

中央卸売市場

青果物卸売業

ハ サ ッ プ
HACCPの考え方を取り入れた
衛生管理のための手引書



目次

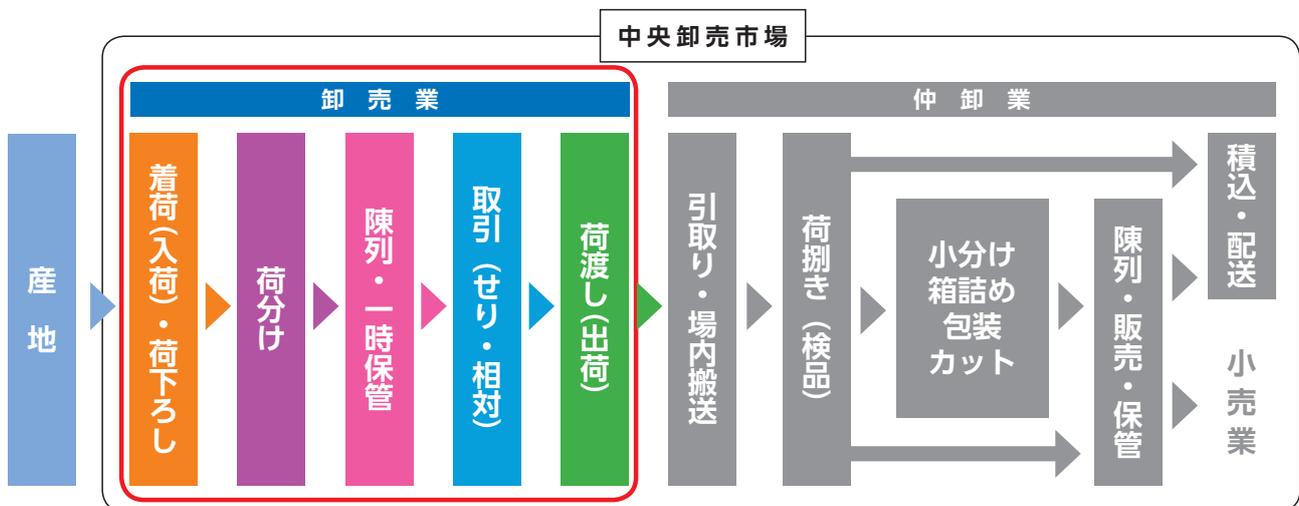
■ この手引書の対象業種	1
■ 中央卸売市場の青果物卸売業に求められる「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」	1
■ 青果物卸売業が取扱う多種・多様な商品	2
■ 青果物卸売業の一般的な工程	3
■ 青果物卸売業の一般的な工程の中で食品に悪影響を及ぼす原因と管理ポイント（例）	3
1 着荷（入荷）・荷下ろし	4
2 荷分け	5
3 陳列・一時保管	7
4 取引き（せり・相対など）	8
5 荷渡し	8
STEP 1 衛生管理計画を作成します。	9
[作成例] 衛生管理計画	10
■ 一般衛生管理の管理項目・管理方法・チェック方法	11
1. 施設・設備の衛生管理	
清掃・洗浄・メンテナンスの手順（例）	11
2. 廃棄物の取扱い	12
3. 定温売場及び冷蔵・冷凍庫の温度確認	13
(1) 定温売場の温度管理	13
(2) 冷蔵庫・冷凍庫の温度管理	13
4. 食品取扱者の衛生管理・教育訓練	14
(1) 従事者の健康管理	14
参考資料 従事者の衛生管理の重要性	14
(2) 卸売場での服装	15
(3) 衛生的な手洗いの実施	16
5. その他の衛生管理項目	17
(1) 使用水の管理	17
(2) 排水の取扱い	17
(3) そ族・昆虫対策	18
(4) 情報の提供	19
品質衛生に関する苦情・事故発生時の処理手順（例）	19
[記入例] 品質衛生に関する苦情・事故対応記録例	20
STEP 2 作成した計画を実行しましょう。	21
STEP 3 実行したことを記録・保管しましょう。	21
[記入例] 衛生管理の実施記録	22
[様式 1] 衛生管理計画の様式例	23
[様式 2] 衛生管理の実施記録様式例	24
[様式 3] 苦情・事故対応記録様式例	25
参考資料 HACCP による衛生管理の制度化について	26
参考資料 有毒植物・毒による食中毒に注意	27

