資料
- ウ 重要管理点 (CCP) 決定に関する資料
- エ 記録に関する資料

【事例】 H 地区品質・衛生管理マニュアル

H 地区では、EU 輸出に対応した品質・衛生管理マニュアルを策定し、生産段階、市場、加工場の各段階でチェック項目とポイントを整理している。



モニタリング記録様式一覧	
記録者	記録様式
品質管理担当者	使用水点検記録
	空槽機等動作記録
	作業立点検記録
施設・設備担当者	使用水検査記録
	清潔区入場前点検記録
	貯水備点検記録
	従事者衛生管理記録
	衛生管理点検記録
	紫外線殺菌設備点検記録
	廃棄物記録
	排水点検記録
	汚水ポンプ動作確認記録
	薬剤保管・取扱い記録
	屋外清掃点検記録
	排水処理室清掃点検記録
	容器搬送コンベア洗浄記録
	照明設備点検記録
防鼠、防虫設備点検記録	
冷蔵保管庫清掃記録	
空調設備点検記録	
委託業者	濾過設備点検
	配水管点検記録
	排水検査記録
	一般区域清掃記録
	清潔区域清掃記録
	廃棄物処分記録
	特別清掃記録
貯水槽清掃・検査記録	
濾過設備点検	
鼠害予防書・駆除記録	
浄化槽管理記録	

3-4 産地市場における危害要因とその対策

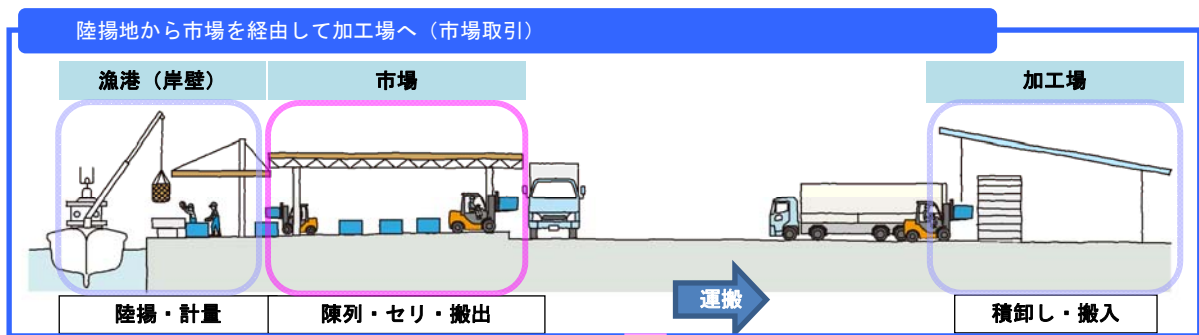
【基本的考え方】

施設の構造を検討する前に、産地市場で想定される危害要因を明らかにし、その危害要因への対策を検討する。産地市場で想定される危害要因の抽出にあたっては、陸揚げから搬出までの一連の工程を踏まえて検討する。

<解説>

(1) 産地市場の衛生管理

岸壁で陸揚げされた水産物が市場を経由して加工場などに搬出される場合、産地市場を経由する際に十分な施氷を行うことで、その後の流通過程における細菌増殖やヒスタミン生成等の抑制に努めるとともに、産地市場で行われる作業で危害要因が増えないよう、産地市場において想定される危害要因を明らかにし、その対策を講じることを基本とする。対策は、施設や設備等のハードと管理・運用のソフトにより、HACCPで行うのか一般的衛生管理で行うのか十分検討し、各産地市場に適した対策を講じることが重要である。



基本的な考え方：産地市場での危害要因の混入の防止、その後の流通過程を見据えた十分な施氷

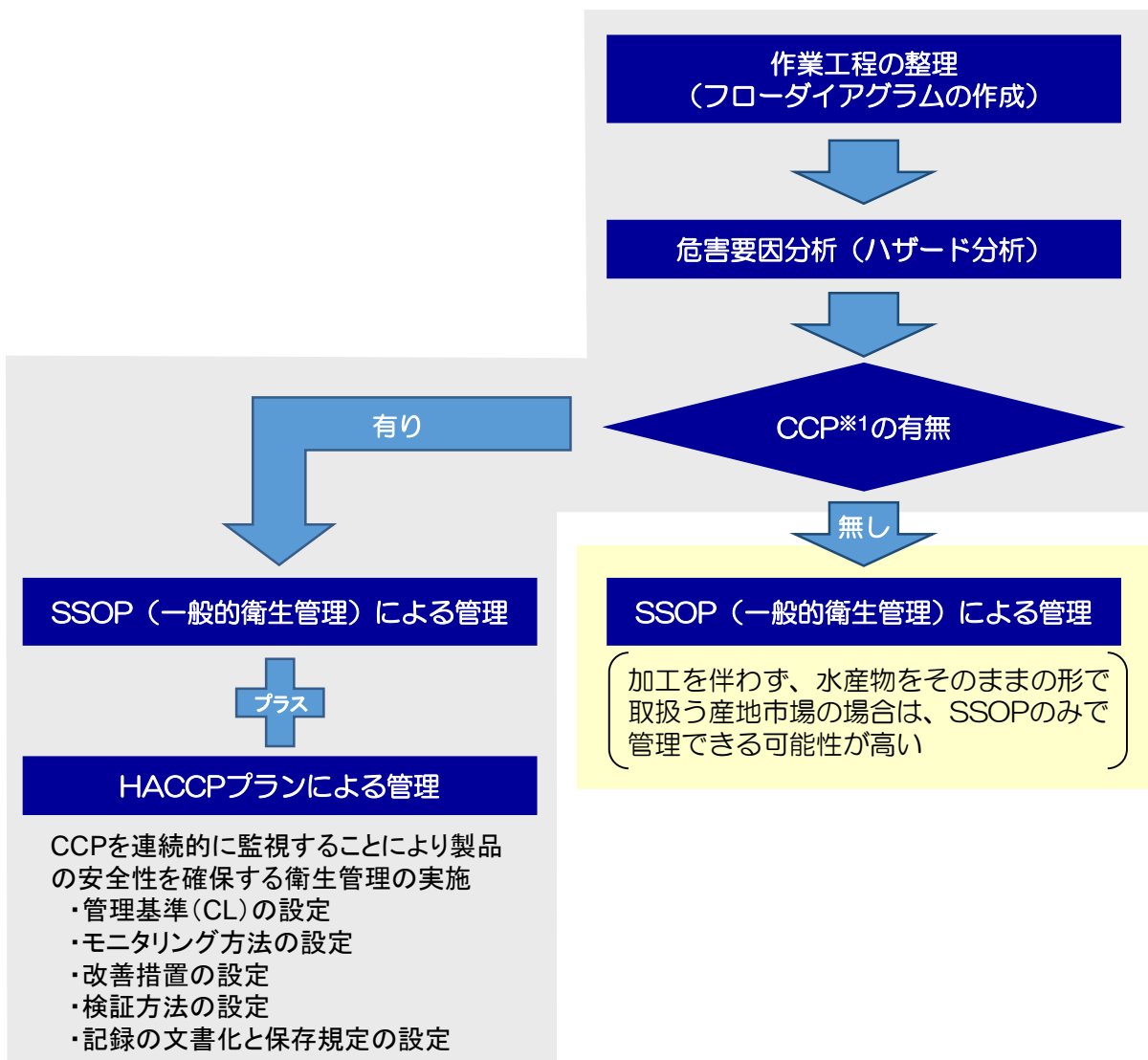
図-3.5 産地市場の衛生管理の考え方

(2) 産地市場で想定される危害要因の分析

産地市場で想定される危害要因の抽出は、HACCPによる危害要因分析に基づいて行う。

産地市場で行われる作業は市場への搬入、陳列、せり、搬出が主な工程であり、これらの工程について危害要因の分析を行う。岸壁で行われる陸揚げ方法は、市場への搬入形態、市場内での取扱等に大きな影響を与えるため、市場の衛生管理を行うにあたっては、図-3.6に示すように陸揚げから搬出までの一連の工程の危害要因を分析し CCPの有無を明らかにすることにより、一般的衛生管理プログラム（SSOP）のみで管理するのか、一般的衛生管理に加えて HACCP プランにより管理するのか決める必要がある。

加工を伴わず、水産物をそのままの形で取扱う産地市場の場合は、一般的衛生管理プログラムで管理できる可能性が高い。ただし、最終製品として包装、梱包を行う場合には、危害要因分析を行う必要がある。



※1) 重要管理点 (CCP) :特に嚴重に管理する必要があり、重要な危害要因を予防、除去または許容できるレベルまで低減することが可能な工程のこと。

※2) CCPがある場合はSSOPに加えてHACCPによる衛生管理を実施。

図-3.6 危害要因分析、HACCP 検討フロー

<参考>

一般的に、人の健康を損なう恐れのある危害としては、次に示すように①生物的危害、②化学的危害、③物理的危害の3つの危害が対象となる。

表-参.1 人の健康を損なう恐れのある危害

人の健康を損なう恐れのある危害	
①生物的危害	腐敗細菌や食中毒の原因となる病原細菌、病原ウイルスなどの微生物の他、寄生虫等がある。特に、水産物の場合、原因菌が好塩性の海洋細菌である腸炎ビブリオや、元来魚介類には存在しないが、哺乳類や鳥類の排泄物が汚染源であるサルモネラ菌に注意する必要がある。
②化学的危害	フグ毒のような天然毒素の他、食品添加物や化学薬品物質がある。特に、アレルギー様食中毒（ヒスタミン中毒）は、数種類の細菌により魚の筋肉の成分（ヒスチジン）からヒスタミンをつくることによって起こる。アレルギー様食中毒の原因となる魚は、マグロ、カツオ、イワシ、ブリ類、サバなどの赤身魚であり、このヒスタミンは加熱処理や缶詰製造では取り除くことができない点が注意を要する。
③物理的危害	ガラス片や金属片、木片、プラスチック片のような危険異物の他、毛髪や鼠族、昆虫のように軟質でそれ自体が直接危害を与えないが、食品を不潔にしたり、消費者に不快感を与える不快異物も含まれる。

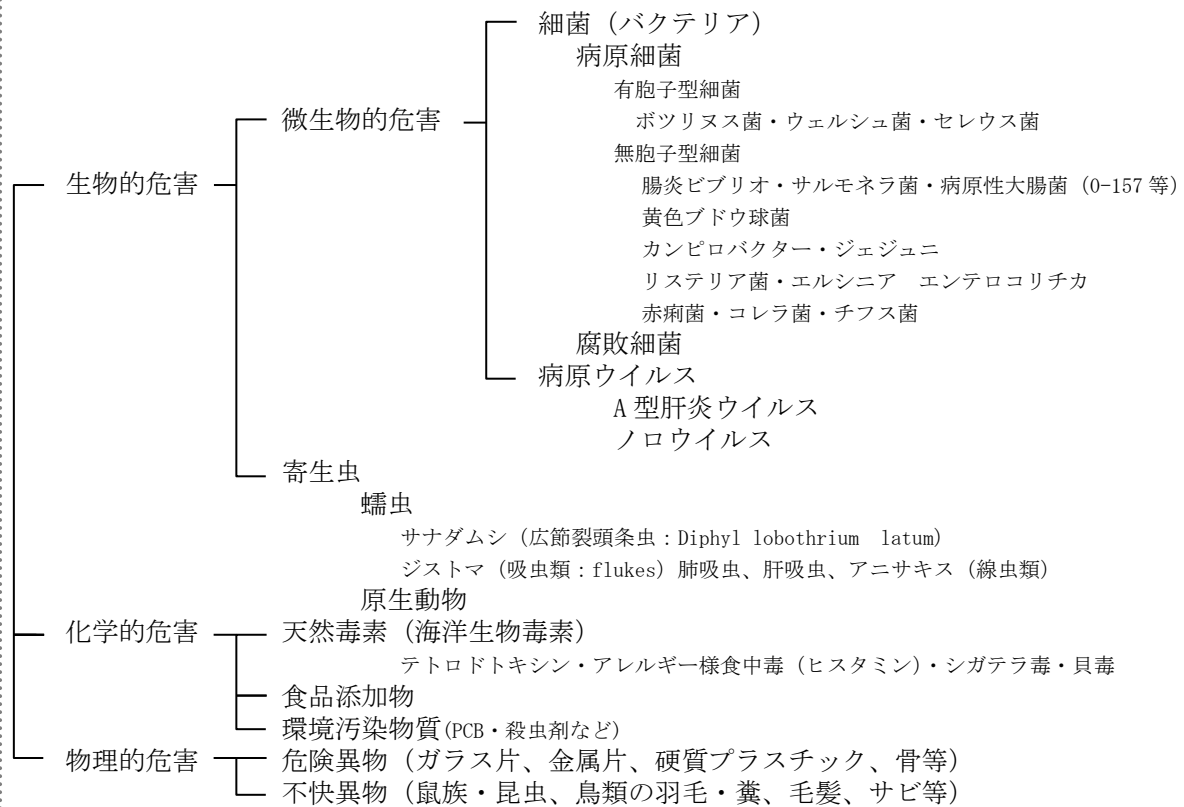


図-参.1 人の健康を損なう恐れのある危害

<参考>

危害の発生を防止するために、衛生管理上、最も基本となることは交差汚染の防止である。交差汚染は病原菌等の汚染の高いものが汚染度の低いものに接触することによって起きるものであり、特に、生鮮品のまま食べられる場合には、交差汚染が食中毒発生の主要原因となることが多く注意が必要である。

交差汚染の種類として、「人からの汚染」、「食品や原材料からの汚染」、「水や氷からの汚染」、「機械、器具、車両からの汚染」、「施設（床、天井、壁等）からの汚染」等がある。

前頁の危害を産地市場に当てはめた場合の危害及び要因の一例を以下に示す。物理的危害の要因として、タバコや吸い殻の混入、空き缶の混入等も考えられるが、産地市場内では原則として喫煙や飲食は行わないため、これらによる危害については表-参.2 への記載を省略している。

産地市場における陸揚げから搬出にいたる各工程に対し、これらの危害の混入が無いかを検討し、対策を考える。対策は、施設や設備等のハードと管理・運用のソフトにより、各産地市場に適した対策を検討することが重要である。

表-参.2 一般的な産地市場で考えられる主な危害要因の例

主な危害		危害の混入要因	備考
生物的 危害	細菌全般による汚染	風による外部からの混入	塵・埃に付着し風によって混入 ※立地条件によって考慮
		雨等による外部からの混入	出入口からの降り込み等
		床の汚水からの混入	
		鳥類・小動物からの混入	出入口からの進入。非 EU から 対 EU エリアの交差汚染
		人（靴・手等）からの混入	出入口からの出入り
		場内進入車両のタイヤからの混入	対 EU と非 EU 対象車両の交差
		水産物と接触する器材からの混入	
		水産物同士の接触から混入	
		使用水（井戸水、海水等）からの混入	※井戸水利用の場合
化学的 危害	細菌全般の増殖（特に腸炎ビブリオ菌）	魚体温度上昇 （日射・施氷不足・放置等）	
	ヒスタミン生成	魚体温度上昇 （日射・施氷不足・放置等）	
物理的 危害	排気ガスの混入	エンジン車両の場内進入	排気ガスが水産物にかかる
	木材・金属片等の混入	破損しやすい容器の利用及び乱暴な取扱いによる容器破損による異物混入	

(3) 産地市場の各工程ごとに想定される危害要因

漁港・産地市場では、一般に①陸揚げ、②市場搬入、③陳列・セリ等、④搬出が行われる。これらの各工程に対し、危害要因を抽出、整理する。図-3.7に示すように漁港は陸揚げから搬出・出荷までの作業段階を有しており、産地市場では、市場搬入から搬出までが工程の対象となる。産地市場では、漁業特性に応じて市場での取扱い（搬入方法や選別の有無、施氷の有無等）や荷姿（発泡スチロール箱やタンク、丸のまま等）が異なり考えられる危害要因が多様であることから、漁業特性に応じて分析をする必要がある。

＜漁港（岸壁・市場）における工程＞

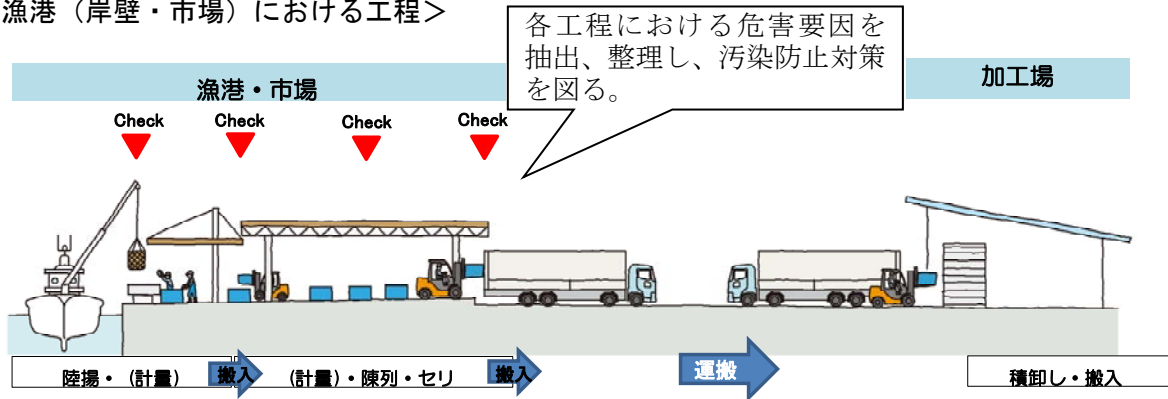


図-3.7 漁港・産地市場における工程

＜参考＞

産地市場の各工程における危害要因について、前頁の参考で示した一般的な産地市場で考えられる主な危害要因を基に整理した。

表-参.3 産地市場における各作業工程に対して一般的に考えられる主な危害要因の例

主な原因	危害の混入要因	主な工程				備考	
		①陸揚げ (漁船→岸壁)	②市場搬入 (岸壁→市場)	③陳列・セリ等 (市場内)	④搬出 (市場→車両)		
生物的 危害	細菌全般による汚染	風による外部からの混入	○	○	—	○	塵・埃に付着し風によって混入 ※立地条件によって考慮
	雨等による外部からの混入	○	○	—	○	搬出人口からの降り込み	
	床の汚水からの混入	○	○	○	○		
	鳥類・小動物からの混入	○	○	○	○	搬出人口からの進入。非 EU から対 EU エリアの交差汚染	
	人（靴・手等）からの混入	○	○	○	○	搬出人口からの出入り	
	場内進入車両のタイヤからの混入	○	○	○	○	対 EU と非 EU 対象車両の交差	
	水産物と接触する器材からの混入	○	○	○	○		
	水産物同士の接触から混入	○	○	○	○		
	使用水（井戸水、海水等）からの混入	○*	○*	○*	○*	※海水井戸利用の場合は考慮	
化学的 危害	細菌全般の増殖（腸炎ビブリオ菌）	魚体温度上昇（日射・施氷不足・放置等）	○	○	○	○	
	ヒスタミン産生菌増殖	魚体温度上昇（日射・施氷不足・放置等）	○	○	○	○	
物理的 危害	排気ガスの混入	エンジン車両の場内進入	○	○	○	○	排気ガスが水産物にかかる
	木片・金属片等の混入	破損しやすい容器の利用及び乱暴な取扱いによる容器破損による異物混入	○	○	○	○	

＜工程図（フローダイアグラム）の作成例＞

工程図（フローダイアグラム）の作成にあたっては、陸揚げから出荷に至る一連の工程の流れを記載した工程図を以下の手順で作成する必要がある。工程図は誰にでも理解できるように作成する必要がある。工程図作成後は、誤りが無いよう、操業中に施設に立ち入り、工程の流れに従って確認作業を行い、実際の状況と相違点があれば、工程図を修正する。

- ①原材料の受け入れから出荷までの全ての工程または作業ごとに、当該工程または作業を簡潔に列挙し、矢印で結ぶ。
- ②原材料において、主原材料、容器包装、使用水等は同列に記載し、使用する工程まで矢印で結ぶ。
- ③原材料、製造または加工の工程ごとに順を追って番号を付ける。

■工程図

製品の名称； 生鮮サンマ

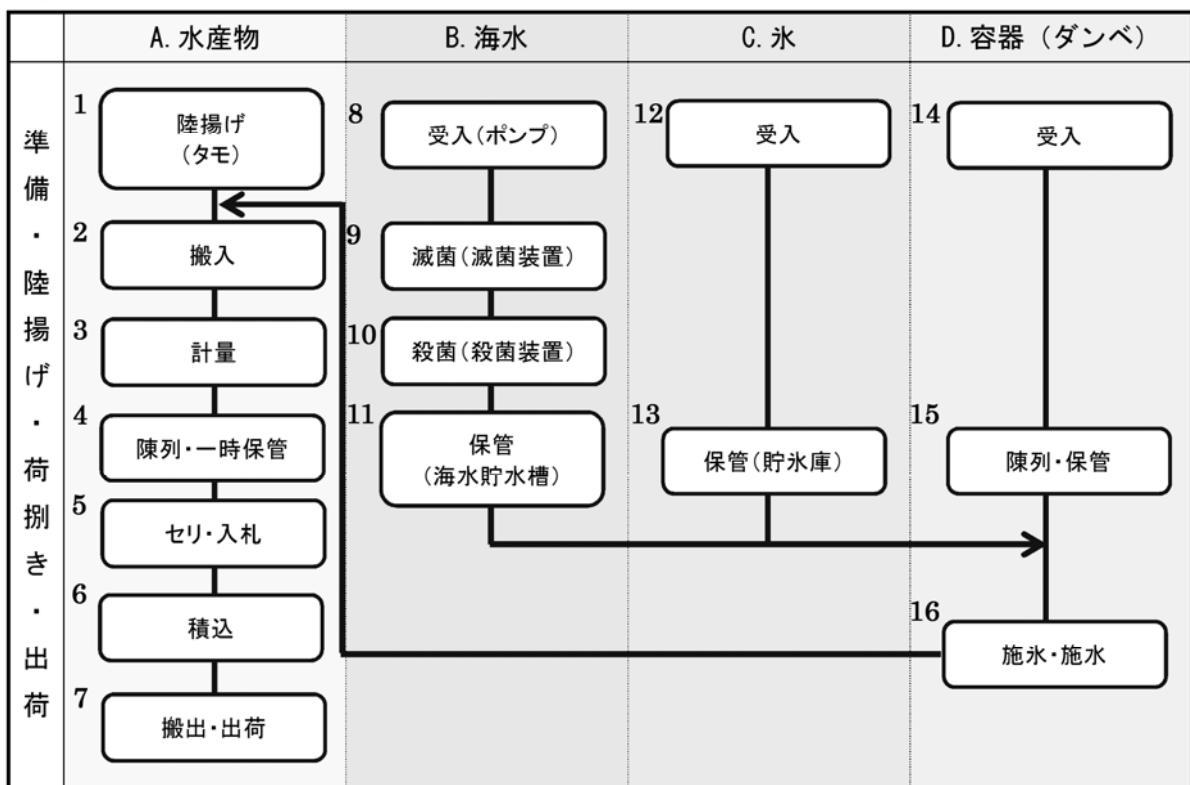


図-3.8 工程図の作成例

(4) 漁港・産地市場の作業段階に応じた衛生管理

① 漁港における陸揚げ段階の衛生管理の考え方

陸揚げ施設の管理については『EU 通知』「別添 1 第 3 陸揚げ時及びその後の水産物を取り扱う施設に関する個別基準 1. 水産物の積卸し及び陸揚げに関する基準」に記載がある。また、『EU 通知』「別添 5 養殖場の管理についてのチェックリスト」、『EU 通知』「別添 6 EU 向け冷凍船および生産漁船についてのチェックリスト」にチェック項目が記載されている。そのため、漁港における陸揚げ段階での汚染防止の考え方は、これらの考え方にに基づき設定する。

◆ 『EU 通知』別添 1 第 3 (水産物の積卸し及び陸揚げに関する基準の抜粋)

第3 陸揚げ時及びその後の水産物を取り扱う施設に関する個別基準

1. 水産物の積卸し及び陸揚げに関する基準

- (1) 積卸し及び陸揚げに用いる機器で水産物に接触するものは、洗浄及び消毒が容易な材質を用い、補修等の維持管理が適切で清潔な状態に保たれていること。
- (2) 特に以下に留意して、積卸し及び陸揚げの際の水産物の汚染を避けること。
 - ア 積卸し及び陸揚げ作業は速やかに行うこと。
 - イ 水産物は、遅滞なく第2の10. に定める温度に保たれた環境におくこと。
 - ウ 水産物の可食部分に不要な損傷を与えるような機器の使用、取扱い等を避けること。

◆ 『EU 通知』別添 5

養殖場等の管理についてのチェックリスト (陸揚げ施設についての抜粋)

項目	事項	実施日 実施者		
		結果	評価	備考
陸揚げ施設	陸揚げ地は登録されており、清潔であるか。			
	積卸し及び陸揚げに用いる機器で水産物に接触するものは、洗浄及び消毒が容易な材質を用い、補修等の維持管理が適切で清潔な状態に保たれているか。			
	積卸し及び陸揚げの際の水産物の汚染を避けているか。 ア 積卸し及び陸揚げ作業は速やかに行っているか。 イ 水産物は、遅滞なく別添 1 の第 2 の 10. に定める温度に保たれた環境に おいているか。 ウ 水産物の可食部分に不要な損傷を与えるような機器の使用、取扱い等 を避けているか。			
	陸揚げされた魚類及び甲殻類は、病変、変死等がないことを目視確認し、 食用に適さないものは除去しているか。			
	※ 養殖場で出荷される魚類及び甲殻類である場合には、別添 1 の 5. (4) に定める処理がなされているか。			

注) 評価の欄には、適格 (A)、条件付き適格 (M)、又は不適格 (R) を記載すること。該当がない場合は該当無しとすること

◆ 『EU通知』別添6

EU向け冷凍船及び生産漁船についてのチェックリスト（陸揚げに関する基準の抜粋）

実施年月日

実施者

チェック項目	評価	チェックポイント
<p>●陸揚げに関する基準</p> <p>19 陸揚げ地は登録されており、清潔であること。</p> <p>20 積卸し及び陸揚げに用いる機器で水産物に接触するものは、洗浄及び消毒が容易な材質を用い、補修等の維持管理が適切で清潔な状態に保たれていること。</p> <p>21 積卸し及び陸揚げの際の水産物の汚染を避けること。 ア 積卸し及び陸揚げ作業は速やかに行うこと。 イ 水産物は、遅滞なく別添1の第2の10.に定める温度(6.参照)に保たれた環境におくこと。 ウ 水産物の可食部分に不要な損傷を与えるような機器の使用、取扱い等を避けること。</p> <p>22 陸揚げされた魚は、病変、変死等がないことを目視確認し、食用に適さないものは除去していること。</p>		材質名(コーティング物質名):