この手引書の対象業種

この手引書は、卸売市場法に基づく卸売市場のうち中央卸売市場の全ての青果物卸売業を対象にしています。

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

この「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象業種は、小規模な製造・加工業者、一般衛生管理のみの対応で管理が可能な包装食品の販売業や食品の運搬業等とされていますが、食品流通業界である青果物卸売業は、従業員数や施設の規模に関係なく、対象業種となります。



中央卸売市場の青果物卸売業に求められる「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」

卸売市場は、生鮮食料品などの流通拠点であり、短時間に多様な商品が大量に流通しており、事故が起こると多くの消費者に影響します。

青果物卸売業のみなさんが扱う商品は、消費者にとって安全でなければなりません。

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

「見える化」の効果

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

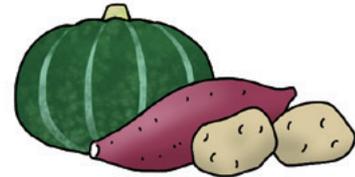
青果物卸売業が取扱う多種・多様な商品

青果物卸売業が取扱う食品は、常温・定温で流通する生鮮野菜・生鮮果実や要冷蔵・要冷凍の青果物加工品など、種類や包装形態が多様なため、本手引書では、青果物・青果物加工品ごとの流通温度によってグループ分けします。