注) 評価の欄には、適格(A)、又は不適格(R)を記載すること。
 また、該当しない場合には「該当無し」と記入すること。

<参考>

陸揚げ時の清潔性を保つにあたっては、陸揚げ時に考えられる危害要因への対応を考慮する。
 陸揚げ時に考えられる一般的な危害要因と対応案を次表に示す。

表-参.4 陸揚げ時に考えられる危害要因と対応案(例)

主な危害	危害の混入要因	陸揚げ時の対応案	
生物的危害	細菌全般による汚染	風による外部からの混入(塵・埃に付着し風によって混入) 雨等による外部からの混入(屋外からの降り込み) 床の汚水からの混入 鳥類・小動物の混入	<ul style="list-style-type: none"> 迅速な陸揚げにより汚染リスク最小限とする。※立地条件によって考慮 屋根付き岸壁で陸揚げ実施 迅速な陸揚げにより汚染リスク最小限とする。 屋根付き岸壁で陸揚げ実施 岸壁エプロンの洗浄 屋根付き岸壁で陸揚げ実施 見張りを立てる等のソフト対策
		人(靴・手等)からの混入	関係者以外立入禁止(岸壁上にバリケード設置等)。
		搬入車両のタイヤからの混入	岸壁進入時にはタイヤ洗浄を行う
		水産物と接触する器材からの混入	器材の洗浄、非透水性の容器(木製は不可)使用
		水産物同士の接触から混入	—
		使用水(井戸水、海水等)からの混入	—
		細菌全般の増殖(特に腸炎ビブリオ菌)	迅速に陸揚げし、市場へ搬入する。
		ヒスタミン産生菌増殖	魚体温度上昇(日射・施氷不足・放置等)
化学的危害	排気ガスの混入	エンジン車両の場内進入(排気ガスの影響)	<ul style="list-style-type: none"> エンジン車両の進入禁止。車両は電動車両を用いる。 水産物取扱い時はエンジン停止。
物理的危害	木片・金属片等の混入	破損しやすい容器の利用及び乱暴な取扱いによる容器破損による異物混入	<ul style="list-style-type: none"> 破損し難い容器の利用(例;ステンレス製及びPP製、FRP製のプラスチック容器等) 容器の丁寧な取扱い

EU 登録を行っている陸揚場の事例として、ホタテやサケ、ブリ、サバ等がある。

これらについては、先の表に示した対応の一つである迅速に陸揚げを行うことにより汚染リスクの低減を図っている。

陸揚げは、異物混入防止、鮮度保持の観点から、屋根付き岸壁で行うことはより有効な対策となる。



写真-3.1 EU 向けの陸揚げ形態の実例

② 市場への搬入段階における衛生管理の考え方

陸揚げした水産物の市場への搬入については、『EU 通知』では、「別添 1 第 3 の 2. 産地市場及び消費地市場に関する基準」に具体的な記載はない。そのため、EU へ輸出する魚種・漁業種毎の作業工程を整理し、産地市場における水産物取り扱いの特徴、搬入時における危害要因、汚染リスクを分析し、適切な措置を講じる必要がある。

産地市場では、一般に、加工処理は行われず原料の形態は保たれたままである。また、数時間のうちに搬入・取引・搬出が行われる等、市場に滞留する時間は短い。これらの点を考慮し、産地市場における汚染の対策としては、まず、EU 対応を行う区画については人の出入りを管理し、その上で、産地市場において、搬入時等に搬入口から侵入する汚染のリスクを整理し、対応を図る。ただし、陸揚げから搬入までの迅速性が水産物の品質保持の観点から重要であり、対応を検討するにあたっては、迅速性確保を前提とすべきである。

<参考>

搬入時に考えられる一般的な危害要因と対応案の一例を示す。

表-参.5 搬入時に考えられる危害要因と対応案（例）

主な危害	危害の混入要因	搬入時の対応案	
生物的危害	細菌全般による汚染	風による外部からの混入（塵・埃に付着し風によって混入）	・搬入口は搬入時以外閉鎖し、開口も最小限とする。※立地条件によって考慮
		雨等による外部からの混入（搬入口からの降り込み）	・搬入口は搬入時以外閉鎖し、開口も最小限とする。
		床の汚水からの混入	・床面の洗浄
		搬入口からの進入による鳥類・小動物からの混入	・搬入口は搬入時以外閉鎖し、開口も最小限とする。 ・見張りを立てる等のソフト対策
		搬入口からの出入りによる人（靴・手等）からの混入	・関係者以外立入禁止 ・手洗い・足洗い（消毒槽の設置）
		搬入車両のタイヤからの混入	・進入時にはタイヤ洗浄を行う
		水産物と接触する器材からの混入	・器材の洗浄、非透水性の容器（木製は不可）使用
		水産物同士の接触から混入	—
化学的危害	細菌全般の増殖（特に腸炎ビブリオ菌）	魚体温度上昇（日射・施氷不足・放置等）	・屋根下で迅速に市場へ搬入
	ヒスタミン産生菌増殖	魚体温度上昇（日射・施氷不足・放置等）	・屋根下で迅速に市場へ搬入
物理的危害	排気ガスの混入	エンジン車両の場内進入（排気ガスの影響）	・エンジン車両の進入禁止。車両は電動車両を用いる
	木片・金属片等の混入	破損しやすい容器の利用及び乱暴な取扱いによる容器破損による異物混入	・破損し難い容器の利用（例；ステンレス製及び PP 製、FRP 製等のプラスチック容器等） ・容器の丁寧な取扱い

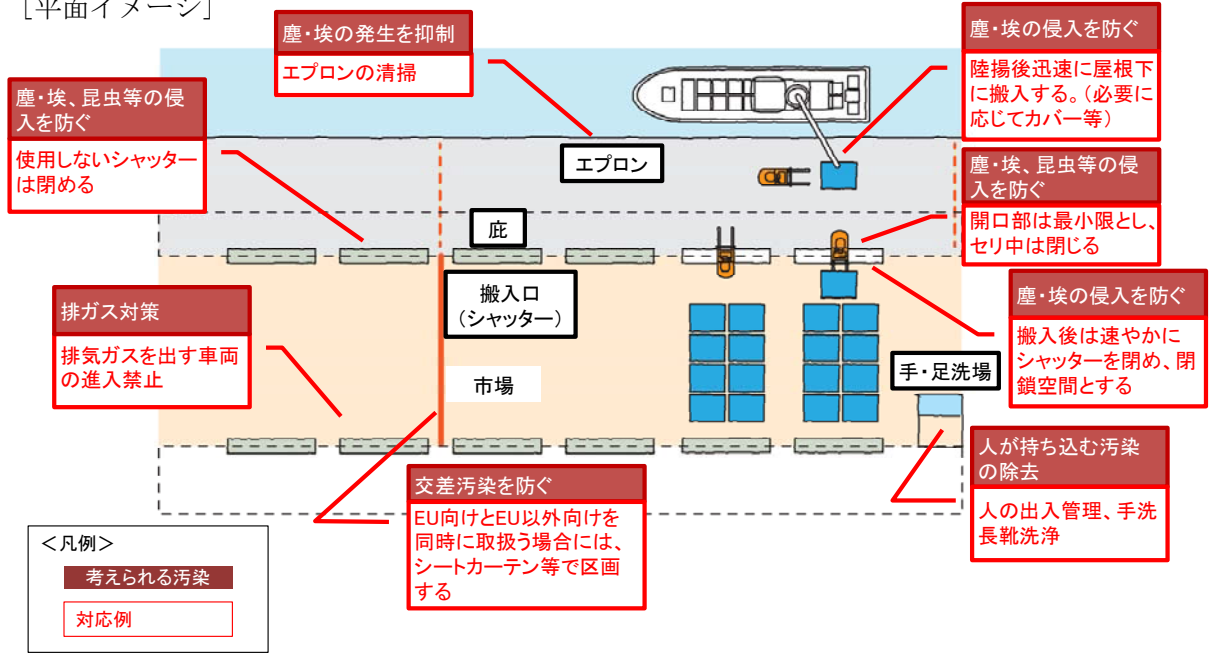
漁業特性（魚種・漁業種毎の作業形態）ごとに検討する場合、搬入時の危害要因抽出のポイントは水産物の露出の有無となる。以下の表にそれぞれについて考えられる危害要因を示した。蓋がされているなど水産物の露出がない場合は露出がある場合に比べ危害要因が非常に少なくなることから、多くの場合対策が容易になる。

表-3.2 搬入時に考えられる危害要因（例）

主な危害		想定される搬入状況 危害の混入要因	水産物の露出有り	水産物の露出無し
			・蓋の無い容器にいれられた水産物をフォークリフトやベルトコンベア等で搬入 ・ラウンドでむき出しのままフォークリフトやベルトコンベア等で搬入(冷凍カツオ等)	・蓋をした容器にいれられた水産物をフォークリフトやベルトコンベア等で搬入 ・フィッシュポンプで搬入
生物的 危害	細菌全般による汚染	風による外部からの混入	○	—
		雨等による外部からの混入	○	—
		床の汚水からの混入	○	—
		鳥類・小動物からの混入	○	—
		人(靴・手等)からの混入	○	—
		場内進入車両のタイヤからの混入	○	—
		水産物と接触する器材からの混入	○	△
	水産物同士の接触から混入	△ ラウンドのものをそのまま取り扱う場合に考慮する。	—	
	使用水(井戸水、海水等)からの混入	—	—	
	細菌全般の増殖(特に腸炎ビブリオ菌)	魚体温度上昇(日射・施氷不足・放置等)	○ 露天にある時間・距離が長い場合には考慮する。	△ 故障等により滞留した場合には考慮する。
化学的 危害	ヒスタミン生成	魚体温度上昇(日射・施氷不足・放置等)		
	排気ガスの混入	エンジン車両の場内進入	○	—
物理的 危害	木片・金属片等の混入	破損しやすい容器の利用及び乱暴な取扱いによる容器破損による異物混入	○	—

<危害要因に対する対応例>

[平面イメージ]



[断面イメージ]

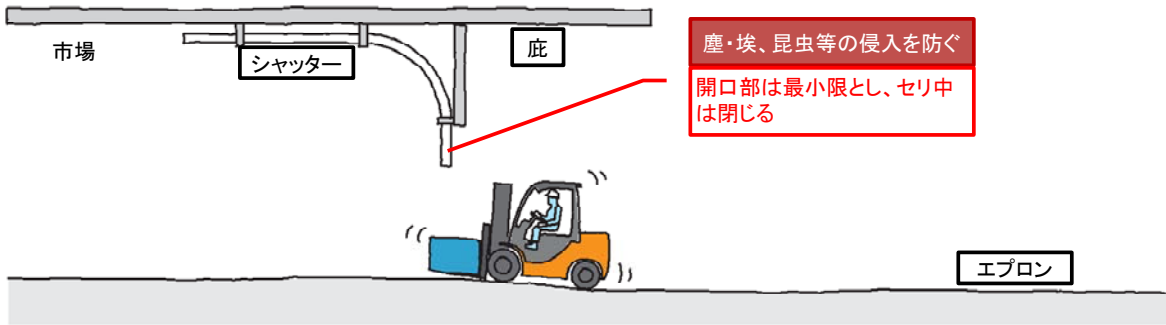


図-参.2 危害要因に対する対応例

<危害要因に対する対応事例>

【事例①】フード付きベルトコンベアの例（H 漁港）

ベルトコンベアをフード付きとして、塵埃等からの汚染防止を図る。

事例では、市場への搬入も開口部を最小限とするために引き戸でベルトコンベアを入れる場所のみ開閉する工夫を行っている。



写真-参.1 フード付きベルトコンベアの例（H 漁港）

【事例②】搬入口での受渡し例（D 漁港）

産地市場への搬入は迅速性の確保が重要である。搬入量や搬入時間に応じて、作業効率を阻害しない範囲で、市場と岸壁エプロンに段差を設けることにより、物理的に車両侵入不可とし、車両侵入による汚染防止を図ることも有効な対策の一つである。



屋根付き岸壁から市場への搬入
（屋外専用フォークリフト）

受渡し（市場側）
（屋内専用電動フォークリフト）

写真-参.2 搬入口での受渡し例（D 漁港）

③ 市場での選別における衛生管理の考え方

市場に搬入された水産物は、選別を要すもの、不要なものに区分される。例えば、サケはオス、メス等、カツオは重量等で選別されるが、いずれの場合も、産地市場は、一般に、加工がなく原料の形態が保たれたままであるという特徴がある。選別方法は、人手による手選別、機械選別、またはそれを合わせた形態があり、その形態ごとに汚染のリスクを整理し、対応を図る。

<参考>

選別時に考えられる一般的な危害要因と対応案の一例を示す。

表-参.6 選別時に考えられる危害要因と対応案（例）

主な危害	危害の混入要因	選別時の対応案	
生物的危害	細菌全般による汚染 風による外部からの混入 (塵・埃に付着し風によって混入)	— (選別時は搬出入口及び窓は閉鎖)	
	雨等による外部からの混入 (搬入口からの降り込み)	— (選別時は搬出入口及び窓は閉鎖)	
	床の汚水からの混入	・床面の洗浄 ・選別台は床の汚水の影響を回避する高さとする。	
	搬出入口からの進入による鳥類・小動物からの混入	— (選別時は搬出入口及び窓は閉鎖)	
	搬入口からの出入りによる人(靴・手等)からの混入	・市場内入場時の長靴消毒や清潔な手袋の着用	
	搬出入車両のタイヤからの混入	・フォークリフトは屋内専用とし車両洗浄を行う	
	水産物と接触する器材からの混入	・器材の洗浄、非透水性の容器(木製は不可)使用	
	水産物同士の接触から混入	・清潔な手袋着用による二次汚染の防止	
	使用水(井戸水、海水等)からの混入	—	
細菌全般の増殖(特に腸炎ビブリオ菌)	魚体温度上昇(日射・施氷不足・放置等)	・迅速な選別と施氷の実施	
化学的危害	ヒスタミン産生菌増殖	魚体温度上昇(日射・施氷不足・放置等)	・迅速な選別と施氷の実施
	排気ガスの混入	エンジン車両の場内進入(排気ガスの影響)	・フォークリフトは屋内専用とし車両洗浄を行う
物理的危害	木片・金属片等の混入	破損しやすい容器の利用及び乱暴な取扱いによる容器破損による異物混入	・破損し難い容器の利用(例:ステンレス製及びPP製、FRP製等のプラスチック容器等) ・容器の丁寧な取扱い

漁業特性ごとに検討する場合、選別時の危害要因抽出のポイントは「選別が無い」か、選別がある場合、「手選別の有無」となる。以下の表にそれぞれについて考えられる危害要因を示した。手選別が無い場合は手選別が有る場合に比べ、選別時に目視での異物のチェックができないため、留意する必要がある。なお、同一魚種で手選別と機械選別がある場合は、双方について危害要因の分析を行うこと。

表-3.3 選別時に考えられる危害要因（例）

主な危害	想定される選別状況	選別あり		選別無し	
		・手選別有り(サケやカツオの手選別等)	・手選別無し(カツオの機械選別等)	選別工程なし(搬入後は選別すぐに陳列。サンマ等)	
生物的危害	細菌全般による汚染	危害の混入要因			
		風による外部からの混入	—	—	—
		雨等による外部からの混入	—	—	—
		床の汚水からの混入	—	—	—
		鳥類・小動物からの混入	—	—	—
		人(靴・手等)からの混入	○	○	—
		場内進入車両のタイヤからの混入	—	—	—
		水産物と接触する器材からの混入	○	○	—
		水産物同士の接触から混入	○	—	—
	使用水(井戸水、海水等)からの混入	—	—	—	
	細菌全般の増殖(特に腸炎ビブリオ菌)	魚体温度上昇(日射・施氷不足・放置等)	○ 故障等による滞留や、人員配置により変化する場合は考慮する。	○ 故障等による滞留や、人員配置により変化する場合は考慮する。	—
化学的危害	ヒスタミン生成	魚体温度上昇(日射・施氷不足・放置等)	—	—	—
	排気ガスの混入	エンジン車両の場内進入	—	—	—
物理的危害	木片・金属片等の混入	破損しやすい容器の利用及び乱暴な取扱いによる容器破損による異物混入	○	○	—

<危害要因に対する対応例>



- ・清潔な手袋、作業着、帽子の着用
- ・ステンレス製の選別台の使用
(使用前後に洗浄)。
- ・迅速な荷捌きから陳列・施氷

図-参.3 危害要因に対する対応例

④ 市場での陳列・セリ段階における衛生管理の考え方

産地市場内では、人や車（フォークリフト等）、容器といったものを媒介して危害要因が水産物に混入することが考えられるため、市場内では、人や車、容器との動線等に目し、危害要因を把握する必要がある。具体的には、前項で整理した作業形態を施設計画に対応する作業となり、適切なゾーニング、動線計画を行う必要がある。

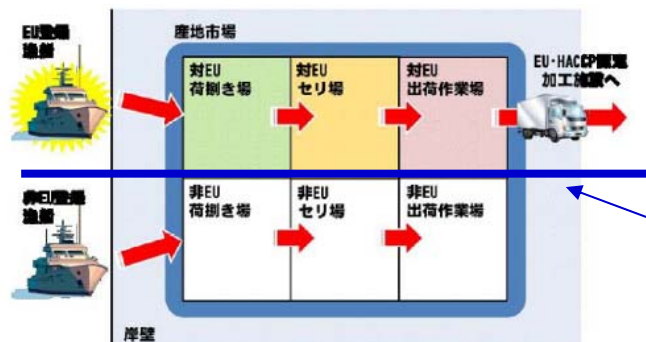
また、産地市場内で EU 向けと国内向けを同時に扱う場合には、区画を設けて水産物を区別する必要がある。以下に、『ガイドライン』での登録の対象範囲のパターンを例に、区画に関する留意事項を整理したが、相対により市場を通さないケース以外は全て区画が必要となる。

① EU 向けと非 EU 向けの水産物の取扱いを区別しない場合



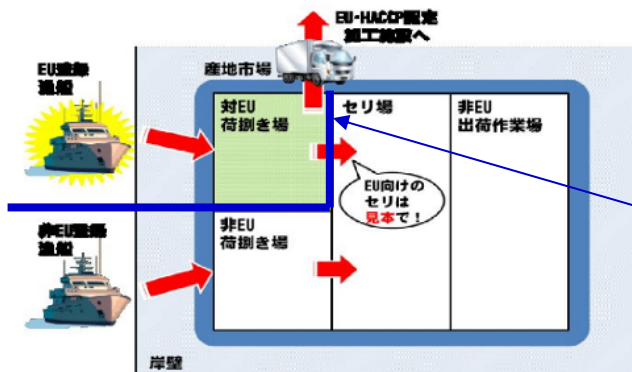
- ・ 出荷は EU, 非 EU の分離が必要なため、区画が必要となる。
(登録エリアとそれ以外との分離が必要)
- ・ 入場者の管理も必要

② EU 向けと非 EU 向けの水産物の取扱いを区別する場合



- ・ 壁等で登録エリアとそれ以外の物理的分離が必要
- ・ 入場者の管理も必要

④ EU 向け水産物のセリは見本で行い、EU 向け水産物を他の水産物と混ざらない形で管理する場合



- ・ 壁等で登録エリアとそれ以外の物理的分離が必要
- ・ 入場者の管理も必要

図-3.9 区画が必要となるケース

(丸数字の番号は、p15「図-3.4のセリ場の扱いについて」に対応。③は産地市場登録に該当しないため除外)

セリ場の扱いによる留意事項は前項で記載したとおりであるが、産地市場での陳列・セリ工程の取り扱いについて漁業特性ごとに検討する場合、セリ・陳列時の危害要因抽出のポイントは、人手または機械による施氷・施水の有無、水産物の露出の有無となる。以下の表にそれぞれについて考えられる危害要因を示した。施氷・施水もなく水産物の露出がない場合は、危害要因が非常に少なくなることから、多くの場合対策が容易になるが、閉鎖型市場での陳列は、搬出までの短時間を想定しているため、露出による影響は少ないと考えられる。一方、陳列が長時間に渡る場合は、魚体温度の上昇等の恐れがあるため、露出を避けることを基本とする。

表-3.4 陳列・セリ時に考えられる危害要因（例）

		想定される陳列状況	施氷・施水有り		施氷・施水無し	
			水産物の露出有り	水産物の露出無し	水産物の露出有り	水産物の露出無し
主な危害		・蓋の無い容器にいれられた、施氷・施水を行い陳列（サンマ、サバ等）	・蓋のある容器に入れられ、施氷・施水を行い陳列（蓋付き容器利用で陳列時に、施氷・施水を行うもの等）	・蓋の無い容器に入れられ、施氷・施水せずに陳列（冷凍マグロ等、ラウンドでむき出しのまま陳列されるものも含む）	・蓋のある容器に入れられ、施氷・施水せずに陳列（冷凍ものの発泡入り等）	
		危害の混入要因				
生物的危害	細菌全般による汚染	風による外部からの混入	—	—	—	—
		雨等による外部からの混入	—	—	—	—
		床の汚水からの混入	—	—	—	—
		鳥類・小動物からの混入	—	—	—	—
		人（靴・手等）からの混入	○*	—	○	—
		場内進入車両のタイヤからの混入	○ 車両で搬入する場合は考慮する。	—	○ 車両で搬入する場合は考慮する。	—
		水産物と接触する器材からの混入	○	—	○	—
		水産物同士の接触から混入	○*	—	○	—
	使用水（井戸水、海水等）からの混入	—	—	—	—	
	細菌全般の増殖（特に腸炎ビブリオ菌）	魚体温度上昇（日射・施氷不足・放置等）	—	—	○	○
化学的危害	ヒスタミン生成	魚体温度上昇（日射・施氷不足・放置等）	—	—	○	○
	排気ガスの混入	エンジン車両の場内進入	—	—	—	—
物理的危害	木片・金属片等の混入	破損しやすい容器の利用及び乱暴な取扱いによる容器破損による異物混入	○	—	○	—

※) 十分な施氷を行う場合は、水産物が氷で覆われているため露出による影響は少ないと考えられる。

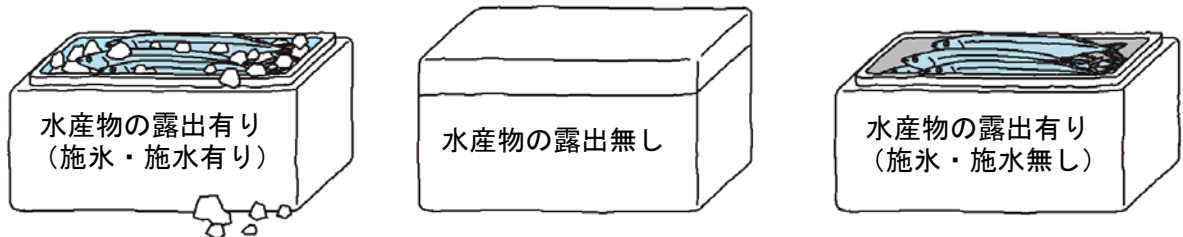


図-参.4 想定される陳列状況イメージ

⑤ 市場からの搬出段階における衛生管理の考え方

市場へ搬入された水産物は、搬出時に危害要因が混入しないよう、タンクや発泡スチロール箱等の容器に入れられ蓋付きの状態での積み込み・出荷されることが望ましい。また、積込時には、排気ガスによる汚染防止のため、出荷車両のエンジンを停止した状態で積み込みを行う等の対策を行う。搬出時においても搬入時と同様に搬出口から侵入する汚染のリスクを整理し、対応を図る。

<参考>

搬出時に考えられる一般的な危害要因と対応案の一例を示す。

表-参.7 搬出時に考えられる危害要因と対応案（例）

主な危害	危害の混入要因	搬出時の対応案	
生物的危害	細菌全般による汚染	風による外部からの混入（塵・埃に付着し風によって混入）	・搬出口は搬入時以外閉鎖し、開口も最小限とする。水産物は蓋付き容器とし、直接外気に触れることを防ぐ ※立地条件によっては考慮
		雨等による外部からの混入（搬出口からの降り込み）	・搬出口は搬入時以外閉鎖し、開口も最小限とする。水産物は蓋付き容器とし、直接外気に触れることを防ぐ
		床の汚水からの混入	・床面の洗浄
		搬出口からの進入による鳥類・小動物の混入	・搬出口は搬入時以外閉鎖し、開口も最小限とする。 ・見張りを立てる等のソフト対策
		搬出口からの出入りによる人（靴・手等）からの混入	・関係者以外立入禁止。
		場内進入車両のタイヤからの混入	・進入時にはタイヤ洗浄を行う
		水産物と接触する器材からの混入	・器材の洗浄、非透水性の容器（木製は不可）使用
		水産物同士の接触から混入	—
		使用水（井戸水、海水等）からの混入	—
化学的危害	細菌全般の増殖（特に腸炎ビブリオ菌）	魚体温度上昇（日射・施氷不足・放置等）	・屋根下で迅速車両へ積み込み
	ヒスタミン産生菌増殖	魚体温度上昇（日射・施氷不足・放置等）	・屋根下で迅速車両へ積み込み
物理的危害	排気ガスの混入	エンジン車両の場内進入（排気ガスの影響）	・エンジン車両の進入禁止。車両は電動車両を用いる。出荷車両は積み込み時はエンジン停止する。
	木片・金属片等の混入	破損しやすい容器の利用及び乱暴な取扱いによる容器破損による異物混入	・破損し難い容器の利用（例；ステンレス製及びPP製、FRP製のプラスチック容器等） ・容器の丁寧な取扱い

漁業特性ごとに検討する場合、搬出時の危害要因抽出のポイントは水産物の露出の有無となる。以下の表にそれぞれについて考えられる危害要因を示した。水産物の露出がない場合は露出がある場合に比べ危害要因が非常に少なくなることから、多くの場合対策が容易になる。

表-3.5 搬出段階に考えられる危害要因（例）

主な危害		想定される搬入出況	水産物の露出有り	水産物の露出無し
			・蓋の無い容器にいれられた水産物をフォークリフトやベルトコンベア等で搬出	・蓋をした容器にいれられた水産物をフォークリフト等で搬出 (ドッグシェルターでの積み込みも含む)
生物的危害	細菌全般による汚染	危害の混入要因		
		風による外部からの混入	○	—
		雨等による外部からの混入	○	—
		床の汚水からの混入	○	—
		鳥類・小動物からの混入	○	—
		人(靴・手等)からの混入	○	—
		場内進入車両のタイヤからの混入	○	—
		水産物と接触する器材からの混入	○	△
	水産物同士の接触から混入	△	魚函利用や容器無し等の場合に考慮する。	
	使用水(井戸水、海水等)からの混入	—	—	
	細菌全般の増殖(特に腸炎ビブリオ菌)	魚体温度上昇 (日射・施氷不足・放置等)	○ 露天にある時間・距離が長い場合には考慮する。	○
化学的危害	ヒスタミン生成	魚体温度上昇 (日射・施氷不足・放置等)		
	排気ガスの混入	エンジン車両の場内進入	○	—
物理的危害	木片・金属片等の混入	破損しやすい容器の利用及び乱暴な取扱いによる容器破損による異物混入	○	—

<危害要因に対する対応例>

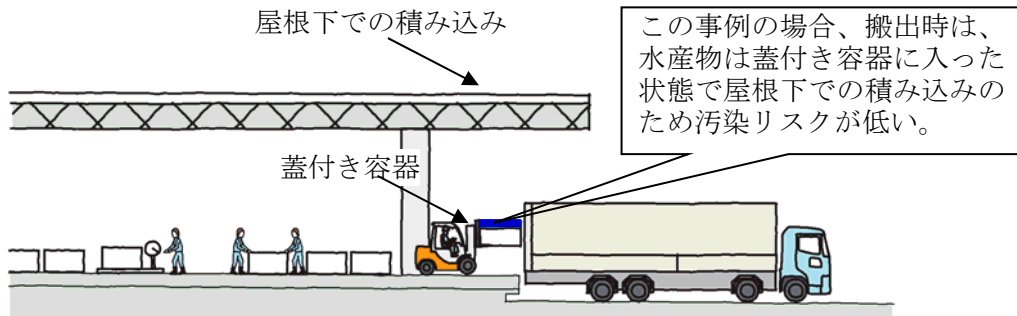


図-参.5 危害要因に対する対応例

＜危害要因に対する対応例＞

【事例】H漁港魚市場（サバ）

フタ付きの専用容器に入れ、屋根下でトラックに積み込み、出荷。排気ガスによる汚染防止のため、積み込み時はトラックのエンジンは停止させている。



写真-参.3 H漁港魚市場（サバ）

⑥ 陸送品の搬入における衛生管理の考え方

産地市場には、他漁港から陸揚げされた水産物が陸送にて市場に搬入される場合がある。EU登録市場内で取り扱う陸送品は、EU登録漁船で漁獲され、登録された陸揚げ場で陸揚げを行う必要があり、他漁港での陸揚げから搬出までの取扱いは、本項の①漁港における陸揚げ段階の衛生管理の考え方、⑤市場からの搬出段階における衛生管理の考え方に従った取扱いとする。また、陸送搬入時においては、②市場への搬入段階における衛生管理の考え方に従う。留意点として、陸送の搬入車両と搬出車両が交差しないよう、搬出入口を搬出と搬入で区分する、時間差による管理を行うことが重要である。

第4章 施設の構造設備等の基準

4-1 設計に向けて

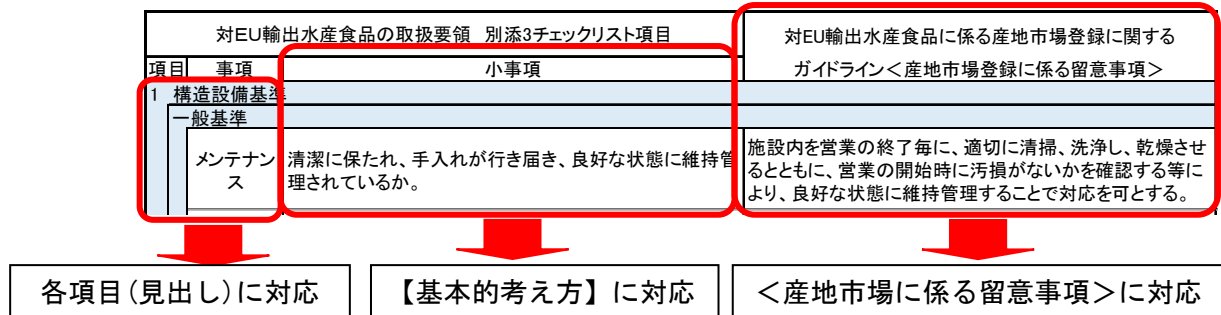
【基本的考え方】

EU 輸出に向けた衛生管理対策の検討、衛生管理マニュアルを踏まえ、具体的な設計を行うにあたっては、『別添1 施設の構造設備及び衛生管理等に関する基準』における構造設備基準等に示されている要求事項を満たす必要がある。

＜解説＞

衛生管理対策の検討及び衛生管理マニュアルを踏まえ、ソフト対策とハード対策を決定したうえで、産地市場の具体的な設計を行っていくが、その際には、『EU 通知』「別添1 施設の構造設備及び衛生管理等に関する基準」を満たす必要がある。

別添1の基準の詳細については、本マニュアルの4-2以降に解説及び事例を示す。ソフト対策とハード対策の組み合わせにより適切な対応を図る。なお、4-2以降について、【基本的考え方】は、p41以降の表-4.2に示す『EU 通知』別添チェックリスト項目の小項目に、＜産地市場に係る留意事項＞は、対EU輸出食品に係る産地市場登録に関するガイドラインの＜産地市場に係る留意事項＞に対応している。



また、対EU輸出水産食品取扱申請書には、以下に示す施設の構造・設備に関する資料を添付する必要があるため、これらを作成しておく必要がある。スムーズな申請を行うためにも設計段階においても随時、都道府県等の衛生部局と調整を図りながら検討を進めることが望ましい。

◆対EU輸出水産食品取扱申請書に添付する施設の構造・設備に関する資料

(『EU 通知』別紙様式13 市場登録申請書様式より)

- ア 施設配置図
- イ 施設平面図
- ウ 施設立面図
- エ 給水・給油系統図
(系統図にあっては、各端末蛇口に番号をつけておくこと)
- オ 排水系統図
- カ 汚水処理設備の概要
- キ 冷蔵・冷凍庫の概要
- ク 製造・加工に使用するその他の設備・機械等の仕様書

4-2 取扱い基準の詳細

本項では、『別添1 施設の構造設備及び衛生管理等に関する基準』の各項目について、留意点及び事例をとりまとめた。なお、効率的な市場登録手続きを行うためにも、初期段階から各項目について都道府県等の衛生部局と調整を図りながら施設計画を行うことが望ましい。

〈解説〉

『EU通知』『別添1 施設の構造設備及び衛生管理等に関する基準』は産地市場登録を行うために、満たさなければならない基準であり、登録申請書類に問題がない場合は、『EU通知』『別添3のチェックリスト（以下、チェックリスト）』に従い、市場の現地調査が実施されることとなる。チェックリストの内容は、以下の添付書類にも関連する事項であり、以降に、『EU通知』『チェックリスト』と以下に示す（1）～（6）までの関連を示す。

4. 添付書類

(1) 施設の構造・設備に関する資料

ア 施設配置図

イ 施設平面図

ウ 施設立面図

エ 給水・給湯系統図

(系統図にあつては、各末端蛇口に番号をつけておくこと)

オ 排水系統図

カ 汚水処理設備の概要

キ 冷蔵・冷凍庫の概要

ク 製造・加工に使用するその他の設備・機械等の仕様書

(2) 自主検査体制に関する資料

(3) 衛生管理等に関する資料

ア 廃水処理管理の概要

イ 廃棄物処理管理の概要

ウ 消毒剤等管理リスト

エ 作業衣類等の管理体制

(4) 従事者の健康診断実施（項目及び頻度）体制に関する資料

(5) 食品衛生法に基づく営業許可の種類、有効期限及び過去における処分事例に関する資料

(6) HACCPに関する資料

ア 標準作業手順書

イ 危害要因分析（HA）に関する資料

ウ 重要管理点（CCP）決定に関する資料

エ 記録に関する資料

図-4.1 市場登録申請書への添付資料（別紙様式13 市場登録申請書様式より）

なお、『EU 通知』「別添1 施設の構造設備及び衛生管理等に関する基準」の各項目について、以下に示す構成で、各チェックリスト項目の留意点を示す。

表-4.1 『EU 通知』「別添1 施設の構造設備及び衛生管理等に関する基準」と本項目での対応

対 EU 輸出水産食品の取扱要領 別添3 チェックリスト項目		4-2 取扱い基準の詳細での構成
1 構造設備基準 一般基準 個別基準 (処理、加工を行っている区画)	⇒	4-2-1 構造設備基準 1) 一般基準 2) 個別基準
2 運搬に関する基準 一般基準 個別基準	⇒	4-2-2 運搬に関する基準 1) 一般基準 2) 個別基準
3 機器、廃棄物及び使用水に関する基準 機器等の基準 食品廃棄物の基準 使用水の基準	⇒	4-2-3 機器、廃棄物及び使用水に関する基準 1) 機器等の基準 2) 食品廃棄物の基準 3) 使用水の基準
4 衛生管理事項 従事者の衛生管理基準 食品の取扱基準 包装・梱包の基準 水産物の保存基準 缶詰等の密閉容器に入った食品の加熱処理基準 研修	⇒	4-2-4 衛生管理事項 1) 従事者の衛生管理基準 2) 食品の取扱基準 3) 包装・梱包の基準 4) 水産物の保存基準 5) 缶詰等の密閉容器に入った食品の加熱処理基準 6) 研修
5 産地市場及び消費地市場の個別基準 産地市場及び消費地市場の個別基準	⇒	4-2-5 産地市場及び消費地市場の個別基準 1) 産地市場及び消費地市場の個別基準
6 個別食品に関する基準 生鮮水産物の基準 冷凍水産物の基準 機械を使用して分離する水産物の基準 寄生虫の基準 甲殻類及び軟体動物の調理品の個別基準	⇒	4-2-6 個別食品に関する基準 1) 生鮮水産物の基準 2) 冷凍水産物の基準 3) 機械を使用して分離する水産物の基準 4) 寄生虫の基準 5) 甲殻類及び軟体動物の調理品の個別基準

<参考>

次頁以降に参考として、産地市場登録申請の際に必要な以下に示す (1) ~ (5) の各項目と関連するチェックリスト項目の対応を示す。

4. 添付書類
- (1) 施設の構造・設備に関する資料
 - (2) 自主検査体制に関する資料
 - (3) 衛生管理等に関する資料
 - (4) 従事者の健康診断実施 (項目及び頻度) 体制に関する資料
 - (5) 食品衛生法に基づく営業許可の種類、有効期限及び過去における処分事例に関する資料
 - (6) HACCP に関する資料

図-参.6 市場登録申請書への添付資料 (図-4.1 再掲) (別紙様式 13 市場登録申請書様式より)

表-4.2(1) 『EU通知』 別添チェックリスト項目と産地市場登録申請書の各項目における対応(1)

対EU輸出水産食品の取扱要領 別添3チェックリスト項目		対EU輸出水産食品に係る産地市場登録に関する	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
項目	事項	小事項	ガイドライン<産地市場登録に係る留意事項>					
1 構造設備基準								
一般基準								
メンテナンス	清潔に保たれ、手入れが行き届き、良好な状態に維持管理されているか。		○					
作業区域の広さ	作業をする際に機器等の配置が混みすぎているか(機械設備と壁との間を人が通れる空間があること)。	水産物の選別や陳列に必要な十分な広さを有していることで対応を可とする。	○					
区画	作業(原料受入、加工処理等)の段階(汚染度の段階)に応じ、壁で仕切られた区画で行われ、空気を經由した汚染が防止されているか。	人の出入り等の人的管理、交差等を考慮すると、EU向け水産物とその他の水産物を取り扱う区画は、壁等で仕切られた別の区画であることが原則であるが、作業時における適切な人的管理が可能であって汚染や交差の防止が図られる場合には、不浸透性・非吸収性の洗浄可能で無害な材質のシートシャッター、シートカーテン等の開閉式や可動式の設備の利用も可とする。	○					
	国内向けの製品と同一の区画で処理されているか。その場合は、国内向けの製品もEU向けの基準に適合しているか。	また、EU向け水産物とその他の水産物を同一区画で同一時に処理する場合、原則として全ての水産物がEU向けの基準に適合している必要があるが、EU向け水産物を取り扱う区画において、違う時間帯にその他の水産物を取り扱う場合、その区画を適切に清掃し交差を防止することで対応を可とする。						
汚染防止	塵埃の蓄積、有害物質との接触、剥離片の食品への混入、結露やカビの発生が防止されているか。 汚染防止及び特に害虫の駆除を含む適正な食品衛生管理がされているか。		○					○
温度管理	食品を適温に保つ機能を備え、必要に応じて温度記録が可能であるか。	水産物を適温に保つために十分な施水や迅速な処理を行うことで対応を可とする。	○					
トイレ	下水施設に接続された適切な数の水洗トイレが備えられており、水洗トイレの開口部は、食品を取り扱う部屋に直接つながっていないか。	登録区域又は隣接する施設等に、下水施設に接続された適切な数の水洗トイレが備えられており、水洗トイレの開口部が、水産物を取り扱う区画に直接つながっていないことで対応を可とする。また、トイレを利用した後、清潔区域への入場の際には手洗いと消毒及び消毒槽の活用による靴の洗浄等、適切な衛生管理を行うことで対応を可とする。	○					
	自然又は機械式の換気が十分に行われているか。		○					
手洗設備	自動式又は足踏式蛇口を有する等、適切に設計された給湯付き手洗設備が、適切な場所に十分な数、備えられているか。		○					
	手指の洗浄剤及び衛生的に乾燥させる器具又は用品を備えているか。 必要に応じて、食品を洗浄する設備と手洗設備は分離しているか。		○			○		
換気	適切かつ十分な自然又は機械式の換気手段を有し、汚染区域から清潔区域への機械的な通風がないか。また、換気システムは、フィルター等の洗浄又は交換のために必要な部品が容易に取り外せる構造であるか。		○					
照度	自然光又は人工光により十分な照度が得られているか。	十分な照度とは、選別、保管で150ルクス、陳列で350ルクス以上を目安とする。	○					
排水施設	排水施設はその目的を十分果たすものであり、汚染を避けるような設計及び構造であるか。		○					
	排水溝が完全又は部分的に開放している場合、汚水が汚染区域から清潔区域、特に最終消費者へのリスクが高い状態で食品が取り扱われる区域へ流れ込まないように設計されているか。		○					
更衣室	必要に応じて、従業員用の適切な更衣室を有するか。		○					
洗浄剤、消毒剤等の薬剤	殺菌剤、殺虫剤、消毒剤等の薬剤は施錠可能で食品を取り扱う区域とは分離した場所(室又は棚)に保管されているか。	鍵付きの保管庫を設置するほか、食品を取り扱わない部屋を保管室として施錠管理することも可とする。	○					
	種類、成分、商品名(別添10に掲げられているものか)。	別添10に掲げられている洗浄剤及び消毒剤と同じ成分であれば使用できる(必要に応じ、メーカーから成分に関する証明書を手すること)。また、別添10に掲げられている洗浄剤及び消毒剤以外であっても、EU域内において同様の用途で使用が認められていることを書面にて確認できれば可とする。			○			

表-4.2(2) 『EU 通知』 別添チェックリスト項目と産地市場登録申請書の各項目における対応 (2)

対EU輸出水産食品の取扱要領 別添3チェックリスト項目		対EU輸出水産食品に係る産地市場登録に関する ガイドライン<産地市場登録に係る留意事項>	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	
項目	事項								
1 構造設備基準									
個別基準(処理、加工等を行っている区画)									
床	床の表面は良好な状態に維持管理し、洗浄及び必要に応じて消毒が容易な構造であるか(隅にはアールが設けられているか)。	床と壁の接合部は清掃がしやすく、汚れのたまりにくいアール構造が理想的だが、アール構造でなくとも、清掃管理表等を作成するなど頻度を設定し適切に清掃がされていれば可とする。	○						
	床は不浸透性・非吸収性の洗浄可能で無害な材質であるか。								○
	必要に応じて、床の表面は適切に排水できるか。								○
壁	壁の表面は良好な状態に維持管理し、清掃及び必要に応じて消毒が容易な構造であるか(床との間にアールが設けられているか)。	床と壁の接合部は清掃がしやすく、汚れのたまりにくいアール構造が理想的だが、アール構造でなくとも、清掃管理表等を作成するなど頻度を設定し適切に清掃がされていれば可とする。	○						
	壁は不浸透性・非吸収性の洗浄可能で無害な材質を使用し、作業に適切な高さまで表面が平滑であるか(壁にひび割れ等がないか)。								○
天井・屋根の裏張り	天井(天井がない場合は屋根の内側の面)及び頭上の設備は、塵埃の蓄積を防ぎ、結露、カビの増殖及び小片の剥落を減少させるような構造か(天井はカビがついていないか、梁は埃がたまっていないか)。		○						
窓等の開口部	塵埃の蓄積しやすい構造ではないか。	塵埃の蓄積を防ぐ構造にすることが困難な場合、「適切な頻度で清掃し、毎始業前に塵埃の蓄積がないことを確認・記録すること」等の運用で対応を可とする。	○						
	屋外に開放できる場合、とりはずし可能な網戸があるか。								○
ドア	清掃及び必要に応じて消毒が容易な構造か(平滑で汚れがついていないか)。		○						
	表面は平滑で非吸収性の材質か(ステンレス等)。		○						
食品と接触する区域	食品を取り扱う区域、特に食品と接触する区域の表面(装置の表面を含む)は、清掃及び必要に応じて消毒が容易な構造か。		○						
	表面は平滑で洗浄可能な耐腐食性の無害な材質を使用しているか。		○						
洗浄、消毒、保管設備	必要に応じて、器具、装置の洗浄、消毒、保管のための設備があるか。		○						
洗浄設備	それらは耐腐食性材質を使用し清掃が容易で温水・冷水が適切に供給されているか。		○						
	必要に応じて、食品の洗浄のための設備があるか。		○						
	適切な水の供給があるか。		○						
	清潔に保たれ、必要に応じて消毒されているか。		○						
2 運搬に関する基準									
一般基準									
運搬車両とコンテナ	食品の輸送に使用される運搬車両又はコンテナは、食品の汚染を防ぐために、清潔に保たれ、手入れが行き届き、良好な状態に維持管理され、必要に応じて食品を適温に保ちその温度を監視できるものであるか。	市場外(他地区の荷さばき施設等を含む)からの搬入及び市場からの搬出がある場合、市場内で運搬車両やコンテナを運用する場合には、各事項の一般基準を満たしていることを確認していれば可とする。ただし、バルク輸送に係る事項については、産地市場では適用しない。	○						
	必要に応じて、洗浄又は消毒が適切に実施できるよう設計・製造されているか。								○
	運搬車両内の容器又はコンテナは、汚染のおそれがある場合には、食品以外の輸送に使用していないか。								○
	運搬車両又はコンテナは、食品と食品以外のものを一緒に輸送したり別の食品を同時に輸送したりする場合には、必要に応じて製品を有効に分離する手段を講じているか。								○
バルク輸送	液状、粒状又は粉状の食品をバルク輸送する場合には、食品の輸送用の容器、コンテナ又はタンカーで輸送し、これら容器には、食品の輸送に使用されることを示す表示をしているか。		○						
食品以外の輸送	運搬車両又はコンテナが、食品以外の製品の輸送又は異なる食品の輸送に使用された場合、新たな荷積みの前に汚染のリスクを避けるために十分な清掃を行っているか。								
配置	運搬車両又はコンテナの中の食品は、汚染のリスクを最小限にとどめるように配置、保護されているか。		○						
個別基準									
温度	水産物は輸送中、義務付けられた温度に維持されているか。	市場外(他地区の荷さばき施設等を含む)からの搬入及び市場からの搬出がある場合、市場内で運搬車両やコンテナを運用する場合には、各事項の個別基準を満たしていることを確認していれば可とする。	○					○	
氷解水	水産物を氷漬けにして保管する場合、氷解水が製品と接触し続けることのない構造か。		○					○	
活出荷	活で出荷される水産物は、食品の安全性及びその生存に悪影響を与えない方法で輸送しているか。		○					○	

表-4.2(3) 『EU通知』 別添チェックリスト項目と産地市場登録申請書の各項目における対応 (3)

対EU輸出水産食品の取扱要領 別添3チェックリスト項目		対EU輸出水産食品に係る産地市場登録に関する ガイドライン<産地市場登録に係る留意事項>	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
項目	事項							
3 機器、廃棄物及び使用水に関する基準								
機器等の基準								
食品が接触する全ての用具、備品及び機器の要件	十分な洗浄が行われ、必要に応じて消毒されているか。また、それらは汚染のリスクを防止するために十分な頻度であるか。	使用する魚箱等は、使用前、使用後に洗浄していれば可とする。また、市場内で洗浄する場合には、水産物が全て搬出された後又は水産物への汚染の影響がない区画で実施されていれば可とする。						○
	汚染のリスクを最小限にするため、適切な材質を使って製造され、適切な整備や修理を行い、適切な状態で保たれているか。	魚箱、選別機及び選別台は木製、鉄製は不可とし、プラスチック、ステンレス等洗浄が容易で錆、腐食等の劣化を生じないものを使用することで可とする。また、洗浄済みの魚箱は清潔な場所に保管し、保管時はシートで覆う等清潔を保持することで可とする。魚箱のほか水産物が接触する全ての機械、機具類は、洗浄及び清潔度の確認を行うことで可とする。	○					
	再利用できない容器・包装を除き、清潔かつ必要に応じて無菌の状態に保てるよう適切な材質を使って製造され、適切な整備や修理を行い、適切な状態で保たれているか。		○					
	機器及び周辺区域の清掃が十分に行えるように設置されているか。		○					
制御装置	本基準が達成されるよう、必要に応じて機器に制御装置を備えているか。		○					
化学添加剤	機器及びコンテナの腐食を防ぐために化学添加剤を使用しなければならない場合、適正な管理基準に従って使用されているか。		○		○			
食品廃棄物の基準								
移動	食品廃棄物、食用に適さない副製品及びその他の廃棄物は、できるだけ速やかに移動し、食品が置かれている部屋に貯まらないか。		○		○			
容器	食品廃棄物、食用に適さない副製品及びその他の廃棄物は、適切な構造を有し、良好な状態で保たれ、清掃及び必要に応じて消毒が容易にできる有蓋の容器に集められているか。		○		○			
保管と処理	食品廃棄物、食用に適さない副製品及びその他の廃棄物の保管と処理について、十分な配慮がされているか。廃棄物置場は、清潔に保ち、必要に応じて容易に動物及び害虫を駆除できるように設計、管理されているか。		○		○			
処分	全ての廃棄物は、関連法規等に従って、衛生的かつ環境に配慮した方法で処分されているか。また、直接又は間接的な汚染源となっていないか。				○			
使用水の基準								
給水設備の要件	十分な飲用適の水が供給されているか(食品の汚染を防ぐために必要な場合には必ず飲用適の水を使用しなければならない。丸のまま及び除頭や内臓除去をした水産物並びに切り身や薄切りの水産物には、清浄水を使用することができる。活二枚貝・棘皮動物・被囊動物・海洋性腹足類動物には、清浄海水を使用することができる。外部の洗浄には、清浄水を使用することができる。これらの水を用いる場合は、適切に供給できる設備をそなえているか)。	施設の床面等食品と直接接しない場所の洗浄には清浄水の使用を可とする。	○					
飲用不適水	例えば消火、蒸気発生、冷蔵又はその他類似の目的で飲用に適さない水を使用する場合、明確に分離された循環システムであるか。飲用に適さない水が飲用水と接触したり、逆流していないか。		○					
再利用水	再利用水を加工に使用したり原材料として使用する場合、汚染のリスクが生じていないか(飲用適の水と同じ基準を満たすものか)。	再利用水の使用がない市場については、本項目は該当しない。	○					
氷	食品と接触する氷又は食品を汚染するおそれのある氷は、飲用適の水から作られているか。(ただし、生鮮水産物を冷却するために使用する氷は清浄水から作られたものでも可)また、氷は汚染を防ぐ条件下で製造、取扱い及び保管されているか。		○					
蒸気	食品と直接接触する蒸気は、健康への危害となったり食品を汚染するおそれのある物質を含んでいないか。		○					
冷却水	密閉容器に入れた食品を加熱処理する場合、加熱処理後の容器を冷却するために使用する水は食品の汚染源とならないか。		○					
塩素濃度	水産物の処理、加工及び製造について使用する水の残留遊離塩素濃度は2ppm以下か。		○					

表-4.2(4) 『EU 通知』 別添チェックリスト項目と産地市場登録申請書の各項目における対応 (4)

対EU輸出水産食品の取扱要領 別添3チェックリスト項目		対EU輸出水産食品に係る産地市場登録に関する ガイドライン<産地市場登録に係る留意事項>	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
項目	事項 小事項							
4 衛生管理事項								
従事者の衛生管理基準								
4	清潔水準	従事者は高い清潔水準の維持に努めているか。	清潔区域に出入りする者を登録制として管理し、入場者を制限すること等により清潔水準の維持に努めていることで対応を可とする。				○	
	作業着	適切で清潔な作業着を着用しているか。また、作業着は必要に応じて防護機能のあるものか。 髪の毛を完全に覆う帽子を着用しているか。			○	○		
	洗浄	休憩後作業を再開する毎に、手指の洗浄を行っているか。			○	○		○
	手袋	手に傷がある場合にあつては、防水性の指サック又は手袋を着用しているか。			○	○		
	汚染防止	製品取扱区域(保管区域を含む)においては、喫煙、放た ん、摂食を行っていないか。 従事者は製品の取扱いにより、製品を汚染することのないよう必要な措置を講じているか。				○		
	疾病の管理	食品を通じて感染するおそれのある疾病に罹患している者等は食品への汚染の可能性がある場合に、食品を取り扱う区画に入らないことになっているか。 従事者の検便及び胸部エックス線検査の健康診断書を雇用時及びその後定期的に提出させ、赤痢、腸チフス、パラチフス、サルモネラ及び結核に罹患していないことを確認しているか。 従事者は、疾病に感染したら、直ちに、疾病名、症状及びその原因について食品事業者へ報告することになっているか。	登録者(清潔区域に出入りする者として登録された全ての市場関係者)は清潔区域に入る前(一日の作業を行う前)に健康状態をチェック、記録することで対応を可とする。体調不良時(感染症等が原因の発熱、下痢等)には、清潔区域内に入らないような管理を行うことで対応を可とする。 登録者及び市場職員に対し、原則として年1回以上健康診断書を提出させ、赤痢、腸チフス、パラチフス、サルモネラ及び結核に罹患していないことを確認することで対応を可とする。 登録者及び市場職員は疾病に感染したら、直ちに、疾病名、症状及びその原因について食品事業者へ報告する体制を築くことで対応を可とする。				○	
食品の取扱基準								
原材料	製造者が通常の分別、分離又は加工処理を衛生的に行つたとしても、最終製品が食用に適さない程度まで原料(活の魚介類を除く)又はその他製品の加工に用いる原材料が寄生虫、病原微生物、有害物質、腐敗物質又は異物に汚染されていることが判明した場合又は合理的に予想される場合、製造者はこれらを受け入れないこととしているか。							○
	食品取扱施設において保管される全ての原材料は、有害な品質劣化を避け、汚染を防ぐように設計された適切な条件下で保管されているか。	有害な品質劣化を避け、汚染を防ぐため、①陸揚げ、陳列からセリ(販売)までの時間が長い場合、②当日市場に陸揚げして、翌日市場でセリ(販売)が行われる場合、③販売後、出荷待ちのため長時間留め置かれる場合等に応じて、適切な条件下で保管することで対応を可とする。		○				
汚染防止	食品は、製造、加工及び流通の全ての段階で食用に適さなくなる又は公衆衛生上問題となるような汚染から保護されているか。		○					○
害虫駆除	鼠族・害虫駆除のための適切な措置を講じているか。		○					○
冷蔵・冷凍等	病原微生物の増殖又は毒素の産生につながる可能性のある原材料、中間製品及び最終製品は、公衆衛生上の危害となりうる温度のままにしているか。 コールドチェーンは途切れていないか。		○					○
	原材料と加工品を分別して保管するのに十分な広さの部屋と分別して冷蔵・冷凍保存するのに十分な施設を備えているか。 低温で保管される食品の場合、加熱処理段階の後又は加熱処理が行われない場合は最終調理段階の後、可能な限り速やかに公衆衛生上の危害とならない温度にまで冷却されているか。							
解冻	食品の解冻は、食品中の病原微生物の増殖又は毒素産生のリスクを最小限にするような方法で行われているか。 食品は解冻中も公衆衛生上の危害とならない温度に保たれているか。 解冻工程で発生する液体が公衆衛生上の危害となりうる場合は十分な排水が行われているか。 食品は解冻後病原微生物の増殖又は毒素産生のリスクを最小限にするような方法で取り扱われているか。	本項目については、産地市場では適用しない。						
非食用物質	動物用飼料を含む有害物質又は非食用物質は、適切な表示を行い分別して容器に入れて保管してあるか。				○			