青果物

グループ① 常温のもの

常温で流通する生鮮野菜・生鮮果実 など



グループ② 定温のもの

青果物の種類や季節によって適切な温度管理が必要な商品 など



グループ③ 常温のもの

常温で流通する商品



青果物加工品

グループ④ 冷蔵のもの

10℃以下で流通する商品



グループ⑤ 冷凍のもの

-15℃以下で流通する商品



青果物卸売業の一般的な工程



着荷(入荷)
荷下ろし



荷分け



陳列
一時保管

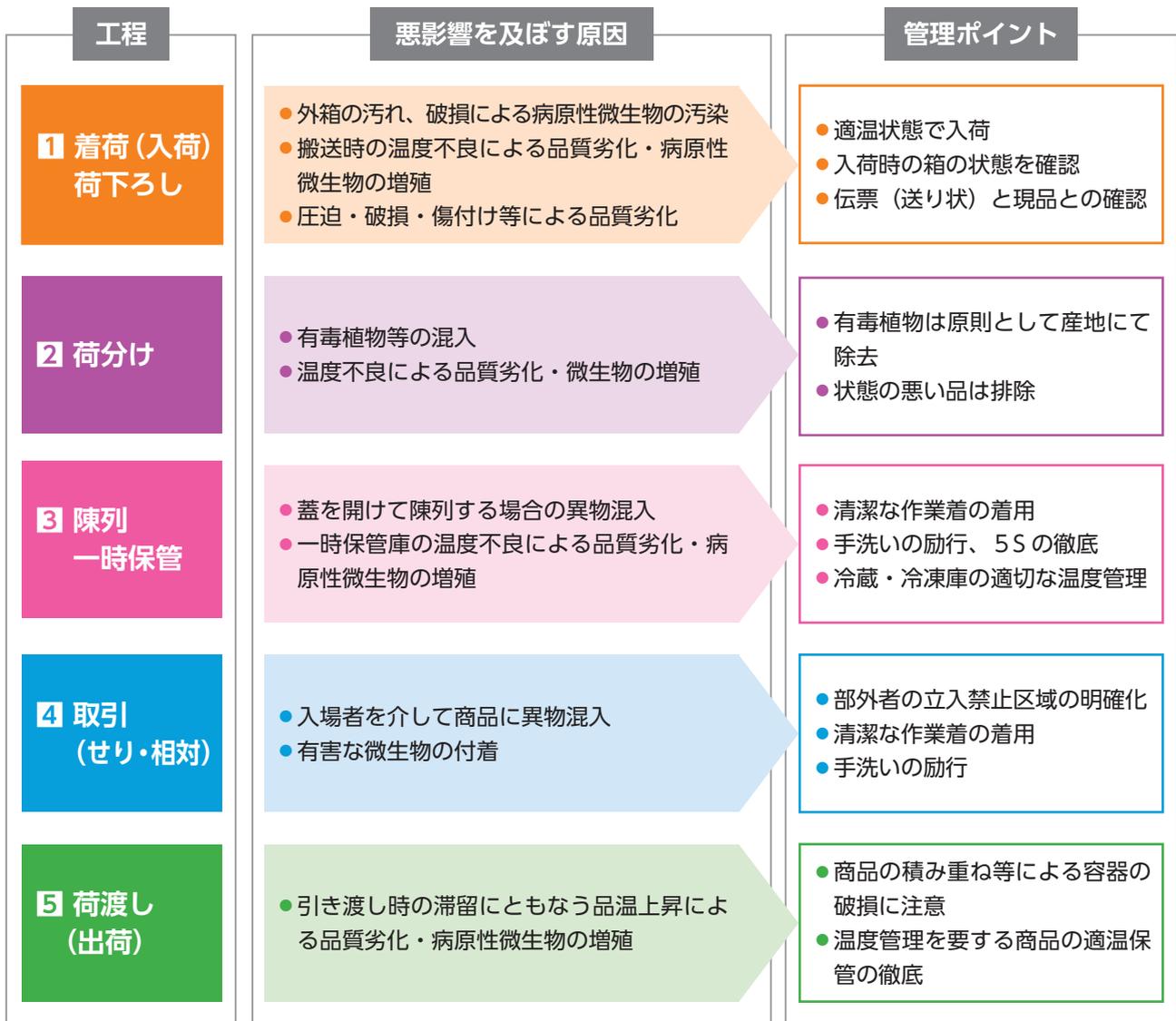


取引
(せり・相対)



荷渡し
(出荷)

青果物卸売業の一般的な工程の中で 食品に悪影響を及ぼす原因と管理ポイント(例)



卸売業の工程で、危害要因を低減又は除去するために特に重点的に管理が必要な工程とその管理方法がある場合は、必要に応じて「重点管理ポイント」を特定することができます。

1 着荷（入荷）・荷下ろし

WHY?

- 外箱汚れ・破損により、病原性微生物による汚染を引き起こす可能性があります。
- 荷下ろしの際の圧迫・破損・傷付け等は品質を劣化させる場合があります。

手順

● 着荷（入荷）・荷下ろし

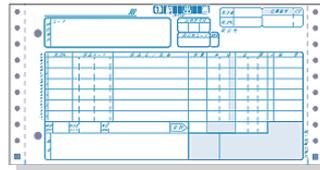
商品の取扱いは、品質を損なわないよう、圧迫・破損・傷付け等に十分注意しましょう。



● 着荷（入荷）時の伝票確認

出荷者からの送り状の記載内容を確認し、伝票は必ず保管しましょう。

万が一、商品と送り状の内容に誤りがあった場合は、必ず責任者に報告しましょう。



【送り状】

- 出荷者名
- 商品名
- 規格
- 個数 など



作業中、荷の取扱い・商品の状態に異常があった場合、発見者は必ず責任者にその旨を報告し指示を仰ぎましょう！！



禁止行為

卸売市場の禁止行為



● 足で動かす行為は不衛生です。



● パレット・段ボールに土足で乗る行為は不衛生です。



● ごみのポイ捨ては、ゴキブリやねずみの発生誘引になります。



● 指定場所以外の喫煙・飲食は異物混入の原因になります。

2 荷分け

WHY?

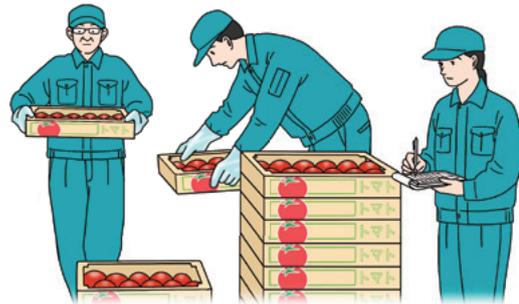
- 着荷（入荷）・荷下ろし時には気が付かなかった問題が、荷分けの検品の時にみつかる可能性があります。