表-4.2(5) 『EU通知』 別添チェックリスト項目と産地市場登録申請書の各項目における対応 (5)

対EU輸出水産食品の取扱要領 別添3チェックリスト項目		対EU輸出水産食品に係る産地市場登録に関する ガイドライン<産地市場登録に係る留意事項>	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
項目	事項	小事項						
4 衛生管理事項								
包装・梱包の基準								
一般基準	包装及び梱包に使用する材質は、汚染源とならないものであるか。	「包装・梱包」には出荷、輸送のためのスチロール箱(蓋付)等を含む。						○
	包装資材は、汚染リスクに曝露しない方法で保管されているか。							○
包装及び梱包作業は、製品の汚染を生じさせないように実施されているか。また、必要に応じて、特に缶やガラス瓶を使用する場合、容器の構造及び清潔度を確認しているか。								○
食品用に再利用される包装及び梱包の材質は、洗浄及び必要に応じて消毒が容易にできるものであるか。								○
個別基準	生鮮の水産物を水漬けにして保存する容器は、耐水性を有し、水解水が製品と接触し続けることのない構造であるか。		○					○
水産物の保存基準								
生鮮の水産物、解凍した未加工の水産物、調理や冷蔵をした甲殻類や軟体動物の製品	水温付近の温度で保存されているか。		○					○
	製品温度-18℃以下で保存されているか(ただし、缶詰製造用に丸のまま塩水中で冷凍する魚類は、-9℃以下で可)。	冷凍の水産物の取扱いがない市場については、本項目に該当しない。	○					○
活で保存される水産物	食品の安全性又はその生存に悪影響を与えない温度及び方法で保存されているか。	市場内に活で水産物を保存することがない市場については、本項目に該当しない。	○					○
缶詰等の密閉容器に入った食品の加熱処理基準								
未加工の製品の加工又は加工製品にさらなる加工を行う際の加熱処理工程の条件	処理する製品の中心温度が、所定の時間内に所定の温度まで上昇しているか。	本項目については、産地市場では適用しない。						
	工程中に発生しうる製品の汚染を防止しているか。							
確認	工程に求められる目標が達成されていることを確認するため、関係する主要な指標(特に温度、圧力、密閉度、微生物)を定期的に確認しているか(自動記録装置による確認でも可)。							
方法	使用する工程は、国際的に認められた基準(例えば、低温殺菌法、UHT法、滅菌法等)に準拠しているか。							
研修								
一般	従業員の業務に見合った食品衛生の問題について指導又は研修を受けさせているか。	登録者に対し市場のPRP(前提条件プログラム)(注1)、OPRP(オペレーションPRP)(注2)に対応する衛生管理に重点を置く研修等を受講させることで対応を可とする。 注1 PRP: 衛生管理として実施する基本的な項目 注2 OPRP: ハザード評価の結果、管理すべき項目とし						○
HACCP	HACCP担当者等は、HACCP原則の適用に関して適切な研修を受けているか。	HACCP担当者等の衛生管理担当者は、市場に対応したHACCP原則の適用に関して適切な研修を受けていることで対応を可とする。						○
5 産地市場及び消費地市場の個別基準								
産地市場及び消費地市場の個別基準								
保管施設	保留となった水産物の冷蔵保管のための施設可能な施設を備え、食用となった水産物の保管には別途施設できる施設を有しているか。	有害な品質劣化を避け、汚染を防ぐため、①陸揚げ、陳列からセリ(販売)までの時間が長い場合、②当日市場に陸揚げして、翌日市場でセリ(販売)が行われる場合等は、③販売後、出荷待ちのため長時間留め置かれる場合等は、適切な条件で保管することとし、必要に応じて冷蔵保管のための施設可能な施設を有することで対応を可とする。	○					
	検査室	都道府県知事等が必要とした場合は、指名食品衛生監視員が使用する適切な器具を備えた施設可能な設備又は必要に応じて部屋を備えているか。	○	○				
水産物の陳列又は保管	施設を他の目的に使用していないか。		○					
	水産物の品質を損うおそれのある排気ガスを放出する車両は施設内に入れていないか。		○					
	施設に入場する人は動物を入れていないか。		○					
	施設は監視が容易に行えるよう十分な照度が確保されているか。	十分な照度とは、選別、保管で150ルクス、陳列で350ルクス以上を目安とする。	○					

表-4.2(6) 『EU 通知』 別添3チェックリスト項目と産地市場登録申請書の各項目における対応 (6)

対EU輸出水産食品の取扱要領 別添3チェックリスト項目		対EU輸出水産食品に係る産地市場登録に関する ガイドライン<産地市場登録に係る留意事項>	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
項目	事項							
6 個別食品に関する基準								
生鮮水産物の基準								
保存	冷蔵状態の未包装製品は、陸上の施設に到着後すぐに流通、輸送、調整、加工されない場合、適切な設備の中で氷漬けにして保存し、必要に応じて氷を追加しているか。							○
	包装された水産物は氷温付近の温度に冷却しているか。	「包装・梱包」には出荷、輸送のためのスチロール箱(蓋付)等を含む。						○
除頭、内臓除去	除頭、内臓除去等の処理 ア、衛生的に行われているか。 イ、内臓除去が可能な場合には、漁獲後又は陸揚げ後速やかに内臓を除去されているか。 ウ、処理後、製品は、清浄水で十分に洗浄されているか。	除頭、内臓除去を行わない市場については、本項目に該当しない。						
	切り身、薄切り	分割、細切等の処理 ア、製品を汚染及び腐敗させない方法により行われているか。 イ、分割、細切は速やかに行い、必要な時間以上製品を作業台に放置していないか。 ウ、包装し、必要に応じて梱包しているか。 エ、処理後速やかに冷蔵されているか。	切り身、薄切り等の処理を行わない市場については、本項目に該当しない。					○
氷解水	未包装の調製済み水産物で氷漬けにして保存するものを輸送又は保管するために使用する容器は、氷解水が製品と接触し続けることのない構造か。	本項目については、産地市場では適用しない。						
冷凍水産物の基準								
構造設備基準	製品の中心温度を-18℃以下にまで急速に下げ、保持できる十分な能力のある冷凍設備を有しているか。	水産物を冷凍保存することがない市場については、本項目に該当しない。						○
	冷凍又は急速冷凍品の原料は、上記の生鮮品の基準によっているか。							○
冷凍室の温度管理	確認が容易な場所に温度記録装置を設けているか。							○
	付属する温度センサーは、温度が最も高い場所に設けているか。							○
機械を使用して分離する水産物の基準								
原料	丸のままの魚類又は切り身をとった後の骨のみを原料としているか。 全ての原材料に内臓が含まれていないか。	本項目については、産地市場では適用しない。						
分離	機械による分離は切り身をとる作業の後、遅滞なく行われているか。							
内臓除去	丸のままの魚類を使用する場合には、分離の前に内臓を除去して十分に洗浄しているか。							
冷凍等	製造後できるだけ速やかに冷凍するか、冷凍品又は安定化処理される製品と同様に取り扱われているか。							
寄生虫の基準								
冷凍	生食で消費される水産物等は-20℃以下で24時間以上冷凍処理が行われているか。	市場で水産物の冷凍処理を行うことがない市場については、本項目には該当しない。						○
表示	生食で消費される水産物等は、出荷の際に、行った処理の種類を記載した文書を添付しているか。							○
甲殻類及び軟体動物の調理品の個別基準								
冷却	調理後、清浄水を用いて急速に冷却しているか。また、何らかの保存方法を用いない場合にあっては、温度が氷温付近に達するまで冷却し続けているか。	本項目については、産地市場では適用しない。						
作業	殻剥き及び殻取りは、衛生的に行い、製品の汚染を防いでいるか。	市場で甲殻類及び軟体動物の処理を行うことがない市場については、本項目に該当しない。						○
	殻剥き及び殻取りを人手によって行う場合には、作業員は手洗いに十分に注意をしているか。						○	
冷凍等	殻剥き又は殻取り後、調理済み製品は速やかに冷凍するか、第2の10. に定める温度にできるだけ速やかに冷却しているか。							○

4-2-1 構造設備基準

1) 一般基準

(1) メンテナンス

【基本的考え方】

施設は、清潔に保たれ、手入れが行き届き、良好な状態に維持管理されること。

〈産地市場登録に係る留意事項〉

施設内を営業の終了毎に、適切に清掃、洗浄し、乾燥させるとともに、営業の開始時に汚損がないかを確認する等により、良好な状態に維持管理することで対応を可とする。

〈解説〉

水産物への危害要因の侵入防止と微生物の増殖要因を除去するため、常に施設を清潔に保つことが重要である。

産地市場では作業員及びフォークリフト等の車両の通行のほか、水や氷を多く使用するため、床が汚染源と成り得る。そのため、営業の終了毎に、市場施設の床や壁を水道水または殺菌海水等で十分洗浄し、乾燥させ、良好な状態に維持管理する。また、市場開設前には、施設内の汚れや破損、水たまりがないか等を点検し、良好な施設状態を確認した上で水産物を取り扱わなければならない。加えて、点検結果は毎回記録を残す必要がある。点検時に床や壁の破損、水たまり等を発見した場合は、すぐに補修を行い、汚染要因を除去すること。天井や壁等は、塵埃等が溜まらない清潔な状態が保たれる頻度で定期的な清掃を行うとともに、汚損を発見したら随時清掃、補修等を行う。

〈参考〉

施設を良好な状態で維持するために、管理事項例を示す。

◆市場の営業終了毎に実施すること

施設の清掃を行い、その結果を記録に残す。

- ・洗浄する範囲：作業エリアの床面及び壁・柱（床面からの水はねによる影響範囲）を洗浄する。
- ・使用する水：水道水、殺菌井戸水または殺菌海水等

◆市場の営業開始毎に実施すること

施設の汚損がないか点検を実施し、その結果を記録に残す。

- ・主な点検事項：床や壁の汚れ、破損、水たまり等
窓や開口部の汚れや網戸の汚損（設置されている場合）

◆定期的実施すること

施設内の壁（床面から1m以上）、天井、換気扇、照明器具等については、1週間に1回、1ヶ月に1回等の頻度を設定し、定期的に清掃を行い、記録を残すこと。また、汚損を発見した際には、随時清掃、補修を行う。

管理事項を決定する際には次に示す項目について決める必要がある。

- ・ 責任者
- ・ 管理方法（保守・点検方法等）
 - 施設や項目名
 - 方法
 - 頻度
 - 記録方法

これらについて整理した例を以下に示す。

表-参.8 清掃・洗浄・点検方法に関する整理例

■ 清掃・洗浄、点検方法

施設・設備の衛生管理		施設・設備の清掃・洗浄	
責任者氏名		●● ●●	
場所又は 名称	清掃・洗浄・消毒		担当者
	頻度	作業内容	
岸壁 (エプロン)	2回/日 (荷捌き作業 開始前・業務 終了時)	① 陸揚前・業務終了時に岸壁(エプロン)洗浄する。 ② 清掃水には、●●水(洗浄に用いる水の種類を明記)を用いる。汚れがひどいものについては高圧洗浄機を用いて汚れを落とす。 ③ 洗浄後には、ゴミや落下物、残滓等が岸壁上に残っていないか確認する。残滓、ゴミ等が残っている場合は、速やかに取り除く。 ④ ①～③について、記録簿に記載する。	衛生区域 担当者
	1回/月	⑤ エプロンの亀裂や破損の有無を確認し、記録簿に記載する。	施設・設 備担当者
施設周辺	1回/週	① 施設周辺の清掃;臨港道路、駐車場、岸壁敷のゴミを拾う。 ② 施設周辺用地の点検;路面や岸壁敷の水溜まり、塵芥の発生を点検する。 ③ 施設周辺用地の洗浄・補修;洗浄が必要な場合は洗浄を行う。補修が必要な場合は●(市?県?)へ補修を依頼する。 ④ 「屋外清掃点検記録」に清掃・点検結果を記録する。	施設・設 備担当者
床及び内 壁(床から 1m以内)	2回/日 (荷捌き作業 開始前・業務 終了時)	① 陸揚前に床面及び壁を洗浄する。 ② 清掃水には、●●水(洗浄に用いる水の種類を明記)を用いる。汚れがひどいものについてはデッキブラシを用いて汚れを落とす。 ③ 荷捌所内を清掃後、十分床が乾燥したことを確認する。 ④ ①～③について、記録簿に記載する。	衛生区域 担当者
	1回/月	⑤ 床面及び壁の亀裂や破損の有無を確認し、記録簿に記載する。	施設・設 備担当者
天井	1回/月	① モップ、布タオルで拭いた後、乾燥させる。	衛生区域 担当者
		② 亀裂や破損の有無を確認し、記録簿に記載する。	施設・設 備担当者
窓(網戸)	1回/月	① 中性洗剤を溶解した洗浄液で拭き掃除した後、乾拭する。	衛生区域 担当者
		② 亀裂や破損の有無を確認し、記録簿に記載する。	施設・設 備担当者
照明器具	1回/月	① 施設内の照明の球切れや破損、汚れの点検(点検時以外も、球切れ、破損があれば随時交換。汚れがあれば随時清掃) ② 「照明設備点検記録」に点検結果を記録	施設・設 備担当者

注; 本表は参考例であり、各市場で考えられる危害を適切に防止できるよう頻度、内容等、各市場に必要な方法を検討のこと

表-参.9 清掃・洗浄・点検方法に関する整理例

施設・設備の衛生管理		施設・設備の清掃・洗浄	
責任者氏名		●● ●●	
場所又は名称	清掃・洗浄・消毒		担当者
	頻度	作業内容	
換気扇	1回/月	① ファンの汚れ、フィルター及びフードを洗浄し、記録簿に記載する。	施設・設備担当者
	1回/2ヶ月	② 換気能力を確認し、記録簿に記載する。	
出入口	1回/日 (荷捌き作業開始前)	① 荷捌所の出入口に、履物を洗浄消毒するための消毒槽(洗浄槽、長靴洗浄装置等)を設ける。使用した消毒剤は決められた保管場所に保管する。 ② 消毒液は、作業前に新しいものを所要量注水し、少なくなった場合は、チェック担当者が所要量まで継ぎ足す。 ③ 上記①②について記録簿に記載する。	衛生区域担当者
	1回/日 (業務終了時)	④ 業終了後は消毒槽の消毒水は破棄し、消毒槽(洗浄槽)を洗浄、乾燥させ、記録簿に記載する。	
手洗い	1回/日 (荷捌き作業開始前)	① 手洗い設備の点検;手洗い設備の動作を確認し、液体石鹼、ペーパータオル等が補充されていることを確認し、少なくなった場合は補充する。	衛生区域担当者
		② 手指消毒器の点検;消毒器の動作を確認し、消毒液を補充する。	
		③ 上記①②について記録簿に記載する。	
運搬車両 (フォークリフト、台車等)	1回/日 (荷捌き作業開始前)	① 場内専用車は、使用前に汚れがないか確認し、汚れていた場合には車両を洗浄し、記録簿に記載する。	衛生区域担当者
	1回/日 (業務終了時)	② 使用後は洗浄消毒し、記録簿に記載する。	
トイレ	1回/日	① 毎日清掃を実施する。また、汚れた時はその都度清掃する。 ② 液体石鹼、ペーパータオル、トイレトペーパー等が補充されていることを確認する。少なくなった場合は補充する。 ③ 上記①②について記録簿に記載する。	施設・設備担当者
		1回/月	
清掃用具	1回/日 (業務終了時)	① 清掃後、清掃用具(ホウキ、チリトリ等の具体名記載)の洗浄を行い、残滓、ゴミ、血水等が付着していないか点検し、記録簿に記録する。 ② 清掃用具は洗浄後、清掃用具保管場所へ収納し、清掃用具が適切に保管されているか、用具の種類と数量を記録簿に記録する。 ③ 水供給ホースはフックに巻いて掛けて保管し、ホースの先が床に接触しないようにする。	施設・設備担当者

注; 本表は参考例であり、各市場で考えられる危害を適切に防止できるよう頻度、内容等、各市場に必要な方法を検討のこと

保守点検のマニュアル作成例

表-参.10 保守点検のマニュアル作成例

■ 目的

施設設備、機器類による水産物の汚染防止を図る。

■ 作業内容

場所又は名称	頻度	作業内容	担当者
清浄海水の紫外線殺菌設備の点検			
紫外線殺菌設備	毎日 (荷捌き作業の開始前)	1. 清浄海水の紫外線殺菌設備の点検 2. 「紫外線殺菌設備点検記録」に点検結果を記録	「異常」および「球切」の警告灯を確認します。 施設・設備担当者
水道水貯水槽・海水貯水槽の点検			
貯水槽	月1回	1. 水道水と海水の貯水槽を目視点検 2. 「貯水槽点検記録」に点検結果を記録	・水槽の周辺の汚れがないか ・水槽の亀裂、漏水、腐食がないか ・水槽内の沈殿物がないか ・通気管等の防虫網の破損がないか 施設・設備担当者
海水濾過設備の点検			
海水濾過設備	月1回 (施設稼働の無い1~6月は実施しません)	1. 海水濾過設備の点検 2. 「濾過設備記録」に点検結果を記録	設備に亀裂や漏水がない事を確認します。 濾過装置後の海水を採取し、浮遊物がないことを目視確認します。 施設・設備担当者
施設内配水管の点検			
施設内配水管	月1回 (施設稼働の無い1~6月は実施しません)	1. 施設内の配水管の点検 2. 「配水管点検記録」に点検結果を記録	腐食、漏水がないことを確認 接合部分が緩んでいないことを確認 施設・設備担当者

注；本表は参考例であり、各市場で考えられる危害を適切に防止できるよう頻度、内容等、各市場に必要な方法を検討のこと

(2) 作業区域の広さ

【基本的考え方】

作業区域の広さは、機械設備と壁との間を人が通れる空間を確保する等、機器等の配置が混みすぎでないものとする。

〈産地市場登録に係る留意事項〉

水産物の選別や陳列に必要な十分な広さを有していることで対応を可とする。

〈解説〉

作業区域の面積が十分でないと、水産物及び作業員、車両の各動線の交錯による交差汚染の発生や、作業効率の低下を招くこととなる。そのため、産地市場は、水産物が汚染されることなく衛生的に取り扱われる広さを有する必要がある。

作業区域の設定にあたっては、取扱数量を設定し、その取扱量进行处理するのに必要な広さを整理する。具体的には、施設内での作業形態、動線を整理し、各スペースの必要幅、広さを設定する。フォークリフトや作業員の動線、魚箱やタンク等の陳列等に必要な作業幅や面積を設定し、市場内の利用計画を立て、交差汚染の発生を防ぐとともに効率的な作業が可能な面積を確保する。水産物の動線は、岸壁での陸揚げから市場搬入、市場内で陳列、市場外への搬出と、一方向で交差がない配置を基本とする。なお、作業区域の設定にあたっては、地域の作業実態に合わせ合意形成を図り適切に広さを設定すること。

〈参考〉

作業区域の広さの設定にあたっては、施設を作業内容、動線によってエリア分けを行い、通路や陳列スペースとして、各器材に適度に余裕を持たせた幅、面積を設定する。

◆全体的な利用エリアの設定例

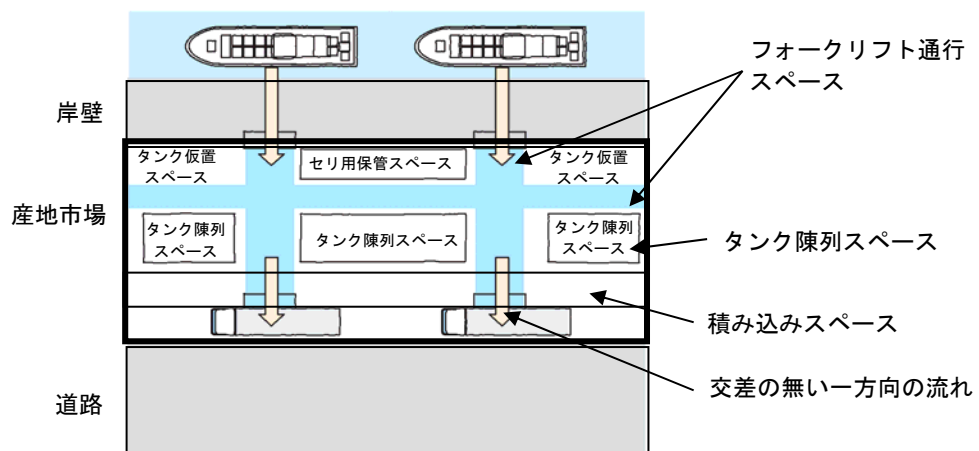


図-参.7 全体的な利用エリアの設定例

◆幅や面積の把握等が必要な設備、器材の例

- ・フィッシュポンプ、ベルトコンベア、選別台
- ・タンク、発泡スチロール箱
- ・フォークリフト（規格、台数）

◆設定例

以下に、歩行スペース、フォークリフト作業スペースの設定例を示す。いずれも、各地域の作業実態に合わせて適切な作業幅を確保する必要がある。

・歩行スペース

市場内の歩行スペースとしては、廊下の幅等の設定を参考に、1人で通行する場合0.8m、2人が向かい合わせですれ違うことを考慮した場合1.35m等の設定が考えられる。

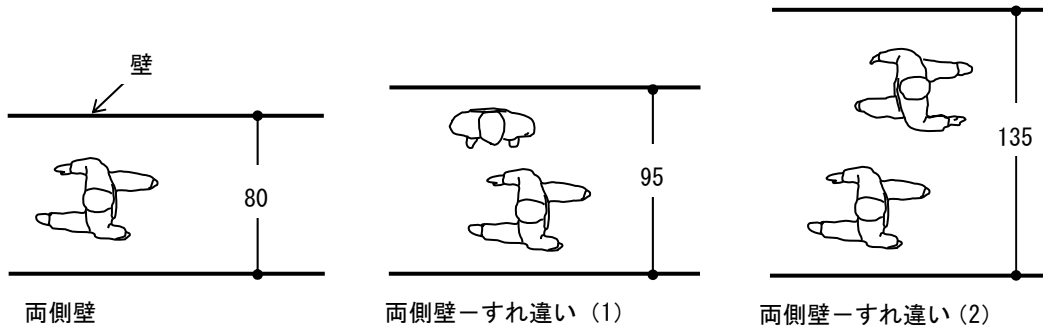


図-参.8 廊下の幅員の例

(出典：日本建築学会編 建築設計資料集成 単位空間Ⅲ)

・フォークリフト作業スペース

フォークリフト作業スペースは、実際に計画地で使用している（今後導入予定）のフォークリフトカタログ等から、幅や高さ、回転半径等の諸元を整理し、余裕幅（例えば50cm等）の余裕を確保し、作業スペースを確保する。

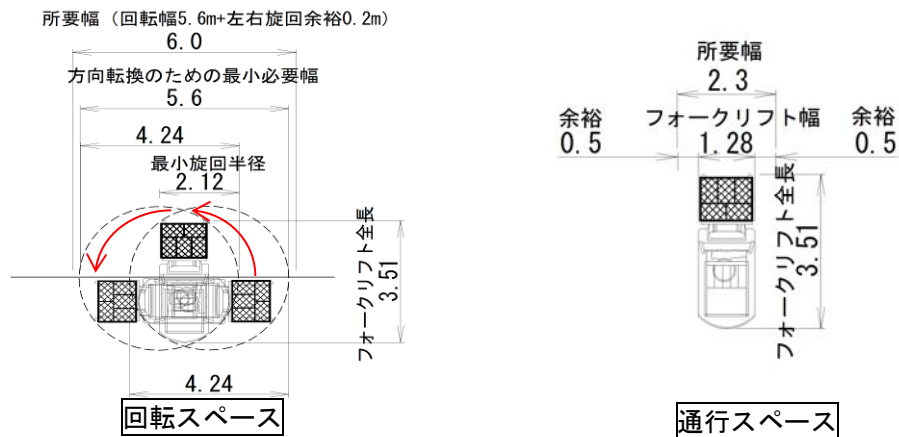


図-参.9 フォークリフト作業スペースの例

◆施設配置検討の際の留意点

機械設備・器具の配置は、交差汚染などが起きないように人や物の動線などを考慮して配置することが重要である。

- ・機械の設置については、従事者の通路の確保、機械の洗浄・清掃及びメンテナンス作業が安全かつ容易にできるように設置する。
- ・機械を床に直接設置することは、機械下の床清掃が困難となり残渣などが虫の発生源になりうるため、防虫対策や衛生面の観点からも機械と床の間に適度な隙間を設ける。
- ・交差汚染の危険があるため設備同士が上・下にクロスをするような（ラインの上部に他のラインが通り交差）機械の設置は行なわないこと。どうしても重なってしまう場合には、汚染されないようにカバーなどの処置を講じること。
- ・機械は、作業動線が交差または近接しないように配置する。
- ・利用エリアと排水計画の整合性にも留意し設定する（例えば、荷捌きスペースが機器類の洗浄スペースより排水勾配が下手となり、器具類の洗浄水が荷捌きスペースへ流れないようにする等）。

(3) 区画

【基本的考え方】

- ①作業（原料受入、加工処理等）の段階（汚染度の段階）に応じ、壁で仕切られた区画で行われ、空気を経由した汚染が防止されていること。
- ②国内向けの製品と同一の区画で処理されている場合は、国内向けの製品も EU 向けの基準に適合しているものとする。