手順

● 検品

外箱の汚れ・破損などにより、商品に悪影響の疑いが生じた場合は、開封し検品しましょう。

- ① 種類：伝票と相違ないか確認
- ② 数量：伝票と相違ないか確認
- ③ 等級：伝票と相違ないか確認
- ④ 品質：鮮度・カビ・傷み・臭い・色調などの確認
- ⑤ 異物の有無：異物混入(虫・木片・金属片など)の確認
- ⑥ 表示(名称・原産地・解凍の場合はその旨)
- ⑦ 容器包装：外箱に破損や汚れがないか確認
- ⑧ 温度管理が必要な青果物の場合：保冷状態
- ⑨ 防ばい剤を使用した青果物の場合：添加物表示



加工食品についても、必要に応じて検品しましょう。

- ① 種類
- ② 数量
- ③ 品質及び異物
- ④ 法令に基づく表示
- ⑤ 容器包装
- ⑥ 要冷蔵品の保冷状態



検品の結果は必ず保管しましょう。万が一、商品に問題があった場合は、必ず責任者に報告しましょう。

【検品結果の記録例】

住所 〇〇青果物卸売会社 担当 △△殿		送り状 住所 No.123456789 ○×組合 2019年4月〇日担当 △〇			
品名	等級	荷姿	個数	重量	備考
1 どちらおとめ	2L	トレイ	100	30	●●県産4K <input checked="" type="checkbox"/>
2 どちらおとめ	L	トレイ	200	60	
3					
4					
5					
合計			300	90	

毎度御引立てを承り有難く御礼申し上げます
上記の通り御給品申し上げます。何卒宜しくお願い申し上げます。

検収者 サイン

担当△〇	仕入伝票	株式会社〇×青果
青首だいこん	2320	<input checked="" type="checkbox"/>
かぶ	2550	<input checked="" type="checkbox"/>
小かぶ	2700	90

小かぶの数量相違のため、訂正担当△〇

検品の結果、問題があった場合は、その内容を伝票等に必ず記録しましょう !!



容器の破損：輸送時の容器の積み方に問題があったのではないかなど
品質劣化：輸送車両の温度に問題があったのではないかなど

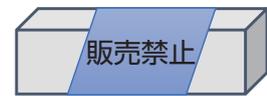
▶ 検品による不良品の発見

健康被害が発生する可能性がある不良品を発見したら、ルールに従い対応しましょう。

- ①異変に気づいたら勝手に判断せず、すぐ責任者に報告します。
- ②不良品を誤って販売しないように一時保管場所を定め、商品に「不良品」として認識できるようにしておきましょう。
- ③ルールに従って廃棄しましょう。

【不良品の例】

- 腐敗品（腐敗までいかないが販売に適さない鮮度のものを含む）
- 出荷者が回収要請しているもの
- 市場衛生検査所や保健所等から販売しないように指示があったもの
- その他品質・衛生上の観点から販売に適さないと判断したもの



【表示例】

「販売禁止」や「販売自粛」の青果物の疑いがある場合は、速やかに市場衛生検査所や所管の保健所などに確認しましょう。また、確認している間に、誤って販売しないように、明確に表示し、保管場所も管理しましょう。



市場衛生検査所や所管の保健所等が、「販売禁止」や「販売自粛」の青果物と確認した場合は、【検品による不良品の発見】のルールに従い対応し、【検品結果の記録例】を参考に、記録を残しましょう。



【表示例】

参考資料 検品の重要性

金属片・ガラス片など異物が混入していた場合

- 通常食品には存在しない異物を摂取すると、歯の損傷、口唇の断裂などの健康被害が起こることがあります。異物を発見した場合は、除去するとともに、必要に応じて責任者に報告し、適切に対応しましょう。

3 陳列・一時保管

WHY?

- 人の手を介して有害な微生物の付着・異物混入の原因になる場合があります。
- 温度管理が必要な商品の陳列・販売の保冷状態の異常は、有害な微生物の付着や増殖の恐れがあります。

手順

● 陳列

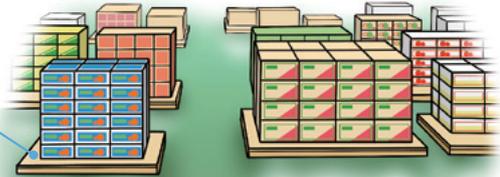
- 商品を開封して陳列する場合は、異物混入に注意しましょう。
- 商品の積み重ね等による破損に十分注意しましょう。
- 氷や水が入っている商品は水が漏れないように注意しましょう。
- 「定温のもの」についても、種類や季節によって、適切な温度管理しましょう。



● 一時保管

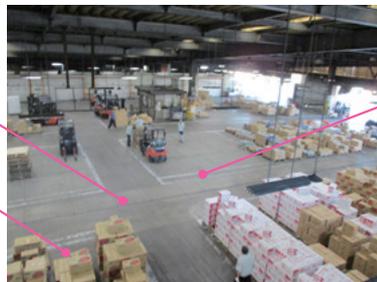
商品を保管する際は、相互汚染・二次汚染に注意しましょう

【推奨事例】
清潔なシートやパレットの使用例



▶ 整理整頓して、商品の置き場・人の通り道・運搬車両の通り道を確保しましょう。

人の通り道
商品の置き場



リフト・ターレ・
台車の通り道

4 取引き (せり・相対など)

WHY?

- 入場者からの有害な微生物・異物が商品に混入する恐れがあります。

手順

● 入場者の衛生管理

セリ場等への入場時には、手指を洗浄・消毒しましょう。

セリ場等では、清潔な作業服・帽子を着用します。取引関係者等の立ち入りは、管理者の許可を取るとともに、衛生管理を順守します。



5 荷渡し

WHY?

- 温度管理が必要な商品を常温で長時間放置すると、品質劣化や有害な微生物の汚染・増殖の可能性があります。

手順

- 取引終了後は、速やかに引き渡しましょう。
- 商品は傷つけないように、丁寧に扱きましょう。
- 商品は適切に温度管理しましょう。



STEP 1 衛生管理計画を作成します。

青果物卸売業における衛生管理計画は、みなさんがすでに卸売市場で取り組んでいる「一般衛生管理」の項目を中心に管理項目、管理方法、チェック方法を検討し、作成しましょう。

一般衛生管理

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



衛生管理計画を作成するときのポイント

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

作成例 衛生管理計画

衛生管理計画

年 月

一般衛生管理のポイント			
1	施設・設備の衛生管理	いつ	始業前・使用后・業務終了後 その他()
		どのように	「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンスの手順」に従い、実施しましょう。
		問題があったとき	手順に従い確認項目に問題があった場合には、適切に対応しましょう。
2	廃棄物の取扱い	いつ	作業中・業務終了後 その他()
		どのように	市場ルールに従い、分別し廃棄しましょう。
		問題があったとき	ごみが散乱している場合は、施設管理者に報告のうえ、周囲を清掃し、廃棄物を指定の場所に運びましょう。
3 - (1)	定温売場の温度管理	いつ	始業前 その他()
		どのように	定温売場に温度計を設置し、室温を確認しましょう。
		問題があったとき	異常の原因を確認し、設定温度を調整しましょう。 故障の場合は施設管理者に報告し、修理を依頼しましょう。 保管されている青果物の状態を確認しましょう。
3 - (2)	冷蔵・冷凍庫の温度管理	いつ	始業前 その他()
		どのように	冷蔵・冷凍庫の設置温度計で、庫内温度を確認しましょう。 (設置されていない場合は温度計を設置しましょう) 冷蔵:10℃以下 冷凍:-15℃以下(-18℃以下が望ましい) その他(対象食品に適した保管温度)
		問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度を調整しましょう。 故障の場合は責任者に報告し、修理を依頼しましょう。 保管されている青果物の状態を確認しましょう。
4 - (1)	従事者の健康管理	いつ	始業前 その他()
		どのように	体調不良の従事者は、責任者に申告しましょう。
		問題があったとき	自分で判断せず、責任者からの指示(作業控えるなど)に従いましょう。
4 - (2)	卸売場での服装	いつ	始業前
		どのように	卸売場では、清潔な作業着・履物・帽子を着用します。 (必要に応じて手袋・エプロン)また、異物混入のおそれのある貴金属類・不要な工具・文具・私物は持ち込まないようにしましょう。
		問題があったとき	作業着が汚れている場合は、衛生的な作業着に交換しましょう。
4 - (3)	衛生的な手洗いの実施	いつ	直接商品を触る前・トイレの後 その他()
		どのように	「衛生的な手洗いの手順」に従って、手を洗いましょう。
		問題があったとき	決めたタイミングで手を洗っていない場合は、すぐに「衛生的な手洗いの手順」に従って手を洗いましょう。