＜産地市場登録に係る留意事項＞

- ①人の出入り等の人的管理、交差等を考慮すると、EU 向け水産物とその他の水産物を取り扱う区画は、壁等で仕切られた別の区画であることが原則である。しかし、作業時における適切な人的管理が可能であって汚染や交差の防止が図られる場合には、不浸透性・非吸収性の洗浄可能で無害な材質のシートシャッター、シートカーテン等の開閉式や可動式の設備の利用も可とする。
- ②EU 向け水産物とその他の水産物を同一区画で同一時に処理する場合、原則として全ての水産物が EU 向けの基準に適合している必要がある。しかし、EU 向け水産物を取り扱う区画において、違う時間帯にその他の水産物を取り扱う場合、その区画を適切に清掃し交差を防止することで対応を可とする。

＜解説＞

産地市場の実態として、作業の段階は、岸壁での陸揚げ、市場搬入から搬出までであり、水産物をそのままの形で取り扱うことが多い。特別な場合を除き、加工処理が行われないため、各作業段階で汚染度が異なる状況は、一般には生じない。これらの実態を踏まえ、EU 向け水産物とその他の水産物を取り扱う区画は、以下のような対応が考えられる。

①EU 向け水産物とその他の水産物を同一の施設で取り扱う場合

市場全体が、対 EU 登録が行われている場合には全ての水産物が EU 向けの基準に適合している必要がある。従って、対 EU 登録漁船と非 EU 登録漁船からの水産物を陸揚げ・搬入する場合には、混在を避けるため取扱エリアを区分する必要がある。

陸揚場では、動線管理等のルールづくりを徹底することにより、簡易なバリケードによる分離で対応が可能である。市場内についても、EU 向け水産物を取り扱う場所と EU 向け以外の水産物を取り扱う場所への移動禁止の徹底により、シートシャッターやビニールカーテン等の開閉式や可動式の設備等による区画で可能とする。

＜平面区画の例＞

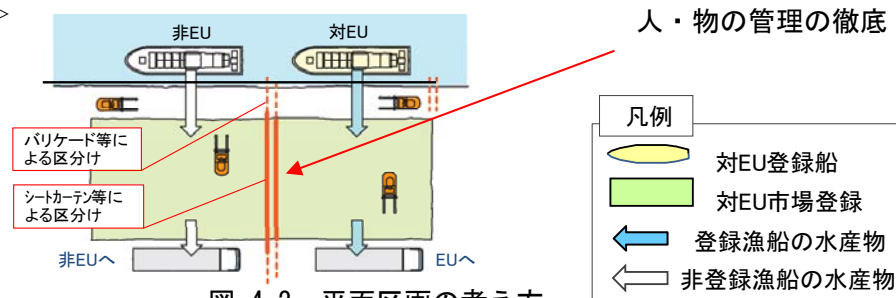


図-4.2 平面区画の考え方

<断面区画の例>

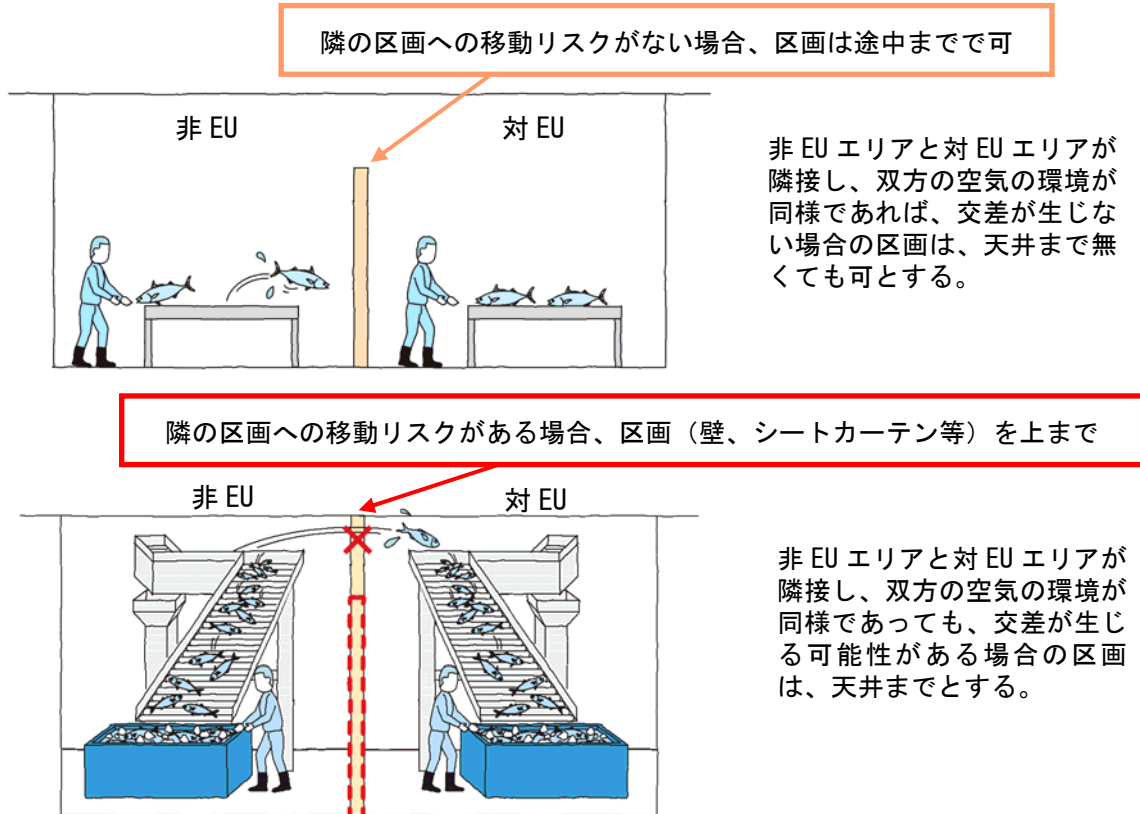


図-4.3 断面区画の考え方

② 同一区画で EU 向け水産物を処理する場合

EU 向け水産物とその他の水産物を同一区画で同一時に処理する場合、原則として全ての水産物が EU 向けの基準に適合している必要がある。

一方、同一区画を利用する場合でも、陸揚げ時間が異なる場合や、EU 向けの陸揚げが無い場合などに、非 EU 向けの水産物を EU 登録市場で取り扱うことが考えられる。この場合は、市場の使用前後に清掃を徹底することで、非 EU 向けの水産物の取り扱いを可能とする。

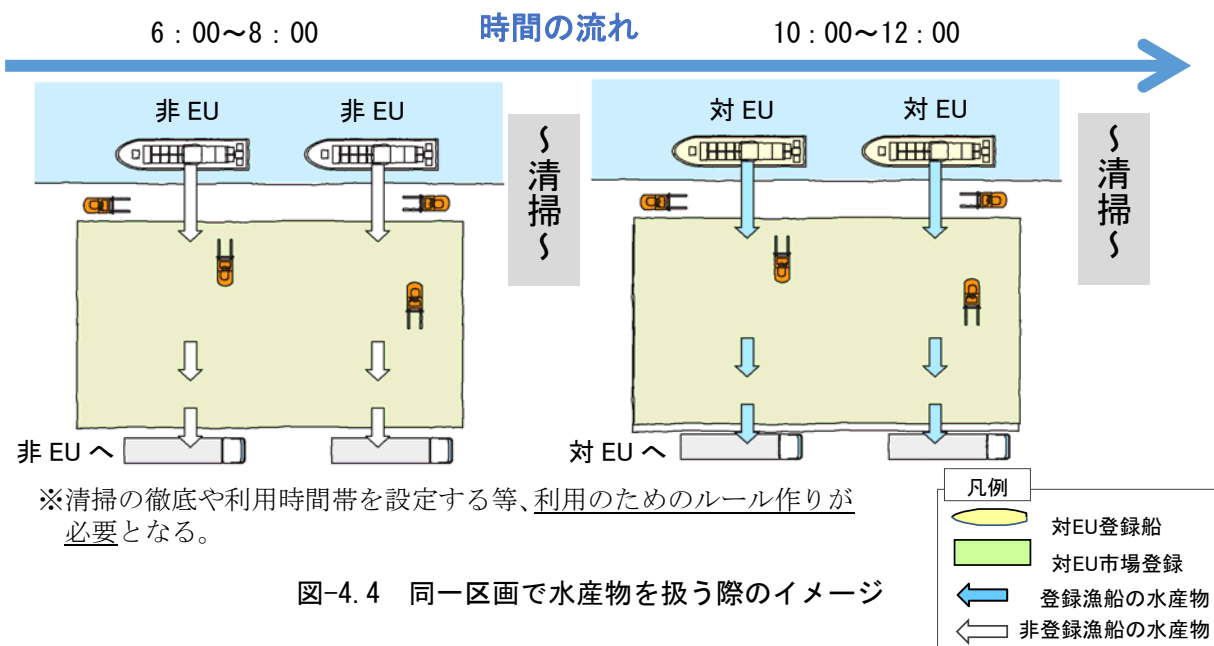


図-4.4 同一区画で水産物を扱う際のイメージ

【事例】H 漁港魚市場（EU 登録）

H 漁港魚市場は、荷さばき場、出荷作業場ともに全て EU 登録を行っている。

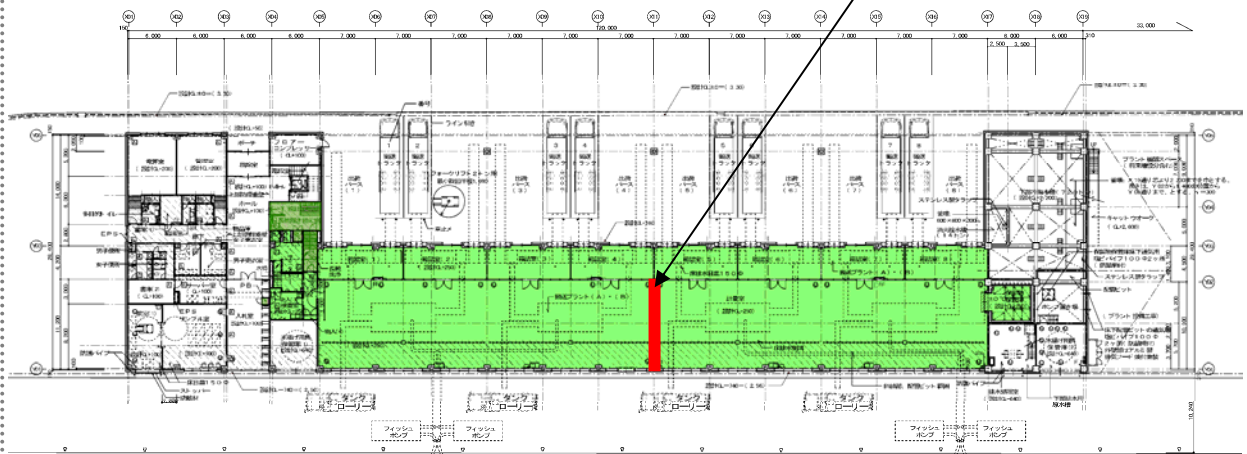
EU 向けを取り扱う場合には、フィッシュポンプに陸揚げされ、自動搬送機により全自動でタンクへ積込、施氷し搬送される。

一方、国内向けはフィッシュポンプで陸揚げ後に、岸壁のトラックに直接積込む方法をとっており、出荷動線も区分されている。

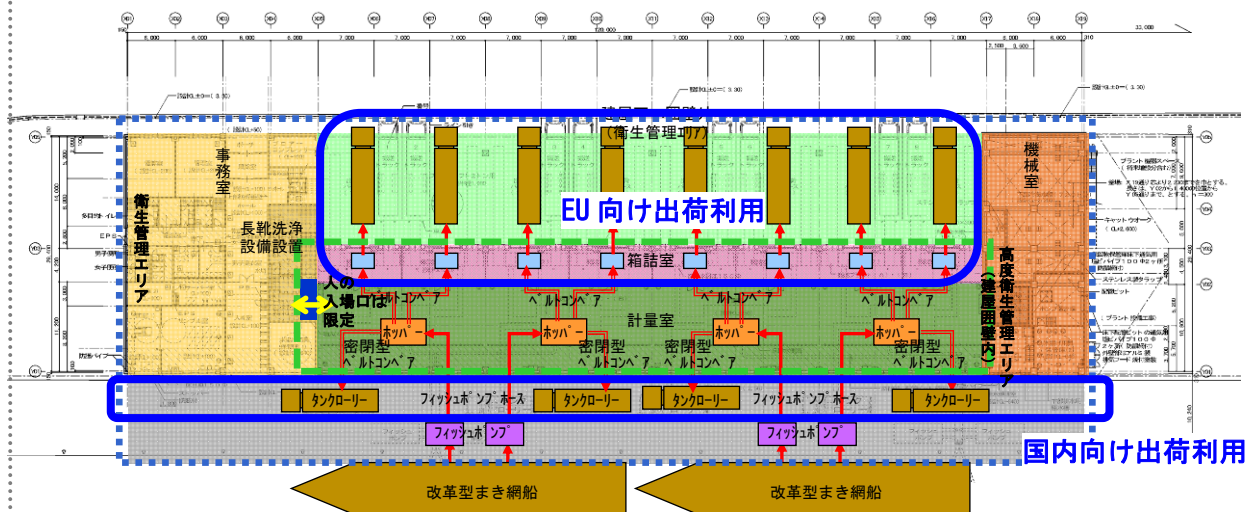
EU 向けと国内向けを同時に取り扱う場合にはシートカーテンによる区分けをしている。

シートカーテンの設置

EU登録漁船とそれ以外の漁船が同時に陸揚げを行う場合、市場内ではEU向けと国内向けが同時に取り扱われるため、シートカーテンにより区画分けをする。



平面図（着色部分が登録範囲）



- 凡例
- 水産物の動き
 - ⇄ 人の入出場位置

EU 向けと国内向けのエリア区分

図-4.5 EU 登録を行った漁港魚市場の区画例

(4) 汚染防止

【基本的考え方】

- ① 塵埃の蓄積、有害物質との接触、剥離片の食品への混入、結露やカビの発生が防止されていること。
- ② 汚染防止及び特に害虫の駆除を含む適正な食品衛生管理がされていること。

〈解説〉

産地市場では一般に、陸揚げされた水産物が、選別、陳列、セリ・入札の後、搬出される。食品である水産物の汚染を防ぐためには、これら一連の作業を行う場所を清潔に保つことが重要である。

① 危害要因の除去について

塵埃や剥離片といった物理的な危害要因や、カビ毒等生物由来物質や殺菌剤・洗剤等の化学的危険要因等との接触がないようにするためには以下のような方法がある。

- ・ 水産物と上記危害要因の接触が生じないレイアウト
- ・ 清掃、洗浄、消毒、保守が容易な建材の選定
- ・ 剥離片が生じない器材の使用
- ・ 結露を生じさせない十分な換気
- ・ 適切な維持管理方法、清掃頻度の設定

② 適正な食品衛生管理について

食品衛生管理は基本的に一般的衛生管理プログラム(3-1①参照)によって、適正に実施する。害虫については、廃棄物の適切な管理と定期的な駆除が考えられるが、産地市場で取り扱っている魚種や取扱方法に応じて、具体的な被害を適切に想定して対策を検討することが望ましい。

管理事項を決定する際には次に示す項目について決める必要がある。

- ・ 責任者
- ・ 管理方法（清掃・洗浄方法等）
 - 施設や項目名
 - 方法
 - 頻度
 - 記録方法

これらについて整理した例を以下に示す。

表-参.11 清掃・洗浄・消毒に関する整理例

施設・設備の衛生管理		施設・設備の清掃・洗浄	
責任者氏名		●● ●●	
場所又は 名称	清掃・洗浄・消毒		担当者
	頻度	作業内容	
換気扇	1回/月	① ファンの汚れ、フィルター及びフードを洗浄し、記録簿に記載する。	施設・設備担当者
	1回/2ヶ月	② 換気能力を確認し、記録簿に記載する。	
出入口	1回/日 (荷捌き作業開始前)	① 荷捌所の出入口に、履物を洗浄消毒するための消毒槽(洗浄槽、長靴洗浄装置等)を設ける。使用した消毒剤は決められた保管場所に保管する。	衛生区域担当者
		② 消毒液は、作業前に新しいものを所要量注水し、少なくなった場合は、チェック担当者が所要量まで継ぎ足す。	
③ 上記①②について記録簿に記載する。			
	1回/日 (業務終了時)	④ 業終了後は消毒槽の消毒水は破棄し、消毒槽(洗浄槽)を洗浄、乾燥させ、記録簿に記載する。	
手洗い	1回/日 (荷捌き作業開始前)	① 手洗い設備の点検;手洗い設備の動作を確認し、液体石鹼、ペーパータオル等が補充されていることを確認し、少なくなった場合は補充する。	衛生区域担当者
		② 手指消毒器の点検;消毒器の動作を確認し、消毒液を補充する。	
		③ 上記①②について記録簿に記載する。	
運搬車両 (フォークリフト、台車等)	1回/日 (荷捌き作業開始前)	① 場内専用車は、使用前に汚れがないか確認し、汚れていた場合には車両を洗浄し、記録簿に記載する。	衛生区域担当者
	1回/日 (業務終了時)	② 使用後は洗浄消毒し、記録簿に記載する。	
トイレ	1回/日	① 毎日清掃を実施する。また、汚れた時はその都度清掃する。 ② 液体石鹼、ペーパータオル、トイレトペーパー等が補充されていることを確認する。少なくなった場合は補充する。 ③ 上記①②について記録簿に記載する。	施設・設備担当者
	1回/月	④ 亀裂や破損の有無を確認し、記録簿に記載する。	
清掃用具	1回/日 (業務終了時)	① 清掃後、清掃用具(ホウキ、チリトリ等の具体名記載)の洗浄を行い、残滓、ゴミ、血水等が付着していないか点検し、記録簿に記録する。 ② 清掃用具は洗浄後、清掃用具保管場所へ収納し、清掃用具が適切に保管されているか、用具の種類と数量を記録簿に記録する。 ③ 水供給ホースはフックに巻いて掛けて保管し、ホースの先が床に接触しないようにする。	施設・設備担当者

注;本表は参考例であり、各市場で考えられる危害を適切に防止できるよう頻度、内容等、各市場に必要な方法を検討のこと

(5) 温度管理

【基本的考え方】

食品を適温に保つ機能を備え、必要に応じて温度記録を可能とする。

〈産地市場登録に係る留意事項〉

水産物を適温に保つために十分な施氷や迅速な処理を行うことで対応を可とする。

〈解説〉

産地市場において、水産物の鮮度保持に適切な温度を保つためには、漁船内で十分な冷し込みがなされていることが前提として重要である。そのため、水産物受入時には、船倉の氷の状況を目視確認する等して、十分な冷し込みがなされていることを確認することが重要である。また、氷不足が確認された場合には、漁船に十分な氷を積むよう指導を行うことが望ましい。

水産物の鮮度保持に適切な温度については魚種や取扱方法によるが、一般には主な食中毒細菌の増殖最低温度から魚体温を4℃以下に保てば、細菌の増殖抑制に有効であるといわれている。また、アレルギーや食中毒の原因となる、消費者に重大な危害を与えるヒスタミンや腸炎ビブリオについては温度管理が重要であり、魚体内部温度として、ヒスタミンについては4.4℃以下、腸炎ビブリオについては4℃以下が望ましいと推奨されている。厚生労働省の通知でも生食用鮮魚介類等の保存は品質上問題ない限り4℃以下で保存するよう努めることとされている^{*}。これらより、水産物の温度管理の目安として4℃という数字が挙げられる。

水産物の温度管理にもさまざまな方法があり得るが、漁船での冷し込みの状況によっては産地市場においても引き続き冷し込むことが望ましいこと、迅速な作業が求められる中で温度を計りながら管理することが難しいという産地市場の特性等を踏まえた上で、時間による管理や氷の残存を確認する等、魚種や取扱方法に合わせて適切に設定する。

例えば、産地市場においては、十分に施氷したうえで、容器に氷が残っているかを目視で確認することで、氷温付近での管理を行う方法などが考えられる。

^{*}「食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について」（平成13年6月7日付け食発第170号厚生労働省医薬局食品保健部長通知）

<参考>

表-参.12 温度管理が重要な項目

	特徴	温度管理目標	産地市場における対応
ヒスタミン※	<ul style="list-style-type: none"> ヒスタミン生成菌は海水中や陸上に常在しており、魚に付着しており、温度が上昇すると菌が増殖し、ヒスタミンも生成する。 加熱では分解されず調理加工工程で除去できないため、一度生成されると食中毒を防ぐことはできない。 そのため、漁獲の段階からヒスタミンを増やさないようにする必要があり、産地市場での低温維持が重要である。 	<ul style="list-style-type: none"> 4.4℃以下 (受け入れる魚が、死後24時間未満の場合は受け入れ時の品温は10℃以下が目安。24時間以上経っている場合は魚の内部温度は4.4℃以下が目安※1) 	<ul style="list-style-type: none"> 陳列時は魚箱等に必ず施氷する。(大型魚についてもできるだけ速やかに施氷し、低温状態を保つ)
腸炎ビブリオ	<ul style="list-style-type: none"> 海水及び汽水域に生息する細菌で、この菌に汚染された魚介類を生食することで、人に感染して腸炎ビブリオ食中毒を発症させる。 海水温が20℃以上の時に活発に増殖する。 腸炎ビブリオは低温では増殖できない。ただし、凍結しても短期間では死滅しない。 以上より、腸炎ビブリオで汚染された魚介類は、漁獲後、温度管理不備の条件下では、腸炎ビブリオが魚介類の中で増殖するため、産地市場での低温維持が重要である。 	<ul style="list-style-type: none"> 4℃以下。 (魚介類を1～5℃で冷蔵した場合、腸炎ビブリオは1日で当初菌数の1/10～1/10,000に減少※2) 	<ul style="list-style-type: none"> 陳列時は魚箱等に必ず施氷する。(できれば冷蔵する) その他、滅菌海水、清浄海水等で漁獲物表面を洗浄する

※1 (社)大日本水産会：「FDA 魚介類と魚介類製品における危害とそのコントロールの指針」より

※2 食品安全委員会『食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～生鮮魚介類における腸炎ビブリオ～(改訂版)』2012年1月より

【事例】H 漁港魚市場 (EU 登録) の温度管理

H 漁港魚市場では、『品質・衛生管理マニュアル』にて、以下について定め温度管理を実施している。

- ・スラリー氷を入れ、氷温付近の温度で出荷
- ・同一魚体の施設内停滞時間は3時間以内



写真-参.4 H 漁港魚市場 (EU 登録) の温度管理例

(6) トイレ

【基本的考え方】

- ①下水施設に接続された適切な数の水洗トイレが備えられており、水洗トイレの開口部は、食品を取り扱う部屋に直接つながってはいないこととする。
- ②自然又は機械式の換気が十分に行われていることとする。

〈産地市場登録に係る留意事項〉

登録区域又は隣接する施設等に、下水施設に接続された適切な数の水洗トイレが備えられており、水洗トイレの開口部が、水産物を取り扱う区画に直接つながっていないことで対応を可とする。また、トイレを利用した後、清潔区域への入場には手洗いと消毒及び消毒槽の活用による靴の洗浄等、適切な衛生管理を行うことで対応を可とする。

〈解説〉

水産物を取り扱う区画にトイレからの汚染の侵入を防ぐため、配置、設備、維持管理に留意する必要がある。

①トイレ配置の留意事項

- ・水産物を取り扱う区域から直接入れない場所に設置する。また、トイレの入り口には手洗い設備とトイレ専用の履物と履き替える場所の設置が必要である。

②トイレの構造、設備

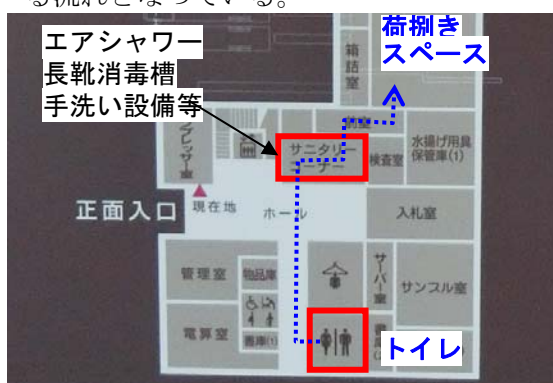
- ・産地市場の一般的な状況、防虫等の衛生管理の観点から、トイレについては水洗式であることを必須とする。
- ・トイレの手洗い設備は、次項の手洗設備を参考に直接、水栓に触れることなく流水できる機能（自動式、足踏み式など）を持つ手洗い設備を設置することが望ましい。
- ・空気の滞留を防ぐため、十分な換気が可能な構造とする。

③トイレの管理

- ・毎日、清掃を実施し、記録に残す。

【事例】H 漁港魚市場（EU 登録）のトイレの配置及び手洗い設備

H 漁港魚市場では、トイレを利用した後に荷捌きスペースに入場する際には、サンタリールームを通過して、エアシャワー、長靴消毒、手洗い等を行い、前室を経て荷捌きスペースへ入る流れとなっている。



配置は水産物を取扱う部屋とは分離



トイレの手洗い設備

写真-参 5 H 漁港魚市場（EU 登録）のトイレの配置及び手洗い設備

(7) 手洗設備

【基本的考え方】

- ① 手洗設備は、自動式又は足踏式蛇口を有する等、適切に設計された給湯付きのものが、適切な場所に十分な数、備えられていることとする。
- ② 手指の洗浄剤及び衛生的に乾燥させる器具又は用品を備えていることとする。
- ③ 必要に応じて、食品を洗浄する設備と手洗設備は分離していることとする。

〈解説〉

手洗いの目的は、人の手からの水産物への汚染を防ぐために、手に付着した汚れ等の汚染源を落とし、清潔にすることである。手洗い設備については、一般的な蛇口では、細菌等に汚染された手で水栓に触れ、水栓が細菌に汚染されるおそれがあることから、直接、水栓に触れることなく流水できる機能（自動式、足踏み式など）を持つ手洗い設備を設置することが望ましい。更に、寒い時期には、丁寧な手洗いの実施や洗浄効果の面から、温水が供給できることが望ましい。

洗浄剤は、固形石鹼は交差汚染の原因となるため適さないことから、液状のものを使用する。手指を乾燥する際は、布タオルの共用は交差汚染防止の観点から望ましくないため、ハンドドライヤーやペーパータオル等を用いることとする。

【事例】H 漁港魚市場（EU 登録）

H 漁港魚市場では、直接蛇口に触れず、温水の出る自動給湯付き手洗い設備、手指の乾燥用の乾燥機を設置している。



写真-参 6 H 漁港魚市場（EU 登録）の手洗い設備

〈参考〉

手洗いについては、必要な施設等を整理し、マニュアルに管理方法も含め記載すること。なお、手洗いの標準作業手順書の作成については、4-2-4 を参照のこと。

〈必要施設例〉

- ・自動流水装置
- ・石けん、逆性石けん（1%液）
- ・ハンドドライヤー

〈必要記録用紙例〉

- ・日時衛生点検表
- ・石けん、逆性石けん点検表（補充点検）

(8) 換気

【基本的考え方】

適切かつ十分な自然又は機械式の換気手段を有し、汚染区域から清潔区域への機械的な通風がないものとする。また、換気システムは、フィルター等の洗浄又は交換のために必要な部品が容易に取り外せる構造とする。