一般衛生管理の管理項目・管理方法・チェック方法

1. 施設・設備の衛生管理

なぜ必要なのか	卸売場のごみやほこり、汚れは異物混入や細菌汚染・増殖の原因になります。また、作業場の設備・器具類の洗浄をいい加減にすると、汚れが残っていて他の食品に汚れが付着したり、有害な微生物の汚染が広がる可能性があるからです。
いつ	始業前 使用後 業務終了後 その他（ ）
どのように	「清掃・洗浄、メンテナンスの手順（例）」に従い、実施しましょう。
問題があったとき	手順に従い確認項目に問題があった場合には、適切に対応しましょう。

施設に破損や劣化等が見つかった場合は速やかに施設管理者に連絡しましょう。

▶ 清掃・洗浄、メンテナンスの手順（例）

施設の管理状況に応じて、検討しましょう!!

項目	頻度			清掃・洗浄手順	メンテナンス手順
	毎日	毎週	その他		
卸売場	○			①ほうきやブラシでごみを掃きとる。 ②汚れている部分があればモップで水拭き（必要に応じて洗剤を使用）し、床面をできるだけ乾燥させる。	床に亀裂や塗装の欠落がないか確認する。
パレット	○			①汚れがひどい場合は、清掃する。	破損がないか確認する。
陳列台 (サンプル台)	○			①清潔に管理する。 ②必要に応じて清掃する。	破損がないか確認する。
運搬具の 荷台	○			①座席まわりを片付ける。	



禁止行為

薬剤の使用については、必ず使用前に注意書と使用方法を確認しましょう。

やむを得ず小分けする又は詰め替える場合は、容器に分かりやすく内容物の名称を表示し、誤って使用しないように注意しましょう。

- まぜるな危険!!
- 食品にかけないで!!



2. 廃棄物の取扱い

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

▶ 廃棄物の保管・搬出手順(例)

廃棄物の分類・搬出方法は、市場のルールに従って廃棄しましょう。

廃棄物の分類		保管方法	搬出方法
可燃ごみ	生ごみ・紙くず等	<ul style="list-style-type: none"> ● 卸売市場内の所定の場所又は容器に分別して一時保管する。 ● 廃棄物保管場所でごみが散乱しないよう整理して保管する。 	毎日、卸売市場内の所定の集積所に分別して排出する。
不燃ごみ	プラスチック類		
資源ごみ	発泡スチロール 段ボール等		

3. 定温売場及び冷蔵・冷凍庫の温度確認

(1) 定温売場の温度管理

なぜ必要なのか	定温売場の設定温度が異常な場合は、商品の温度上昇による品質劣化・細菌の増殖の可能性があるのであります。
いつ	始業前 その他（ ）
どのように	定温売場に温度計を設置して、室温を確認しましょう。
問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度を調整しましょう。 故障の場合は施設管理者に報告し、修理を依頼しましょう。 保管されている青果物の状態を確認しましょう。



定温売場の出入口は、開放したままにしないように、注意しましょう。

(2) 冷蔵庫・冷凍庫の温度管理

※冷蔵庫・冷凍庫を設置していない場合は、衛生管理計画から除外して下さい。

なぜ必要なのか	自社の冷蔵庫・冷凍庫の温度が異常な場合、品質劣化・有害な微生物が増殖する可能性があるからです。
いつ	始業前 その他（ ）
どのように	冷蔵庫・冷凍庫の庫内温度を確認しましょう。 冷蔵：10℃以下 冷凍：-15℃以下 その他（対象食品に適した保管温度）
問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度を調整しましょう。 故障の場合は責任者に報告し、修理を依頼しましょう。 保管されている青果物の状態を確認しましょう。



庫内温度に異常が生じ、保管している商品が販売に適さないと判断した場合は「不良品」として【検品による不良品の発見（6ページ参照）】のルールに準じ、誤って販売しないようにしましょう。

【定温倉庫について】

商品の種類や季節によっては、定温倉庫を使用する場合があります。

(1) 定温売場及び (2) 冷蔵庫・冷凍庫の温度管理に準じて、適切に管理しましょう。

4. 食品取扱者の衛生管理・教育訓練

(1) 従事者の健康管理

なぜ必要なのか	食品を直接取り扱う従事者が下痢や腹痛、発熱、吐き気などの体調不良がある場合、食中毒菌等を保有していることがあり、手指などを介して食品を汚染してしまう場合があるからです。
いつ	始業前 その他（ ）
どのように	体調不良の従事者は、責任者に申告しましょう。
問題があったとき	自分で判断せず、責任者からの指示（作業控えるなど）に従いましょう。