〈解説〉

EU-HACCP に対応した閉鎖式の産地市場では、室内空気の対流を防ぐため、適当な換気を行う必要がある。また、換気不良や空調設備の能力不足によるカビの発生防止や、空気による汚染や空気を介して虫等が入ってこないような換気方法とする必要がある。

換気手段は、換気が良い場合は自然方式、密閉性が高い場合は、機械による方法が望ましい。両方式とも、多くの排気ガスや塵埃、結露を誘発する蒸気を含む空気などを取り込んで、産地市場で取扱う水産物を汚染させたり、産地市場の環境を悪くさせないようにする。

空調・換気システムは、清掃・洗浄・フィルター交換がしやすい構造であることとする。フィルターは埃の捕捉のため、金属製の上に細目の不織布や細目のスポンジ状のフィルターを用い、機械式においては、清掃のしやすいフード式又は埋め込み式が望ましい。フード式においてもフィルター交換が容易である下部に換気部があるものが望ましい。

空調・管理システムは週1回以上、換気装置のフィルターは月1回以上分解して清掃を行う等、記録を残すこととする。これらの機器類の清掃頻度は、取扱説明書等を参考に適切に設定すること。

(9) 照度

【基本的考え方】

自然光又は人工光により十分な照度が得られているものとする。

〈産地市場登録に係る留意事項〉

十分な照度とは、選別、保管で150ルクス、陳列で350ルクス以上を目安とする。

〈解説〉

室内の明るさは、施設や水産物の汚染防止の確認や、清潔が保たれているか否かの点検を容易にするため、部屋の隅々まで光がゆき届く必要があり、照明は、上記の照度を得るための光源の配置を考え、必要数配置する。

自然光は日照などの変化により限られた時間の採光であること、窓からの直射日光により水産物の魚体温度の上昇の懸念があること等から、窓の位置、大きさに留意し配置するとともに、照明器具との併用を行うことが望ましい。

照明は吊り下げ式、埋め込み式があるが、清掃がしやすく、埃が溜まりにくいいため、衛生管理の面では埋め込み式が望ましい。また、天井は埃等が溜まりにくい平らな面とする方が望ましい。

照明器具は、取扱説明書等を参考に保守点検の頻度、清掃頻度を決定する。



(出典：一般財団法人食品産業センター HACCP 基盤強化のための衛生・品質管理実践マニュアル)

【事例】H 漁港魚市場 (EU 登録)

H 漁港魚市場では、窓からの採光 (自然光) と照明器具 (人工光) を併用し、照明器具は埃が溜まりにくいよう、埋込式としている。



写真-参.7 H 漁港魚市場 (EU 登録) の照度管理

(10) 排水施設

【基本的考え方】

- ①排水施設はその目的を十分果たすものであり、汚染を避けるような設計及び構造とする。
- ②排水溝が完全又は部分的に開放している場合、汚水が汚染区域から清潔区域、特に最終消費者へのリスクが高い状態で食品が取り扱われる区域へ流れ込まないように設計すること。

〈解説〉

産地市場では、使用ごとに床、壁等を洗浄するため、排水の大部分は洗浄水である。これを、施設内に滞留させることは多湿の原因となるばかりでなく、市場内に水たまりやカビ等が発生し汚染源や異物混入等の原因となる。そのため、排水は速やかに施設外に排出可能な構造とする必要がある。

①排水溝の構造及び材質

排水溝は、流れがスムーズで清掃しやすい構造と材質にする必要がある。排水溝やグレーチング（蓋）の構造については、円型やオールステンレスの細溝等、いろいろな構造の排水溝が出てきている。一般的に使用されているU型構造については以下に配慮し設定する。

- ・排水溝の幅は清掃しやすくするために適切な幅を確保する。
- ・排水溝の側面と底面の境には汚れが付きづらいようにRを設ける。
- ・排水溝は流れやすい勾配とすること。また、床の勾配も流れやすい勾配とすること。
- ・排水溝の末端にはピットを設置して、防鼠のためにトラップ（メッシュ）を設置する。

なお、グレーチング直上に機械・器具からの排水口を設置した場合、床上に排水が飛散する可能性があるため、配置にあたって配慮する。

②排水溝の管理

- ・排水溝は定期的に清掃を行い、記録を保存すること。

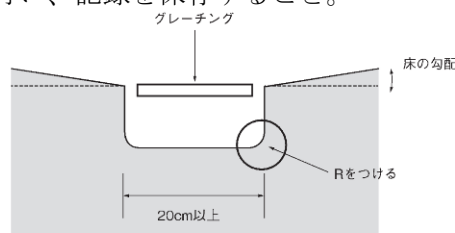


図-4.6 排水溝の構造例

（出典：一般財団法人食品産業センター HACCP 基盤強化のための衛生・品質管理実践マニュアル）

【事例】H 漁港魚市場（写真の左側はEU登録、右側はB棟）

H 漁港魚市場では丸型の排水溝（グレーチング不要）、U型の排水溝を採用している。



丸型の排水溝



U型の排水溝

写真-参.8 H 漁港魚市場の排水設備

(11) 更衣室

【基本的考え方】

必要に応じて、従業員用の適切な更衣室を有することとする。

〈解説〉

作業員の着替え等で更衣室が必要な場合は、専用の部屋を設置する。更衣室はトイレと同様に交差汚染防止の観点から、水産物を取り扱う区画とは別の区画に設置する。また、同時使用人数等を把握し、ロッカー、着替えスペース等の適切な広さを確保する。

【事例】H 漁港魚市場（EU 登録）

更衣室が必要な場合は、トイレ等の配置と同様に水産物を取扱う区画とは別の区画に設置することとする。

H 漁港魚市場では、清掃作業用として更衣室を別途設けている。

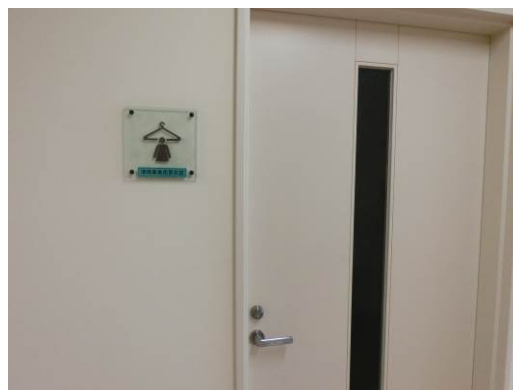


写真-参.9 H 漁港魚市場（EU 登録）の更衣施設

(12) 洗浄剤、消毒剤等の薬剤

【基本的考え方】

- ①殺鼠剤、殺虫剤、消毒剤等の薬剤は施錠可能で食品を取り扱う区域とは分離した場所（室又は棚）に保管する。
- ②種類、成分、商品名は別添10に掲げられているものとする。

＜産地市場登録に係る留意事項＞

- ①鍵付きの保管庫を設置するほか、食品を取り扱わない部屋を保管室として施錠管理することも可とする。
- ②別添10に掲げられている洗浄剤及び消毒剤と同じ成分であれば使用できる（必要に応じ、メーカーから成分に関する証明書を手すること）。また、別添10に掲げられている洗浄剤及び消毒剤以外であっても、EU域内において同様の用途で使用が認められていることを書面にて確認できれば可とする。

＜解説＞

一般に、産地市場で使用する薬剤は、手洗い用の洗剤、長靴の消毒液等がある。水産物への汚染防止を避けるため、これらは施錠可能で水産物を取り扱う区画とは分離した場所に保管する必要がある。また、これらの洗浄剤、消毒剤等の取り扱いは、管理責任者を定め、使用を記録し、記録を保管する必要がある。加えて、管理責任者は、薬剤が適正に取り扱われるように薬剤を取り扱う者に対するの教育を実施すること。

使用する薬剤は、以下に示す成分と同じであるか、また、それ以外でもEU域内で認められていることを確認の上、使用すること。

◆使用可能な洗浄剤及び消毒剤のリスト

(『EU通知』別添10より抜粋)

使用可能な洗浄剤及び消毒剤等のリスト

The list of detergents and disinfectants permitted to use in Japanese food processing facilities

I 洗浄剤

- | | |
|---------------|------------------|
| 1 陰イオン界面活性剤 | anion surfatants |
| 2 水酸化ナトリウム希釈液 | sodium hydroxide |

II 消毒剤

- | | |
|----------------------|---|
| 1 パラクロロメタキシレノール | p-chloro-m-xyleneol |
| 2 イソプロピルメチルフェノール | isopropyl-methylphenol |
| 3 アルコール製剤 | ethanol |
| 4 次亜塩素酸ナトリウム | sodium hypochloride |
| 5 ポリヘキサメチレンビグアニジン塩酸塩 | polyhexamethylene biguanidine hydrochloride |

III 両方の用途

- | | |
|------------------------|---|
| 1 塩化ベンザルコニウム | benzalkonium chloride |
| 2 アルキルジアミノエチルグリシン塩酸塩 | alkyldiaminoethyl glycine hydrochloride |
| 3 ジアルキルジメチルアンモニウムクロライド | dialkyldimethyl ammonium chloride |

IV 上記以外の洗浄剤及び消毒剤等

上記以外の洗浄剤及び消毒剤等を使用する場合には、当該品がEU域内においても同様の用途で使用が認められていることを書面にて確認をとった上で使用すること。
また、この確認書面については、指名食品衛生監視員の求めに応じて提示すること。

2) 個別基準

(1) 床、壁

【基本的考え方】

【床】

- ①床の表面は良好な状態に維持管理し、洗浄及び必要に応じて消毒が容易な構造とする（隅にはアールを設ける）。
- ②床は不浸透性・非吸収性の洗浄可能で無害な材質とする。
- ③必要に応じて、床の表面は適切に排水できるものとする。

【壁】

- ①壁の表面は良好な状態に維持管理し、清掃及び必要に応じて消毒が容易な構造とする。（床との間にアールを設ける）
- ②壁は不浸透性・非吸収性の洗浄可能で無害な材質を使用し、作業に適切な高さまで表面が平滑であること（壁にひび割れ等はないものとする）。

＜産地市場登録に係る留意事項（床と壁共通）＞

- ①床と壁の接合部は清掃がしやすく、汚れのたまりにくいアール構造が理想的だが、アール構造でなくとも、清掃管理表等を作成するなど頻度を設定し適切に清掃がされていれば可とする。

＜解説＞

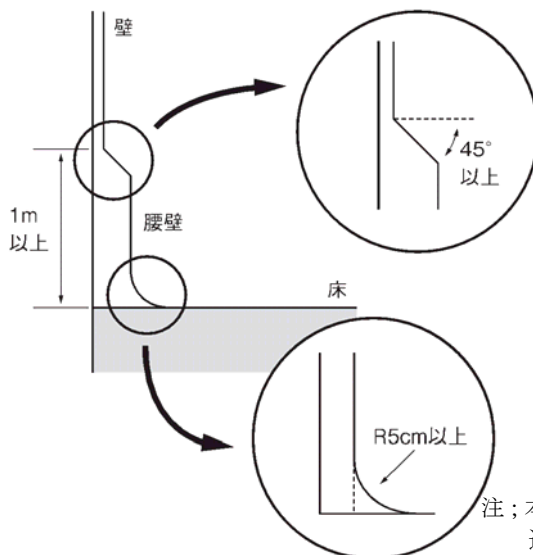
水産物を取り扱う場所で床や壁などは、清掃不良や微生物汚染があれば、作業者の手指が触れたり、塵埃が落下して、水産物を汚染する可能性がある。また、床と壁の接合部や隅角部は清掃・洗浄が容易にできるようアールを設けることが望ましい。アール設置が難しい場合には、毎日の清掃の際に隅にホコリが溜まらないよう洗浄し、目視確認、記録を残すことで可とする。壁は、床面からの水はねによる影響範囲（例えば床面から1mの高さの範囲等）について、営業終了後に毎日洗浄を行うこと。

産地市場の床は、営業終了後に毎日洗浄を行うため、床は不浸透性・非吸収性で破損しにくい材質を使用し、水が流れやすい適度な勾配を有する等、適切に排水が可能で洗浄も容易なものを採用する。また、床材の破損による異物混入は危害要因の中でもリスクが高いため、常に正常な状態に整備しておく必要がある。

壁や天井壁の境界を充填剤（コーキング）処理することは極力避けることが望ましいが、必要な場合は、カビの発生防止などの維持管理に配慮する。

<参考>

- ① 床と壁の接合部について
- ② 内壁と外壁の境界のアーチは半径 5cm 以上としゴミが溜まるを防止するのが望ましい。また、床面から 1m 程度を腰壁とし、上部に 45° の勾配をつけることにより、埃の蓄積を抑えることが望ましい。

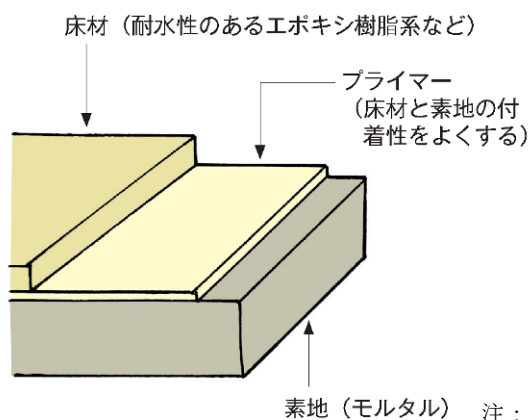


注；本図は参考例であり、各市場に適した構造を選定のこと。

図-参. 10 床と壁の接続部の構造例

(出典：一般財団法人食品産業センター HACCP 基盤強化のための衛生・品質管理実践マニュアル)

②床の構造について



注；本図は参考例であり、各市場に適した材質、構造を選定のこと。

図-参. 11 床の構造例

(出典：一般財団法人食品産業センター 食品製造・加工事業者のためのよくわかる高度化基盤整備事項 解説)

【事例】H 漁港魚市場 (B 棟)

H 漁港の産地市場では、壁と床の接合部は R 構造とし、床は耐水性のある抗菌床としている。



写真-参. 10 H 漁港魚市場 (B 棟) の床と壁の接合部例

(3) 天井・屋根の裏張り

【基本的考え方】

天井（天井がない場合は屋根の内側の面）及び頭上の設備は、塵埃の蓄積を防ぎ、結露、カビの増殖及び小片の剥落を減少させるような構造とする（天井はカビがついていない、梁は埃がたまっていないこと）。

<解説>

天井は、水産物への異物による汚染防止の為、塵埃の蓄積等を防ぐ構造とする。鳥類侵入防止、埃の蓄積を抑制するため、屋根が露出せず、天井張りとするのが望ましい。また、配管類、コード等はできる限り天井裏に入れて、水産物を取扱うエリアの天井に配置されないことが望ましい。いずれも、清掃が容易で塵埃が溜まりにくい構造とする。

【事例】H 漁港魚市場（写真の左側はEU登録、右側はB棟）

H 漁港市場では、天井は、凹凸は少ない構造とし、清潔な状態に保たれ、照明は、埋め込み式としている。



写真-参.11 H 漁港魚市場の天井構造

(4) 窓等の開口部

【基本的考え方】

- ①塵埃の蓄積しやすい構造ではないものとする。
- ②屋外に開放できる場合、とりはずし可能な網戸を設置する。

〈産地市場登録に係る留意事項〉

- ①塵埃の蓄積を防ぐ構造にすることが困難な場合、「適切な頻度で清掃し、毎始業前に塵埃の蓄積がないことを確認・記録すること」等の運用で対応を可とする。

〈解説〉

産地市場では、水産物の搬入時には作業の迅速性を確保するため、岸壁側のシャッターが大きく開かれることが多い。そのため、岸壁が清掃されているとしても、塵埃を完全に防ぐ状態を常に保つことが困難なこともあり得る。その場合は、市場内を適切な頻度で清掃し、毎始業前に塵埃の蓄積が無いことを確認・記録することで対応してもよい。

窓を設ける場合は、清掃・洗浄しやすく埃が溜まりにくい構造とする。必要な場合は閉めきりとするか、取り外しかつ洗浄可能な防虫網戸を取り付ける。窓ガラスは飛散防止対策を施したものが望ましい。

(5) ドア

【基本的考え方】

- ①清掃及び必要に応じて消毒が容易な構造とする（平滑で汚れがついていないこと）。
- ②表面は平滑で非吸収性の材質とする（ステンレス等）。

〈解説〉

汚染防止のため、上記に示す構造、材質とするとともに、手動で開閉すると水産物を汚染するおそれがある場合には、自動開閉式とすることも考慮する。

(6) 食品と接触する区域

【基本的考え方】

- ①食品を取り扱う区域、特に食品と接触する区域の表面（装置の表面を含む）は、清掃及び必要に応じて消毒が容易な構造とする。
- ②表面は平滑で洗浄可能な耐腐食性の無害な材質を使用する。

〈解説〉

産地市場においては、水産物を陸揚げ、搬入する際のフィッシュポンプやベルトコンベア等が考えらる。これらは、使用前後に清掃を行って汚染を防止する必要がある、清掃及び必要に応じて消毒が可能となるような構造と材質とする。

(7) 洗浄、消毒、保管設備

【基本的考え方】

- ①必要に応じて、器具、装置の洗浄、消毒、保管のための設備を設ける。
- ②それらは耐腐食性材質を使用し清掃が容易で温水・冷水が適切に供給されること。

<解説>

産地市場では、水産物を陸揚げ、搬入する際のフィッシュポンプやベルトコンベア機器類、市場の床及び壁、タンク類の洗浄を行う。これらの洗浄を行う箇所に、給水設備を設ける。なお、給水ホースは汚染防止のため、床面に先端が触れないように保管することが重要である。

(8) 洗浄設備

【基本的考え方】

- ①必要に応じて、食品の洗浄のための設備があること。
- ②適切な水の供給があること。
- ③清潔に保たれ、必要に応じて消毒されていること。

<解説>

水産物の洗浄を行う場合は、飲用適の水、清浄水、清浄海水を使用しなければならない（ただし、活二枚貝の等の場合は清浄海水のみ）。また、水産物の洗浄の際は、選別機や選別台等を用い、水産物を床置き洗浄しないこととする。使用する水の詳細については、「4-2-3 機器、廃棄物及び使用水に関する基準」の「3) 使用水の基準」を参照のこと。

4-2-2 運搬に関する基準

1) 一般基準

【基本的考え方】

【運搬車両とコンテナ】

- ①食品の輸送に使用される運搬車両又はコンテナは、食品の汚染を防ぐために、清潔に保たれ、手入れが行き届き、良好な状態に維持管理され、必要に応じて食品を適温に保ちその温度を監視できるものであること。
- ②必要に応じて、洗浄又は消毒が適切に実施できるよう設計・製造されていること。
- ③運搬車両内の容器又はコンテナは、汚染のおそれがある場合には、食品以外の輸送に使用していないこと。
- ④運搬車両又はコンテナは、食品と食品以外のものを一緒に輸送したり別の食品を同時に輸送したりする場合には、必要に応じて製品を有効に分離する手段を講じていること。

【食品以外の輸送】

運搬車両又はコンテナが、食品以外の製品の輸送又は異なる食品の輸送に使用された場合、新たな荷積みの前に汚染のリスクを避けるために十分な清掃を行っていること。

【配置】

運搬車両又はコンテナの中の食品は、汚染のリスクを最小限にとどめるように配置、保護されていること。

〈産地市場登録に係る留意事項〉

市場外（他地区の荷さばき施設等を含む）からの搬入及び市場からの搬出がある場合、市場内で運搬車両やコンテナを運用する場合には、各事項の一般基準を満たしていることを確認していれば可とする。

〈解説〉

産地市場から消費地市場や加工場等の他の場所に輸送する運搬車両、コンテナは、低温を維持できるものが良い。外部から汚染が生じないようになるべく汚染の少ない場所で保管する。運搬車両とコンテナは定期的に清掃を行い、その清掃・洗浄を記録する。低温を保てる構造として、密閉性の高い、高断熱の材質を使用することが望ましい。できる限り食品専用として、他の用途に使用する場合は、使用后十分に清掃・洗浄する。また食品以外のものや別の食品を同時に輸送することはなるべく避けたほうが良いが輸送する場合は、壁を設け、他のものと食品が混在しないようにする。

2) 個別基準

【基本的考え方】

【温度】

水産物は輸送中、義務付けられた温度に維持されていること。

【氷解水】

水産物を氷漬けにして保管する場合、氷解水が製品と接触し続けることのない構造とする。

【活出荷】

活で出荷される水産物は、食品の安全性及びその生存に悪影響を与えない方法で輸送していること。

〈産地市場登録に係る留意事項〉

市場外（他地区の荷さばき施設を含む）からの搬入及び市場からの搬出がある場合、市場内で運搬車両やコンテナを運用する場合には、各事項の個別基準を満たしていることを確認していれば可とする。

〈解説〉

水産物の温度管理については、1)一般基準の(5)温度管理で設定した温度を保持するための施氷、時間に基づき管理を行うこととする。

また、HACCP登録市場へ陸送搬入を行う場合は、搬入する水産物について、対EU登録漁船で漁獲された水産物で、対EU登録の陸揚げ場から陸揚げされたものでなければならないことに留意すること。

【氷解水についての留意事項】

水産物を氷漬けにして保存する場合は、各水産物の特徴を踏まえ、氷解水が水産物に与える影響を考慮した構造を選定すること。

①氷解水が水産物の品質に影響を及ぼす場合

生鮮イカのように氷解水が水産物の品質に影響を及ぼす場合は、氷解水が製品と接触し続けることのない容器を使用すること。

②氷解水が水産物の品質保持に必要な場合

サンマやサバ、サケ等、水氷の中で、魚体の擦れ防止や温度管理を行うことが品質確保上、必要な場合は、この規定によらない。ただし、氷解水が水産物の保存に適した温度であるよう温度管理、時間管理が必要（場合によっては、水抜きし新たに施氷・施水を行うことも考慮すること）

【活魚についての留意事項】

活で出荷される水産物については、生存環境に適した水温等を確保するとともに、極力、水産物にストレスを与えない方法で輸送することが重要である。

4-2-3 機器、廃棄物及び使用水に関する基準

1) 機器等の基準

(1) 食品が接触する全ての用具、備品及び機器の要件

【基本的考え方】

- ①十分な洗浄が行われ、必要に応じて消毒されているか。また、それらは汚染のリスクを防止するために十分な頻度であること。
- ②汚染のリスクを最小限にするため、適切な材質を使って製造され、適切な整頓や修理を行い、適切な状態で保たれていること。
- ③再利用できない容器・包装を除き、清潔かつ必要に応じて無菌の状態に保てるよう適切な材質を使って製造され、適切な整頓や修理を行い、適切な状態で保たれていること。
- ④機器及び周辺区域の清掃が十分に行えるように設置されていること。

<EU登録に係る留意事項>

- ①使用する魚箱等は、使用前、使用後に洗浄していれば可とする。また、市場内で洗浄する場合には、水産物が全て搬出された後又は水産物への汚染の影響がない区画で実施されていれば可とする。
- ②, ③魚箱、選別機及び選別台は木製、鉄製は不可とし、プラスチック、ステンレス等洗浄が容易で錆、腐食等の劣化を生じないものを使用することで可とする。また、洗浄済みの魚箱は清潔な場所に保管し、保管時はシートで覆う等清潔を保持することで可とする。魚箱のほか水産物が接触する全ての機械、機具類は、洗浄及び清潔度の確認を行うことで可とする。

<解説>

①使用する機器類の洗浄

水産物が直接触れる機器類は、飲用適の水で使用前後に洗浄を徹底し、汚損の無いことを確認、記録に残す。市場内で洗浄する場合は、水産物の取り扱いと洗浄作業が同時にならないよう、水産物の搬入前に使用前の洗浄、搬出後に使用後の洗浄を行うことで可とする。可能であれば、コンベアや魚箱等について、別途、洗浄保管室等を設け、洗浄、乾燥、保管することが望ましい。

◆市場内で洗浄する場合の例

以下に示すように、洗浄作業と水産物の取り扱いが同時にならないよう、水産物の取り扱い前後に余裕を持って作業を行い、タンク洗浄後に床洗浄、清掃を行うことで可とする。

表-4.3 市場内で洗浄する場合のタイムスケジュール

タイムスケジュール																	
4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
	タンク 洗浄	床洗浄	陸揚げ・選別・軽量・搬出						タンク洗浄、乾燥	床洗浄							

②～④機器類の材質、管理について

水産物が直接触れる機器類としてベルトコンベア、選別機、魚箱等がある。魚箱は、一般的に産地市場で使用されているスカイトankや発泡スチロール製の魚箱であれば問題はない。

保管については、屋外での保管は塵埃や鳥糞等の異物混入のリスクが高いため、室内での保管が望ましい。屋外保管の場合は、シート等で覆い、使用前後の洗浄の徹底すれば問題無い。

【事例】

K 漁港魚市場では、産地市場の荷捌スペースとは別にスカイトank洗浄スペースを設けることでエリアを区分する計画である。

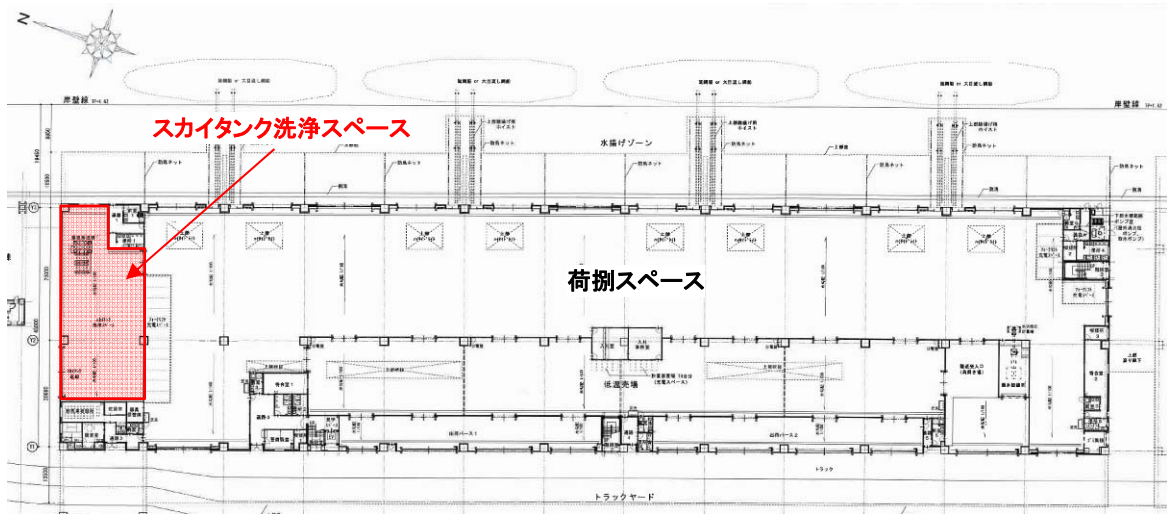


図-4.6 K 漁港魚市場におけるエリア区分の考え方

(2) 制御装置

【基本的考え方】

本基準が達成されるよう、必要に応じて機器に制御装置を備えていること。

<解説>

陸揚げにベルトコンベアや自動選別機を用い、輸送速度等の調整が必要な場合は、制御装置を設ける。

(3) 化学添加剤

【基本的考え方】

機器及びコンテナの腐食を防ぐために化学添加剤を使用しなければならない場合、適正な管理基準に従って使用されていること。

<解説>

産地市場において、化学添加剤を使用する場合は、加工場における基準等を参考に管理を行う。

2) 食品廃棄物の取り扱い基準

(1) 移動

【基本的考え方】

食品廃棄物、食用に適さない副製品及びその他の廃棄物は、できるだけ速やかに移動し、食品が置かれている部屋に貯まらないこと。

〈解説〉

産地市場で考えられる廃棄物として、輸送時に床面へ落下した水産物や、混獲による EU 輸出対象外の水産物等がある。これらの廃棄物が処理されずに市場内にとどまることで、市場内の細菌増殖やハエ等の害虫の増殖を招き、ひいては水産物の細菌汚染や異物混入の原因となる。したがって、これらの廃棄物はできるだけ速やかに移動し、市場内に貯まらないようにする。