参考資料

従事者の衛生管理の重要性

次の細菌やウイルスの特徴を理解したうえで、市場では病原菌を「つけない」管理をしましょう。



黄色ブドウ球菌

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

対策 手指などの切り傷・特に化膿創がある人は、食品に直接触れないようにできるだけ手袋を着用しましょう。また、普段から衛生的な手洗い（16 ページ参照）を実施しましょう。

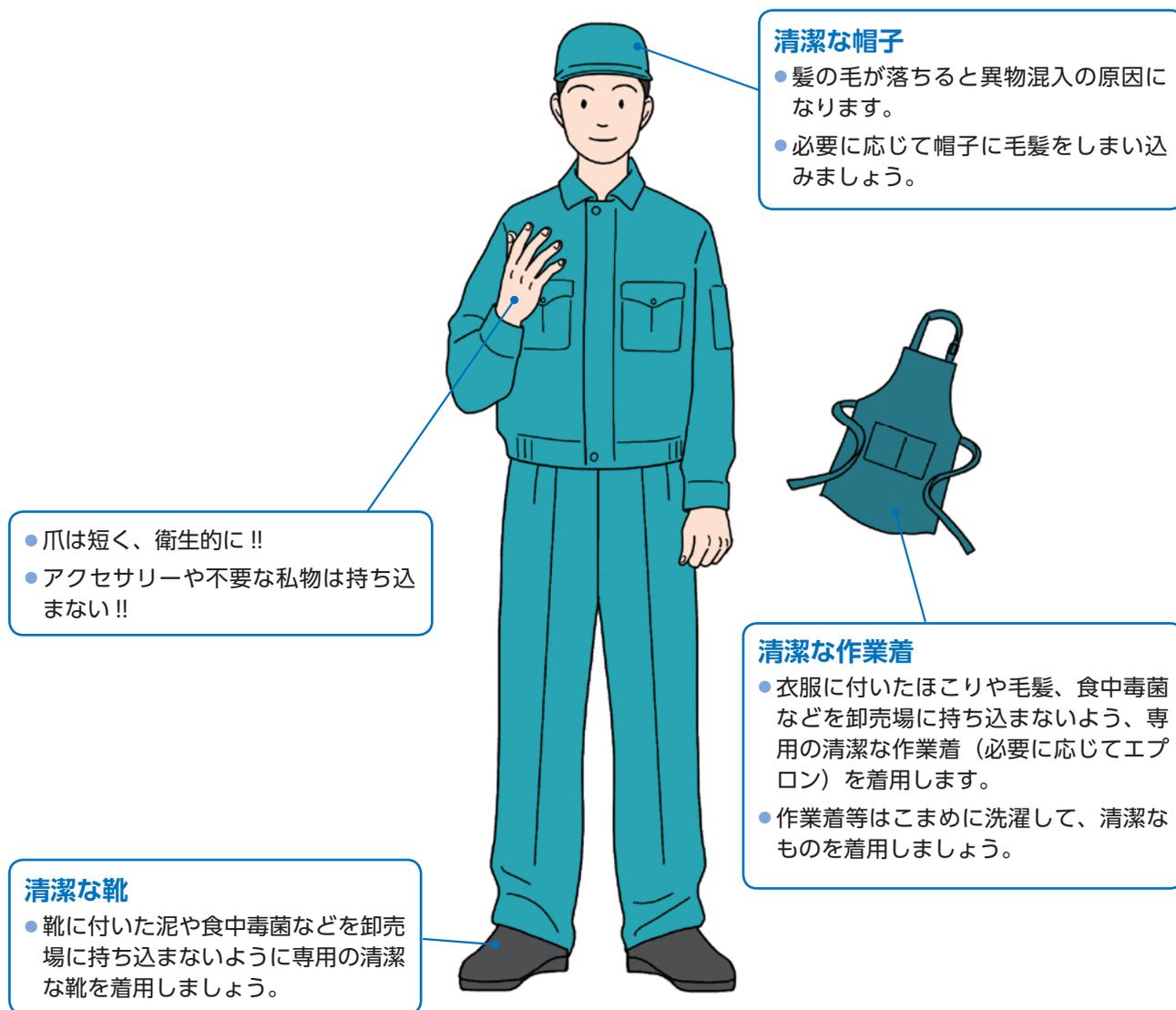
ノロウイルス

特徴 ノロウイルスは人の小腸粘膜で増殖するウイルスです。冬季を中心に、年間を通して胃腸炎を引き起こします。ノロウイルスに感染した食品を食べた人の便や吐しゃ物に接触することによる二次感染を起こす場合があります。