これらの廃棄物の産地市場内の一時保管場所は、交差汚染を防ぐため、水産物と廃棄物の動線が交差しない位置に設ける必要がある。水産物と廃棄物の動線の交差が生じる場合は、通過する時間をずらして交差汚染を避けることとする。一時保管場所にたまった廃棄物は、市場内の衛生環境を悪化させないようにできるだけ速やかに、屋外の廃棄物置場等に移動する。

また、廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順書を作成するとともに、管理の担当者を定め状況を把握し、記録として残す。

(2) 容器

【基本的考え方】

食品廃棄物、食用に適さない副製品及びその他の廃棄物は、適切な構造を有し、良好な状態で保たれ、清掃及び必要に応じて消毒が容易にできる有蓋の容器に集められていること。

〈解説〉

市場では、混獲による EU 輸出対象外の水産物や出荷に適さないと判断された魚介類（品質劣化、魚のよごれ・魚体損傷があるもの）等が、選別され、廃棄物となる。これらを保管する場合、交差汚染防止のため、有蓋で耐水性を有する廃棄物容器を備え、汚液汚臭がもれないようにする。また、水産物との取り違えが生じないように、廃棄物の容器は、水産物の容器と明確に区別できるようにする。



A 漁港では陸揚げ時に落下した貝を
落下貝として別容器に保管
(陸揚げ時の一時保管用)



汚液汚臭がもれない密閉型容器の例
(一般財団法人 食品産業センター
— HACCP 基盤強化のための —
衛生・品質管理実践マニュアル)

写真-4.1 廃棄物容器のイメージ

(3) 保管と処理

【基本的考え方】

食品廃棄物、食用に適さない副製品及びその他の廃棄物の保管と処理について、十分な配慮がされていること。廃棄物置場は、清潔に保ち、必要に応じて容易に動物及び害虫を駆除できるように設計、管理されていること。

<解説>

廃棄物は、交差汚染を防止するため、作業に支障のない限り、市場とは別に区画したところに保管場所を設けることを基本とする。廃棄物置場は、衛生的な環境を維持できるよう清掃・洗浄手順を確立し、清掃・洗浄を定期的を実施し、廃棄物による細菌等の増殖、ハエ等の害虫発生等の汚染を予防できているかの確認をすることが重要である。

(4) 処分

【基本的考え方】

全ての廃棄物は、関連法規等に従って、衛生的かつ環境に配慮した方法で処分されていること。また、直接又は間接的な汚染源となっていないこと。

<解説>

産地市場で発生する廃棄物は産業廃棄物となるため、専用の処理業者に処理を委託する。また、廃棄物の移動にあたり汚染源とならないよう、動線に留意する。

3) 使用水の基準

(1) 給水設備の要件

【基本的考え方】

十分な飲用適の水が供給されているか(食品の汚染を防ぐために必要な場合には必ず飲用適の水を使用しなければならない。丸のまま及び除頭や内臓除去をした水産物並びに切り身や薄切りの水産物には、清浄水を使用することができる。活二枚貝・棘皮動物・被囊動物・海洋性腹足類動物には、清浄海水を使用することができる。外部の洗浄には、清浄水を使用することができる。これらの水を用いる場合は、適切に供給できる設備をそなえていること)。

〈産地市場登録に係る留意事項〉

施設の床面等食品と直接接触しない場所の洗浄には清浄水の使用を可とする。

〈解説〉

①水の定義について

表-4.4 『EU 通知』における水の定義

用語	定義	何に使用するか
飲用的の水	「Council Directive 98/83/EC of 3 November 1998 on the quality of water intended for human consumption」で定義された最低限の必要条件を満たしている水をいう ^{※1}	<ul style="list-style-type: none"> 食品の汚染を防ぐために必要な場合に使用 食品と接触する氷又は食品を汚染するおそれのある氷の作成に使用。
清浄海水	食品の衛生状態に直接又は間接の影響を与える量の微生物、有害物質及び有毒海洋プランクトンを含んでいない海水又は汽水(天然、人工又は精製)をいう ^{※2}	<ul style="list-style-type: none"> 活二枚貝・棘皮動物・被囊動物・海洋性腹足類動物に使用することができる。 生鮮水産物を冷却するために使用する氷の作成に使用しても可。
清浄水	清浄海水及びこれと同様の衛生水準の淡水をいう ^{※2}	<ul style="list-style-type: none"> 丸のままおよび除頭や内臓除去をした水産物並びに切り身や薄切りの水産物に使用できる。 施設の床面等食品と接触しない場所の洗浄に使用できる。

※1 飲用適の水については、『EU 通知』で定義が無いため、その基となる EU の一般食品衛生規則(規則 852/2004) REGULATION (EC) No 852/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL における飲用適の水の定義(事務局で和訳)を示している。

※2 『EU 通知』「2. 用語の定義」より

②使用用途と種類について

産地市場で使用される水は「水産物に直接触れる水（水産物への施水・施氷用の水など）」と「水産物に直接触れない水（床面等の洗浄水など）」の2ケースに区分される。産地市場における作業に応じて使用できる水を整理するため、『EU通知』に記載された考え方を基に解釈を加え、用途別に使用できる水を整理した。産地市場で行われる一般的な作業であれば、飲用適の水、清浄水、清浄海水が全て使用できる。大きな施設や設備の清掃・洗浄では、水を大量に使用する場合があるため、施設の設計時に、目的の水を十分確保できるか確認する。

表-4.5 産地市場における用途別 使用できる水

用途	使用できる水
漁具・エプロン等の洗浄	・飲用適の水 ・清浄水 ・清浄海水
選別台・魚箱等の水産物と接触する設備機器の洗浄	・飲用適の水 ・清浄水 ・清浄海水
水産物の洗浄、冷却	・飲用適の水 ・清浄水 ・清浄海水 但し、活二枚貝等の場合は清浄海水のみ

◆水産物に直接触れない水（漁具やエプロン等の洗浄等）

- ・水産物への汚染リスクが低いと、床や壁等の食品と直接触れない場所の洗浄を行う際には、清浄水、清浄海水を使用することができる。産地市場における漁具やエプロン等の洗浄は施設の床面等食品と直接触れない場所の洗浄と同様と考えられるため、清浄水（清浄な海水及び同レベルの淡水）が使用できる。

◆水産物に直接触れる水（水産物と接触する設備機器の洗浄、水産物の洗浄、冷却等）

- ・水産物に直接触れる水は、『EU通知』及び国内の基準も踏まえ、「飲用適の水」、「清浄水」、「清浄海水」を使用する（飲用適の水については次項参照。水道水は飲用適の基準を満たしている）。食品と直接触れる場所で、食品の汚染を防ぐために必要な水であると考えたとすると、使用できるのは飲用適の水のみとなるが、清浄水や清浄海水は水産物に利用できる^{※1}とされているため、それらも含める。

（※1清浄水は、丸のままおよび除頭や内臓除去をした水産物、切り身や薄切りの水産物に使用できる。但し、水産物が活二枚貝・棘皮動物・被囊動物・海洋性腹足類動物の場合には、清浄海水を使用する。）

[参考：国内での水産物の洗浄、冷却に関する基準]

◇漁獲後の魚介類に対して※²

「腸炎ビブリオの汚染の無い海水を利用するよう努めること。」

- ・現状の清浄海水には大腸菌は周年、腸炎ビブリオは海水温が18～20℃程度で増殖が顕著なため、殺菌処理が必要である。
- ・使用可能清浄海水は紫外線殺菌海水および海洋深層水であることに留意のこと。
- ・同様に、漁船・岸壁・市場の床等の洗浄に清浄海水を使用する場合には、オゾン殺菌海水、電解殺菌海水および海洋深層水を用いること。特に、海洋深層水以外は殺菌力を有する海水のため極めて有効である。

◇未加工の魚介類及び殻付の貝類に対して※²

「洗浄等により海水を使用する場合は、殺菌海水を使用するよう努めること。」が記載されている。

◇生食用魚介類の製造、加工、調理に対して※³

「生食用魚介類の製造、加工、調理等に使用する水は飲用適のものを用いること」とし、飲用適の水としての既往の基準としては水道水基準が提示されている。

(※²「腸炎ビブリオ食中毒防止対策のための水産食品に係る規格及び基準の設定に関する薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会報告について」(薬食審第120号 平成13年5月18日)で言及)

※³「生食用魚介類の取扱いの指導について」(昭和38年7月 厚生省環境衛生局長から各都道府県知事・各指定都市市長宛通知)で言及)

- ・一時的に大量の使用水が必要な場合は、貯水槽等を設置する。貯水槽を設置した場合、関係する法令等に従って定期的に清掃を行う必要がある。
- ・水道水以外の水を使用する場合は、食品衛生法施行条例(都道府県条例)に従い、殺菌装置の設置、残留塩素濃度の記録、年1回の水質検査(飲用適の水の検査項目)を実施し、記録を残す。

[参考 ; 「飲用適の水」の水質基準について]

平成26年12月22日に、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）の一部が改正された（厚生労働省告示第482号）。改正により、「飲用適の水」は、「食品製造用水」として「食品一般の製造、加工及び調理基準」に規定されている。

なお、本書においては『EU通知』の「別添1 施設の構造設備及び衛生管理等に関する基準」に用いられているため、「飲用適の水」として記載している。

食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）の該当箇所
第1 食品
B 食品一般の製造、加工及び調理基準
5 魚介類を生食用に調理する場合は、「食品製造用水」（水道水又は26項目の基準に適合する水をいう。）で十分に洗浄し、製品を汚染するおそれのあるものを除去しなければならない。

表-参.12 食品製造用水の水質基準

第1欄（項目）	第2欄（基準値）
一般細菌	1mlの検水で形成される集落数が100以下であること（標準寒天培地法）。
大腸菌群	検出されないこと （乳糖ブイヨン-ブリリアントグリーン乳糖胆汁ブイヨン培地法）。
カドミウム	0.01mg/1以下であること。
水銀	0.0005mg/1以下であること。
鉛	0.1mg/1以下であること。
ヒ素	0.05mg/1以下であること。
六価クロム	0.05mg/1以下であること。
シアン （シアンイオン及び塩化シアン）	0.01mg/1以下であること。
硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10mg/1以下であること。
フッ素	0.8mg/1以下であること。
有機リン	0.1mg/1以下であること。
亜鉛	1.0mg/1以下であること。
鉄	0.3mg/1以下であること。
銅	1.0mg/1以下であること。
マンガン	0.3mg/1以下であること。
塩素イオン	200mg/1以下であること。
カルシウム、マグネシウム等 （硬度）	300mg/1以下であること。
蒸発残留物	500mg/1以下であること。
陰イオン界面活性剤	0.5mg/1以下であること。
フェノール類	フェノールとして0.005mg/1以下であること。
有機物等 （過マンガン酸カリウム消費量）	10mg/1以下であること。
pH値	5.8以上8.6以下であること。
味	異常でないこと。
臭気	異常でないこと。
色度	5度以下であること。
濁度	2度以下であること。

（出典；厚生労働省 食品、添加物等の規格基準 第370号-抄-）

③施設における使用水の検査について

使用水の検査については、『EU 通知』「別添1 第6 水産物の衛生基準 7. 施設における使用水の検査」に基づき行う。

水産物の洗浄、冷却に用いる水は、水道等^{※4}により供給される水を使用する場合を除き、少なくとも年1回以上、以下のいずれかに適合することを確認するための検査を行う必要がある。

(※4 水道法(昭和32年法律第177号)第3条第2項に規定する水道事業の用に供する水道、同条第6項に規定する専用水道又は同条第7項に規定する簡易専用水道)

表-4.6 使用水の検査内容

使用水の種類	検査内容
水道等から供給を受けた後、受水槽に溜めた水を使用する場合	一般細菌、大腸菌、亜硝酸態窒素並びに硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素に係る検査を行い、水道法に基づく各水質基準に適合していることを確認する。
井戸水等水道等から供給を受けていない水を使用する場合	一般細菌、大腸菌、亜硝酸態窒素、硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素、塩化物イオン、有機物(全有機炭素(TOC)の量)、pH値、味、臭気、色度並びに濁度に関する検査を行い、水道法に基づく各水質基準に適合していることを確認する。
海水を使用する場合	大腸菌及び腸球菌について、年1回以上検査を行う。

(2) 飲用不適水

【基本的考え方】

例えば消火、蒸気発生、冷蔵又はその他類似の目的で飲用に適さない水を使用する場合、明確に分離された循環システムであること。飲用に適さない水が飲用水と接触したり、逆流していないこと。

〈解説〉

産地市場において、飲用に適さない水の用途が有る場合には、飲用に適さない水による水産物の汚染を避けるため、水産物に使用する飲用水等の水と接触、混ざることの無いようにする必要がある。具体的には、給水栓位置を離す、給水管に水の種類を色別で示す等の対応を行う必要がある。

(3) 再利用水

【基本的考え方】

再利用水を加工に使用したり原材料として使用する場合、汚染のリスクが生じていないこと（飲用適の水と同じ基準を満たすものとする）。

〈産地市場登録に係る留意事項〉

再利用水の使用がない市場については、本項目は該当しない。

〈解説〉

産地市場においては、(1) 給水設備の要件に定められた水を用いること、加工を行わないことから、水産物と接する水として再利用水の使用はないと考えられるが、該当する場合は、加工場の基準に準じ検討を行うこととする。

(4) 氷

【基本的考え方】

食品と接触する氷又は食品を汚染するおそれのある氷は、飲用適の水から作られていること。（ただし、生鮮水産物を冷却するために使用する氷は清浄水から作られたものでも可）また、氷は汚染を防ぐ条件下で製造、取扱い及び保管されていること。

〈解説〉

水産物と直接接する氷は、水産物への汚染を防止するため、(1) 給水設備の要件の水質基準を満たす水から作られた氷とする必要がある。また、水産物への施氷前に保管されている氷が汚染され、その氷を施氷することにより水産物が汚染されることを防ぐため、異物混入等が発生しない場所での保管、取扱いを行う必要がある。

○使用用途と種類について

以下に産地での作業に応じて使用できる氷を整理した。EUでは、食品と接触する氷と冷し込み用の氷を分けており、冷し込み用の氷を作成するにあたっては飲用適以外の清浄水及び清浄海水も使用できる。なお、「冰雪製造業」「冰雪販売業」については、食品衛生法第51条の規定により、都道府県が施設について基準を定めるとされているため、市場で氷を購入している場合には、購入先の氷の製造にあたって、どのような水を用いているかを確認する必要がある。

表-4.7 産地市場における用途別 使用できる氷

作業	使用できる氷
冷し込み	<ul style="list-style-type: none"> ・ 飲用適の水で作られた氷 ・ 清浄水で作られた氷 ・ 清浄海水で作られた氷 (氷は汚染を防ぐ条件下で製造、取扱い及び保管をすること)
食品に接触 ※一般に産地市場では行われない作業	<ul style="list-style-type: none"> ・ 飲用適の水で作られた氷 (氷は汚染を防ぐ条件下で製造、取扱い及び保管をすること)

◆冷し込み用の氷

- ・ 清浄海水は生鮮水産物を冷却するために使用する氷の作成に使用してもよいとされているため、清浄海水を含める。
- ・ 清浄水は丸のままの水産物等に利用できるため、清浄水で作られた氷も含める。

(5) 蒸気

【基本的考え方】

食品と直接接触する蒸気は、健康への危害要因となったり食品を汚染するおそれのある物質を含んでいないこと。

〈解説〉

産地市場内で蒸気が発生する設備がある場合には、水産物への危害要因及び汚染防止のため、水産物を取り扱うエリア外に設置することを基本とする。隣接する場合には、壁により区画し、水産物と直接接しない構造とする。

(6) 冷却水

【基本的考え方】

密閉容器に入れた食品を加熱処理する場合、加熱処理後の容器を冷却するために使用する水は食品の汚染源とならないこと。

<解説>

産地市場においては、原則、市場内で水産物に加熱処理を施すことはないが、該当する場合は、加工場の基準に準じ検討を行うこととする。

(7) 塩素濃度

【基本的考え方】

水産物の処理、加工及び製造について使用する水の残留遊離塩素濃度は2ppm以下とする。

<解説>

産地市場においては、原則、加工及び製造等を行うことはないが、該当する場合は、4-2-3 機器、廃棄物及び使用水に関する基準 3) 使用水の基準 (1) 給水設備の要件の表-4.5に示す水の用途を踏まえ適切な水を使用することとし、残留遊離塩素濃度は2ppm以下であることを確認する必要がある。なお、飲用適の水として水道水を用いる場合、水道水の残留遊離塩素濃度の上限目標値は1.0ppm以下（水質管理目標設定項目（案）より）とされており、通常は利用に問題のない範囲である。

4-2-4 衛生管理事項

1) 従事者の衛生管理基準

(1) 清潔水準

【基本的考え方】

従事者は高い清潔水準の維持に努めていること。

〈産地市場登録に係る留意事項〉

清潔区域に出入りする者を登録制として管理し、入場者を制限すること等により清潔水準の維持に努めていることで対応を可とする。

〈解説〉

産地市場では一般に加工処理が行われず水産物はそのままの形で取扱われるため清潔区域を明確に設定してはいないが、水産物を取り扱う区域（対EU荷捌場、対EUセリ場、対EU出荷作業場）へ入場する者は、清潔な状態でなければならない。そのため、入場手順を定める必要がある。入場手順には、持込禁止物の確認、定められた帽子、作業着の着用、入場前の手洗い、靴消毒等を定める必要がある。漁協職員、仲買人等、直接水産物に触れない場合は、帽子、作業着等の着用で可とするが、選別作業員のように水産物に直接触れる者については、帽子、作業着に加え、手袋の着用を必須とする。

入場者の制限にあたっては、水産物を取り扱う施設内への関係者以外の進入禁止について掲示板等で告示し、見学者等の入場を制限する必要がある。

また、見学者等が、水産物を取り扱う区域内に立ち入る場合は、水産物を取り扱う区域への汚染源の持込み防止及び識別のため、見学者用の上着等へ着替える等、その区域で活動している従事者と同等の清潔水準を保った上での入場許可とし、市場関係者の同行のもとで入場する等のルールづくりが必要がある。

(2) 作業着

【基本的考え方】

- ①適切で清潔な作業着を着用していること。また、作業着は必要に応じて防護機能のあるものとする。
- ②髪の毛を完全に覆う帽子を着用していること。

<解説>

- ①汚れや破け等がなく、定期的に洗濯を行うなど清潔な作業着を着用すること。洗濯後の清潔な作業着はロッカー等にしまい、着用前の汚染防止を図る。また、作業着、帽子等は、定期的に交換を行うことが望ましい。
- ③市場において、内臓除去等の一次処理を行う場合は、髪の毛を完全に覆う帽子を着用することが望ましい。陸揚げから搬出まで水産物があるままの形で取り扱われる場合は、水産物の汚染度合いも変わらないため、選別作業においても一般的なセリ用帽子の着用で問題ない。
以下に、水産物への衣服からの危害要因を防ぐという視点から、市場入場者の衣類の衛生の考え方を取りまとめたものを示す。なお、衣類の洗濯や保管等はSSOPに基づき管理を行なう。

表-4.8 市場入場者の衣類の衛生の考え方

市場へ入場する者			衣服の衛生の考え方
従事者	水産物に触れない者	漁協職員、仲買人 等	帽子、作業着の着用
	水産物に触れる者	選別作業員 等 (水産物をそのままの形で取扱う者)	帽子、作業着、手袋の着用
		一次処理作業員 等 (水産物の内臓除去等をする者)	帽子、作業着、手袋の着用 ※髪の毛を完全に覆う帽子の着用が望ましい。 ※作業着の衛生管理ができる体制が望ましい(作業着の上から羽織る白衣等を一元的に管理することも有効)

(3) 洗浄

【基本的考え方】

休憩後作業を再開する毎に、手指の洗浄を行っていること。

<解説>

休憩中に手に触れたものから水産物が汚染される可能性があるため、作業を再開する毎に、手指を洗浄する。

<マニュアルでの記載事項>

- ・ 責任者
- ・ 手洗いのタイミング（施設入場時、退場時等、施設の作業内容によつて的確に決める）、頻度
- ・ 手洗い方法および乾燥方法（具体的に記載する）

<参考>

■ 手洗いのタイミング

次のような時は必ず手を洗う。

- ・ 作業にかかる前
- ・ 他のスペースから荷捌所に移動する際
- ・ 不潔なもの（ゴミ、廃棄物等）に触れた後
- ・ トイレの後

表-参.13 手洗い設備に関する整理例

■ 手洗い設備

施設・設備の衛生管理		従業者の手洗い	
責任者氏名		●●●●	
場所又は名称	清掃・洗浄・消毒		担当者
	頻度	作業内容	
手洗い設備	1回/日	① 手洗い設備として作業場内に、流水式手洗い設備、石けん、逆性石けん又は消毒用アルコール、爪ブラシ、ペーパータオルを備える。 ② 手洗い設備が常時使えるようにする。	衛生区域担当者
手洗い	作業時	作業開始前、用便後、作業再開前、作業後に実施する。 ① 流水で洗う。 ② 爪の先から手首まで、全て洗剤で洗う【30秒以上】 ③ 爪ブラシで爪とその周辺を洗う【30秒以上】 ④ 流水で洗剤を十分に洗い流す。 ⑤ ペーパータオルで水分をふき取る。 ⑥ 手指にアルコールを噴霧し、蒸発するまで両手で擦る。	衛生区域担当者
点検	1回/日	① 1日の作業終了後、石けん・消毒液・ペーパータオルを点検し、入替又は補充する。 ・長靴消毒槽の点検：消毒槽の状態を確認し、消毒液を補充する。 ・手洗い設備の点検：手洗い設備の動作を確認し、洗浄液を補充する。 ・手指消毒器の点検：消毒器の動作を確認し、消毒液を補充する。 ・長靴洗浄槽の点検：洗浄槽の状態を確認し、洗浄液を補充する。 ② 爪ブラシの洗浄・消毒を行う。 ③ 「衛生機器点検記録」に点検結果を記録する。	衛生区域担当者

注；本表は参考例であり、各市場で考えられる危害を適切に防止できるよう頻度、内容等、各市場に必要な方法を検討のこと

■ 手洗い方法（例）



図-参. 12 正しい手洗い方法の例

【事例】

休憩場と作業場の間に手洗い場を設け、手洗いを実施する。

事例は、手洗い場の前面に手洗い方法を掲示することにより、その都度、手洗い方法を確認することを可能としている例である。



写真-参. 12 手洗い方法の掲示例

(4) 手袋

【基本的考え方】

手に傷がある場合にあっては、防水性の指サック又は手袋を着用すること。

〈解説〉

手に傷がある場合には、その傷口に食中毒の原因となる黄色ブドウ球菌がついている場合があるため、傷などは、消毒、絆創膏などで適切に処置した後、手袋等を着用して直接水産物に触れないようにする必要がある。また、軍手は細菌の温床となるため、ゴムまたはビニール製の手袋とし、使い捨てでない場合は、使用前後に洗浄・消毒を行う。また、手袋は専用の保管スペースに保管する等、保管時の汚染防止対策を図る。

(5) 汚染防止

【基本的考え方】

- ① 製品取扱区域（保管区域を含む）においては、喫煙、放たん、摂食を行わないこと。
- ② 従事者は製品の取扱いにより、製品を汚染することのないよう必要な措置を講じること。

〈解説〉

- ①産地市場内の衛生的な環境を保持するため、原則として、喫煙、放たん、摂食を行わないこと。
喫煙は、別途区画された喫煙所で行う。また、これらの留意事項を掲示板等で告示し啓発することも大切である。
- ②従事者が水産物を汚染することが無いように、取扱い手順や留意事項を整理したマニュアル等を定めるとともに、定期的な衛生管理講習により、意識向上を図る。

【事例】E 漁港

E漁港では、従業者の取扱い等による汚染防止を図るため、市場内に留意事項を掲示し啓発を図っている。

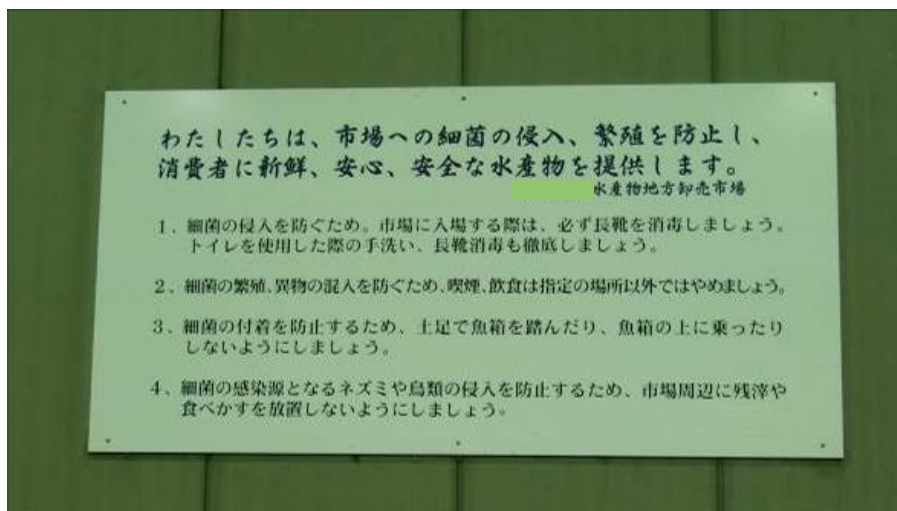


写真-参. 13 市場内における汚染防止留意事項の掲示例

(6) 疾病の管理

【基本的考え方】

- ①食品を通じて感染するおそれのある疾病に罹患している者等は食品への汚染の可能性がある場合に、食品を取り扱う区画に入らないことになっていること。
- ②従事者の検便及び胸部エックス線検査の健康診断書を雇用時及びその後定期的に提出させ、赤痢、腸チフス、パラチフス、サルモネラ及び結核に罹患していないことを確認していること。
- ③従事者は、疾病に感染したら、直ちに、疾病名、症状及びその原因について食品事業者に報告することになっていること。

＜産地市場登録に係る留意事項＞

- ①登録者（清潔区域に出入りする者として登録された全ての市場関係者）は清潔区域に入る前（一日の作業を行う前）に健康状態をチェック、記録することで対応を可とする。体調不良時（感染症等が原因の発熱、下痢等）には、清潔区域内に入らないような管理を行うことで対応を可とする。
- ②登録者及び市場職員に対し、原則として年1回以上健康診断書を提出させ、赤痢、腸チフス、パラチフス、サルモネラ及び結核に罹患していないことを確認することで対応を可とする。
- ③登録者及び市場職員は疾病に感染したら、直ちに、疾病名、症状及びその原因について食品事業者に報告する体制を築くことで対応を可とする。

＜解説＞

施設や設備が衛生的に保たれていても、作業に従事する者が健康でなければ、従事者が保有する細菌等が水産物を汚染する可能性がある。そのため、水産物を汚染させる恐れのある疾病に罹患している者は食品を取り扱う区画に入ってはならない。

毎日の作業従事前に体調をチェックし、感染症等が原因と考えられる発熱や下痢等が見られる場合には、水産物を取り扱う区域には入らないような管理を行う。

定期的な健康診断書の提出は、赤痢、腸チフス、パラチフス、サルモネラ及び結核に罹患していないことを確認するために必要であるとともに、下痢等の症状が無くても、体内に食中毒や感染症の原因となる細菌を保有している「不顕性感染者」の発見にも役立つ。

疾病に感染したら直ちに疾病名、症状及びその原因について食品事業者に報告する体制を築いて置くことが必要である。

＜マニュアル作成にあたっての留意事項＞

- ・責任者を明確にする
- ・毎日の市場に入る場合の従事者の衛生管理のチェック方法を示す。
例)
 - 市場に入場前に健康管理確認者に各種疾病の申告をする
 - 風邪気味の場合は、マスク着用とする 等
- ・定期的な疾病管理の方法を記載
例)
 - 一般的な健康診断項目と追加で検査・診断が必要な項目について
 - 健康診断書提出先の明示
 - 疾病感染者がいた場合の対処方法について
(病院からの完治の診断が下るまで自宅待機等、市場内への入場を禁止等)

<日々の従事者の衛生管理の例>

表-参. 14 従事者の衛生管理に関する整理例

1) 従事者の衛生管理

■ 目的

従事者を原因とした水産物の汚染防止

■ 衛生管理の実施方法

施設・設備の衛生管理		従事者の衛生管理		
責任者氏名		●● ●●		
場所又は名称	頻度	清掃・洗浄・消毒 作業内容		担当者
		日常の衛生チェック	作業開始前	
服装	作業時	以下のものを着用する。 ① 作業場内専用の作業着 ② 作業場内専用の帽子 ③ 作業場内専用の履物 生食用食品取扱時、盛り付け時、配膳時、包装作業時は①～③に加え、マスク、手袋	品質管理 責任者	
	2回/週	① クリーニング回収日に作業着、帽子をクリーニング集積所へ送る。 ② クリーニング業者が回収する。 ③ 「作業衣点検記録」に記録する。:品質管理担当者がクリーニングに出したことを記録する。 ④ 「作業衣点検記録」に作業衣の点検結果を記録する。:クリーニング業者に出した作業衣を記録する。	品質管理 責任者	
禁止行為	作業時	① 所定の場所以外では、以下の行為を行わない。 更衣(所定の場所→更衣室) 喫煙(所定の場所→休憩室) 放たん(所定の場所→トイレ) 飲食(所定の場所→休憩室、食堂) ② 食品製造等の場所には、訪問者を入れない。 やむを得ない場合は、更衣室で衛生的な外衣に着替えさせ、従事者と同様の衛生管理を講じさせる。 ③ 食肉等を扱う従事者は、軍手などの洗浄・消毒が困難な手袋を使用しない。	品質管理 責任者	
衛生手袋	作業時	① 包装作業前には、手洗いを実施後、使い捨ての衛生手袋を装着して作業する。 ② 作業が2時間以上に及び場合は、手袋を新しいものと交換する。	品質管理 責任者	

注；本表は参考例であり、各市場で考えられる危害を適切に防止できるよう頻度、内容等、各市場に必要な方法を検討のこと

2) 食品の取扱基準

本項目については、「4-2-1 構造設備基準」、「4-2-2 運搬に関する基準」の該当箇所を参考に検討を行うこと。(4) 冷蔵・冷凍等、(5) 非食用物質について該当する場合は加工場の基準に準じる。

(1) 原材料

【基本的考え方】

- ①製造者が通常の分別、分離又は加工処理を衛生的に行ったとしても、最終製品が食用に適さない程度まで原料(活の魚介類を除く)又はその他製品の加工に用いる原材料が寄生虫、病原微生物、有害物質、腐敗物質又は異物に汚染されていることが判明した場合又は合理的に予想される場合、製造者はこれらを受け入れないこととしていること。
- ②食品取扱施設において保管される全ての原材料は、有害な品質劣化を避け、汚染を防ぐように設計された適切な条件下で保管されていること。

〈産地市場登録に係る留意事項〉

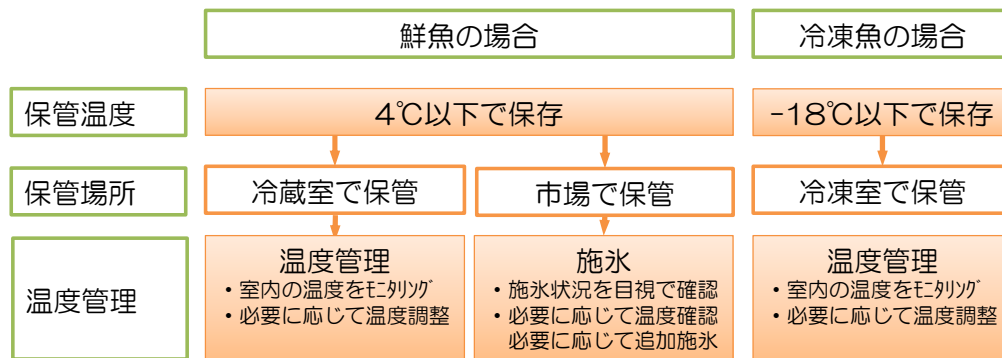
- ②有害な品質劣化を避け、汚染を防ぐため、(a)陸揚げ、陳列からセリ(販売)までの時間が長い場合、(b)当日市場に陸揚げして、翌日市場でセリ(販売)が行われる場合、(c)販売後、出荷待ちのため長時間留め置かれる場合等に応じて、適切な条件で保管することで対応を可とする。

〈解説〉

- ①産地市場に搬入された水産物については、陸揚げ漁船名、陸揚量を確認し、記録を保管する必要がある。一般的に、大量漁獲魚種の陸揚げ・搬入の際は、水産物の異常状態を把握することが困難であるが、選別を行う場合には、目視により異常を発見した場合は取り除く等の措置をとることとする。また、陸送による搬入がある場合には、搬入時に、外観、鮮度等の受け入れ項目を定め確認の上、受け入れる。
- ②産地市場では、魚種や漁獲量、漁場の位置等により陸揚げ・搬入時間、セリ時間が多岐にわたり、搬入から搬出まで水産物が長時間産地市場内に留め置かれる場合があるため、特に、搬入から搬出までの温度と時間の管理、記録が重要になる。そのため、搬入日時を記録するとともに、専用の蓋付きの清潔な容器で、鮮魚の場合は4℃以下*)、冷凍の場合は-18℃以下で保存する。鮮魚については、冷蔵室の保管または施氷による温度管理も可とする。施氷による温度管理の場合は、定期的を目視で氷が残っていることを確認し、必要に応じて追加で施氷し一定の温度を保つ。なお、保管時の温度管理については、4-2-1 1) (5)温度管理、水や氷については、4-2-3 3)使用水の基準等の該当箇所を参照のこと。

*) 4℃以下について

食中毒細菌の増殖抑制が図られる温度管理目標として、ヒスタミンは4.4℃以下、腸炎ビブリオは4℃以下が目安とされている。



※図中の保管温度は衛生管理の点からの目安である。魚種によっては、鮮度保持上の適切な保管温度が異なる場合があるため、衛生管理および鮮度保持の点から総合的に判断して、設定する。

図-4.7 温度管理の考え方

(2) 汚染防止

【基本的考え方】

食品は、製造、加工及び流通の全ての段階で食用に適さなくなる又は公衆衛生上問題となるような汚染から保護されていること。

<解説>

EU 輸出にあたっては、漁場から食卓までのフードチェーン全体で、EU で定められている食品安全に関する規則を満たすことが要求されている。特に産地市場は、フードチェーンの初期段階に位置しており、産地市場での汚染を防止することが、その後のフードチェーン全体の公衆衛生の確保に繋がることに留意する。

(3) 害虫駆除

【基本的考え方】

鼠族・害虫駆除のための適切な措置を講じること。

<解説>

水産物の品質保持のため、鼠族・害虫等の有害動物等の外部からの進入と内部での発生を防止するため、定期的な点検・管理を行うこと。

<マニュアル記載例>

■ 作業内容

表-参. 15 マニュアル記載例

場所又は名称	頻度	作業内容	担当者
防鼠、防虫設備の点検			
防鼠、防虫設備	月1回	1. 防鼠、防虫設備の点検	施設・設備担当者
		2. 「防鼠、防虫設備点検記録」に点検結果を記録	

注；本表は参考例であり、各市場で考えられる危害を適切に防止できるよう頻度、内容等、各市場に必要な方法を検討のこと

(4) 冷蔵・冷凍等

【基本的考え方】

- ①病原微生物の増殖又は毒素の産生につながる可能性のある原材料、中間製品及び最終製品は、公衆衛生上の危害要因となりうる温度のままにしていないこと。
- ②コールドチェーンは途切れていないこと。

<解説>

コールドチェーンとは、生鮮食品や医薬品などを生産・輸送・消費の過程の間で途切れることなく低温に保つ物流方式であり、特に、フードチェーンの初期段階に位置している産地市場において、低温管理を徹底することが、その後のフードチェーン全体の公衆衛生の確保に繋がることにより留意する。

(5) 非食用物質

【基本的考え方】

動物用飼料を含む有害物質又は非食用物質は、適切な表示を行い分別して容器に入れて保管してあること。

<解説>

産地市場では、原則、動物用飼料を含む有害物質等の取り扱いは無いと考えられるが、ある場合は、水産物への汚染防止のため、分離（別室で保管も可）して保管することとする。

3) 包装・梱包の基準

(1) 一般基準

【基本的考え方】

- ①包装及び梱包に使用する材質は、汚染源とならないものであること。
- ②包装資材は、汚染リスクに曝露しない方法で保管されていること。
- ③包装及び梱包作業は、製品の汚染を生じさせないように実施されていること。また、必要に応じて、特に缶やガラス瓶を使用する場合、容器の構造及び清潔度を確認していること。
- ④食品用に再利用される包装及び梱包の材質は、洗浄及び必要に応じて消毒が容易にできるものであること。

＜産地市場登録に係る留意事項＞

「包装・梱包」には出荷、輸送のためのスチロール箱（蓋付）等を含む。

＜解説＞

産地市場での水産物の包装、梱包材として、発泡スチロール箱やタンク等がある。これらは、水産物に直接触れるものであるため、特に汚染源とならない材質を選ぶ必要がある。発泡スチロール箱は常に新品を使用することとし、再利用を行わないこととする。また、箱、タンク等はプラスチック製等の洗浄、消毒がしやすいものとし、雑菌が繁殖しやすい木箱利用は行わない。

(2) 個別基準

【基本的考え方】

生鮮の水産物を氷漬けにして保存する容器は、耐水性を有し、氷解水が製品と接触し続けることのない構造であること。

＜解説＞

水産物を氷漬けにして保存する場合は、各水産物の特徴を踏まえ、氷解水が水産物に与える影響を考慮した構造を選定すること。

①氷解水が水産物の品質に影響を及ぼす場合

氷解水が水産物の品質に影響を及ぼす場合は、氷解水が製品と接触し続けることのない容器を使用すること。

例) 漁船内で詰める生鮮イカの発泡スチロール箱（自然に水抜きされる機能あり）

②氷解水が水産物の品質保持に必要な場合

サンマやサバ、サケ等、水氷の中で、魚体の擦れ防止や温度管理を行うことが品質確保上、必要な場合は、この規定によらない。ただし、氷解水が水産物の保存に適した温度であるよう温度管理、時間管理が必要（場合によっては、水抜きし新たに施氷・施水を行うことも考慮すること）

例) サバやカツオ等を施水・施氷して保管する際に使用するスカイタンク（必要に応じ水が抜けるように水抜き栓あり）

4) 水産物の保存基準

(1) 生鮮の水産物、解凍した未加工の水産物、調理や冷蔵をした甲殻類や軟体動物の製品

【基本的考え方】

氷温付近の温度で保存すること。

〈解説〉

産地市場では、原則加工を行わないため、生鮮の水産物が対象となる。生鮮水産物は汚染防止のため、氷温付近の温度（4℃以下）で保存するものとし、施氷による場合は、定期的に氷を追加する等して、一定の温度（4℃以下）を保つこととする。なお、保存時の温度については、4-2-1 構造設備基準 1) 一般基準 (5) 温度管理及び4-2-4 衛生管理事項 2) 食品の取扱基準 (1) 原材料を参照のこと。ただし、冷蔵でも品質保持が認められる場合には、10℃以下の冷蔵保存も可とする。

(2) 冷凍の水産物

【基本的考え方】

製品温度-18℃以下で保存されていること（ただし、缶詰製造用に丸のまま塩水中で冷凍する魚類は、-9℃以下で可）。

〈産地市場登録に係る留意事項〉

冷凍の水産物の取扱いがない市場については、本項目に該当しない。

〈解説〉

搬入段階から冷凍の水産物を取り扱う場合は、冷凍室での保管とし、市場での保存時間内に解凍とならないよう留意する必要がある。なお、市場搬入後、セリ、出荷の時間が短時間で水産物へ品質の影響がないと確認された場合は、低温室での取り扱いで可とする。

製品温度については、細菌の繁殖を抑えると同時に、その食品の酸化や酵素反応などによる品質変化を抑制して、最初の品質を長期間にわたって保つため、国際標準である Codex 規格で設定されている温度である-18℃以下の温度で管理する。

(3) 活で保存される水産物

【基本的考え方】

食品の安全性又はその生存に悪影響を与えない温度及び方法で保存されていること。

〈産地市場登録に係る留意事項〉

市場内に活で水産物を保存することがない市場については、本項目に該当しない。

〈解説〉

活で水産物を保存する場合は、活魚水槽等を設置し、各魚種に適した生存環境（水温、海水循環等）で保存することとする。

5) 研修

(1) 一般

【基本的考え方】

従業員の業務に見合った食品衛生の問題について指導又は研修を受けさせていること。

＜産地市場登録に係る留意事項＞

登録者に対し市場の PRP（前提条件プログラム）（注1）、OPRP（オペレーション PRP）（注2）に対応する衛生管理に重点を置く研修等を受講させることで対応を可とする。

注1 PRP：衛生管理として実施する基本的な項目

2 OPRP：ハザード評価の結果、管理すべき項目として位置づけたもの

＜解説＞

産地市場関係者が、水産物を衛生的に取り扱うために必要な知識を技術の習熟のため、日頃からの教育や訓練・トレーニングを行うことが重要である。これらの研修は、内部による研修のほか、必要に応じ外部講師等も活用し、定期的に行うことが望ましい。また、研修を行った際には、記録を残す必要がある。

＜参考＞記録簿の例

表-参. 16 記録簿の例

衛生教育実施記録簿

No	実施年月日	受講者名	受講内容	講師名	担当者名	備考 (異常時の措置、再受講等)	確認者名	確認日
1	月 日							
2	月 日							
3	月 日							
4	月 日							
5	月 日							
6	月 日							

(2) HACCP

【基本的考え方】

HACCP 担当者等は、HACCP 原則の適用に関して適切な研修を受けていること。

＜産地市場登録に係る留意事項＞

HACCP 担当者等の衛生管理担当者は、市場に対応した HACCP 原則の適用に関して適切な研修を受けていることで対応を可とする。

＜解説＞

HACCP 担当者（衛生管理担当者）等は、産地市場の水産物の衛生・品質水準維持のための中心的役割を果たす立場である。そのため、業務を遂行するにあたって必要となる HACCP 原則、食品衛生の知識の習得に努めるため、適切な研修を受ける必要がある。年に定期的に HACCP に関する研修を受けるとともに、記録を残す必要がある。

4-2-5 産地市場及び消費地市場の個別基準

1) 産地市場及び消費地市場の個別基準

(1) 保管施設

【基本的考え方】

保留となった水産物の冷蔵保管のための施錠可能な施設を備え、食用となった水産物の保管には別途施錠できる施設を有していること。

〈産地市場登録に係る留意事項〉

有害な品質劣化を避け、汚染を防ぐため、①陸揚げ、陳列からセリ（販売）までの時間が長い場合、②当日市場に陸揚げして、翌日市場でセリ（販売）が行われる場合、③販売後、出荷待ちのため長時間留め置かれる場合等は、適切な条件で保管することとし、必要に応じて冷蔵保管のための施錠可能な施設を有することで対応を可とする。

〈解説〉

本項目の適用がある場合は、4-2-4 衛生管理事項 2) 食品の取扱基準 (1) 原材料を参考のこと。

(2) 検査室

【基本的考え方】

都道府県知事等が必要とした場合は、指名食品衛生監視員が使用する適切な器具を備えた施錠可能な設備又は必要に応じて部屋を備えていること。

〈解説〉

水産食品等の検査については、『EU 通知』「別添1 第8 監視等の基準 2. 水産食品等の検査」に基づき、指名食品衛生監視員の指示により、年1回以上、以下に示す項目の検査のための検体採取及び梱包を行い、都道府県、保健所設置市、特別区の試験検査機関又は食品衛生法に定める登録検査機関（ただし、使用水の検査については、水道法に定める登録検査機関）にて検査が実施される。そのため、通常、産地市場に検査室は不要である。ただし、都道府県知事等が産地市場にて検査室の設置が必要と判断した場合は加工場に準じて整備する。検査室を設置する場合は、荷捌きスペースや陳列・セリスペース、搬出スペースとは異なる区画に設けることとする。

表-4.9 検査機関での検査が必要な項目

項目	検査機関
ヒスタミン	都道府県、保健所設置市、特別区の試験検査機関又は食品衛生法に定める登録検査機関
全揮発性窒素	
鉛、カドミウム及び水銀	
調理済み甲殻類及び軟体動物の微生物学的検査	
施設における使用水の検査	水道法に定める登録検査機関

(3) 水産物の陳列又は保管

【基本的考え方】

- ①施設を他の目的に使用していないこと。
- ②水産物の品質を損うおそれのある排気ガスを放出する車両は施設内に入れていないこと。
- ③施設に入場する人は動物を入れていないこと。
- ④施設は監視が容易に行えるよう十分な照度が確保されていること。

〈産地市場登録に係る留意事項〉

- ③ 十分な照度とは、選別、保管で150ルクス、陳列で350ルクス以上を目安とする。

〈解説〉

水産物の陳列、保管時に汚染が発生するのを防ぐため、基本的考え方の①～③に示す施設の汚染源を入れないことに加え、監視が可能な照度を確保し、異物等の汚染源が見つかった場合は速やかに除去する体制とすること。①～④の施設基準に関することは、「4-2-1 構造設備基準」、
「4-2-2 運搬に関する基準」を参考のこと。

【事例】排気ガス対策

①市場内での排気ガス対策

電動フォークリフトを使用している。また、フォークリフトに使用エリアの注意書きを添付し、交差汚染防止の啓発も行っている。



電動フォークリフト



注意書きによる啓発

②市場外からの排気ガス対策

場外の車両が施設内に入れないよう搬入・搬出口にドックシェルターや高床式施設などを設け、車両が進入できない構造とする。



ドックシェルターの例 (H 漁港魚市場)

高床式の例 (F 漁港産地市場)
20 cm程度の段差を設けている。

4-2-6 個別食品に関する基準

1) 生鮮水産物の基準

(1) 保存

【基本的考え方】

- ①冷蔵状態の未包装製品は、陸上の施設に到着後すぐに流通、輸送、調整、加工されない場合、適切な設備の中で氷漬けにして保存し、必要に応じて氷を追加すること。
- ②包装された水産物は氷温付近の温度に冷却していること。

〈産地市場登録に係る留意事項〉

- ②「包装・梱包」には出荷、輸送のためのスチロール箱（蓋付）等を含む。

〈解説〉

水産物の品質保持のために、微生物等の増殖防止のため、適切な温度で保管する必要がある。これらの取り扱いについては、「4-2-1 構造設備基準 1) 一般基準 (5) 温度管理」、「4-2-2 運搬に関する基準 2) 個別基準の【温度】」を参考のこと。

(2) 除頭、内臓除去

【基本的考え方】

除頭、内臓除去等の処理

- ア、衛生的に行われていること。
- イ、内臓除去が可能な場合には、漁獲後又は陸揚げ後速やかに内臓が除去されていること。
- ウ、処理後、製品は、清浄水で十分に洗浄されていること。

〈産地市場登録に係る留意事項〉

除頭、内臓除去を行わない市場については、本項目に該当しない。

〈解説〉

原則、産地市場では加工処理は行わないため、本項目の適用がある場合は、加工場に準じた扱いとする。なお、除頭、内臓を除去する場合は、帽子、作業服、手袋等の管理も加工場に準じた管理とする。

(3) 切り身、薄切り

【基本的考え方】

分割、細切等の処理

- ア、製品を汚染及び腐敗させない方法により行われていること。
- イ、分割、細切は速やかに行い、必要な時間以上製品を作業台に放置していないこと。
- ウ、包装し、必要に応じて梱包していること。
- エ、処理後速やかに冷蔵されていること。

〈産地市場登録に係る留意事項〉

切り身、薄切り等の処理を行わない市場については、本項目に該当しない。

〈解説〉

原則、産地市場では加工処理は行わないため、本項目の適用がある場合は、加工場に準じた扱いとする。なお、除頭、内蔵を除去する場合は、帽子、作業服、手袋等の管理も加工場に準じた管理とする。

2) 冷凍水産物の基準

(1) 構造設備基準

【基本的考え方】

- ①製品の中心温度を -18°C 以下にまで急速に下げ、保持できる十分な能力のある冷凍設備を有していること。
- ②冷凍又は急速冷凍品の原料は、上記の生鮮品の基準によっていること。

〈産地市場登録に係る留意事項〉

水産物を冷凍保存することがない市場については、本項目に該当しない。

〈解説〉

原則、産地市場では、生鮮水産物を冷凍保存することはないが、冷凍で搬入された水産物については、品質確保のため以下に留意し保管すること。

- ・細菌の繁殖を抑えると同時に、その食品の酸化や酵素反応などによる品質変化を抑制して、最初の品質を長期間にわたって保つため、冷凍品は国際標準である Codex 規格で設定されている温度である -18°C 以下の温度で管理する。
- ・冷凍室は適切な広さを有し、製品や賞味期限などで区分され、先入れ先出し管理が容易にできる構造であること。
- ・生鮮品を冷凍する場合は、加工場の基準に準じた取り扱いとする。

(2) 冷凍室の温度管理

【基本的考え方】

- ①確認が容易な場所に温度記録装置を設けていること。
- ②付属する温度センサーは、温度が最も高い場所に設けていること。

〈産地市場登録に係る留意事項〉

水産物を冷凍保存することがない市場については、本項目に該当しない。

〈解説〉

冷凍設備は、適正な温度管理が可能な能力を有し、外部から庫内温度を正確に確認できるように温度計を設置するかそれに準ずる設備を有することとする。必要に応じ、一定以上温度が上昇した場合は、警報が鳴るなどのシステムを設けることが望ましい。

3) 寄生虫の基準

(1) 冷凍

【基本的考え方】

生食で消費される水産物等は -20°C 以下で24時間以上冷凍処理が行われていること。

〈産地市場登録に係る留意事項〉

市場で水産物の冷凍処理を行うことがない市場については、本項目には該当しない。

〈解説〉

生食で消費される水産物の寄生虫への対応として冷凍が有効であるため、参考情報を以下に記載する。

生食で水産物の寄生虫の代表的なものに、アニキサスがある。特にアニキサスは -20°C 、24時間以上の冷凍で幼虫が死に至るため、十分な冷凍を行う必要がある。

なお、冷凍の詳細な取り扱いは加工場に準じる。

表-4.10 アニキサスの予防のポイント

主な寄生虫	原因になりやすい食品	予防のポイント
アニキサス	サケ、サバ、タラ、イカ等の海産魚介類の刺身等	十分な冷凍(-20°C 、24時間以上)や加熱調理でアニキサス幼虫は死に至る。

(2) 表示

【基本的考え方】

生食で消費される水産物等は、出荷の際に、行った処理の種類を記載した文書を添付していること。

〈産地市場登録に係る留意事項〉

市場で水産物の冷凍処理を行うことがない市場については、本項目には該当しない。

〈解説〉

原則、産地市場では冷凍処理を行わないが、冷凍処理を行う場合は加工場に準じた扱いとする。

4) 甲殻類及び軟体動物の調理品の個別基準

(1) 作業

【基本的考え方】

- ①殻剥き及び殻取りは、衛生的に行い、製品の汚染を防いでいること。
- ②殻剥き及び殻取りを人手によって行う場合には、作業員は手洗いに十分に注意をしていること。

〈産地市場登録に係る留意事項〉

市場で甲殻類及び軟体動物の処理を行うことがない市場については、本項目に該当しない。

〈解説〉

- ①産地市場で甲殻類（エビ、カニ等）と軟体動物（イカ、タコ、貝類等）の殻剥き及び殻取りを行う場合は、水産物に各種危害要因が生じないように、食品加工場の取り扱いに準じた方法で処理を行う必要がある。
- ②貝類の殻向き等、人手によって行う場合には、従事者が水産物を汚染することが無いように、作業開始前の手洗いの徹底に加え、手袋や作業用具の清潔保持等を行うこととする。

(2) 冷凍等

【基本的考え方】

殻剥き又は殻取り後、調理済み製品は速やかに冷凍するか、第2の10、に定める温度にできるだけ速やかに冷却していること。

〈産地市場登録に係る留意事項〉

市場で甲殻類及び軟体動物の処理を行うことがない市場については、本項目に該当しない。

〈解説〉

産地市場で甲殻類（エビ、カニ等）と軟体動物（イカ、タコ、貝類等）の殻剥き及び殻取りを行った場合は、調理済みの製品の温度上昇による品質低下を防ぐため、速やかに冷却し保存することとする。詳細については、食品加工場の取り扱いに準じること。