対策 食品に直接触れる従事者は普段から健康管理をしっかり行いましょう。特に、下痢などの消化器系症状のある人は、責任者に報告します。トイレの後などは、衛生的な手洗い（16 ページ参照）を確実に実施しましょう。

(2) 卸売場での服装

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



(3) 衛生的な手洗いの実施

なぜ必要なのか	手には見えない有害な細菌やウイルスが付着していることがあり、食品を汚染する恐れがあります。
いつ	直接商品に触る前 トイレの後 その他 ()
どのように	「衛生的な手洗いの手順 (例)」に従って実施しましょう。
問題があったとき	決めたタイミングで手を洗っていない場合は、すぐに「衛生的な手洗いの手順 (例)」に従って手を洗いましょう。

✓ 売場やトイレの手洗い場は石けんや消毒剤を設置して、清潔に管理しましょう!!

衛生的な手洗いの手順 (例)

手洗い前の チェックポイント

- 爪は短く切っていますか？
- 時計や指輪をはずしていますか？

1 石けんをつけ、
手のひらをよくこする。



2 手の甲を伸ばす
ようにする。



3 指先・爪の間を
念入りに
こする。



4 指の間を
洗う。



5 親指と
手のひらを
ねじり洗い
する。

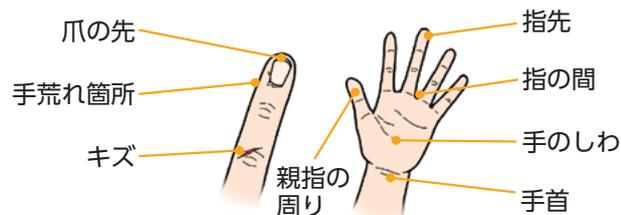


6 手首も
忘れずに
洗う。



7 その後、十分に水で流しペーパータオルや清潔なタオルでよくふき取って乾かす。

手洗いで汚れが 残りやすいところ



✓ トイレ、手洗い場などが汚れている場合は、速やかに施設管理者に連絡しましょう。

(3) そ族・昆虫対策

なぜ必要なのか	ねずみやゴキブリは、歩き回って食品を汚染したり、食害や体毛、ふんなどの異物混入の原因になります。
いつ	目視したとき その他、定期的な駆除
どのように	「ねずみ・昆虫の侵入防止・発生状況の確認方法・駆除方法(例)」に従い実施しましょう。
問題があったとき	作業中にそ族・昆虫を見つけた時は、施設管理者に連絡し、必要に応じて駆除を依頼しましょう。 また、専門業者による駆除を依頼した場合は、その旨の記録を残し、報告書を保管しましょう。

▶ねずみ・昆虫の侵入防止・発生の状況確認方法・駆除方法(例)

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



ねずみ・昆虫の駆除に関する注意点

殺そ・殺虫剤を使用する場合は、施設管理者に相談のうえ、専門業者または訓練された担当者に使用させる等、商品・包装資材・器具等に影響を及ぼさないように取り扱しましょう。

(4) 情報の提供

なぜ必要なのか	万が一、商品に問題があった場合は、取引先や消費者に混乱や健康被害など多大な迷惑を与えてしまいます。 また、原産地などの情報を誤って伝えてしまうと法令違反の可能性はあるだけでなく、信用失墜を招く恐れがあります。
いつ	販売時 クレーム・事故発生時
どのように	仕入れ伝票・販売伝票の保管 「品質衛生に関する苦情・事故発生時の処理手順（例）」のとおり対応しましょう。
問題があったとき	販売先に対してすぐに注意喚起や回収などの連絡をしましょう。 場合によっては、行政機関（保健所等）に報告が必要です。

仕入れ伝票・販売伝票の保管

伝票や表示などをもとに、正確に情報を伝達します。

【伝達事項】 ● 名称 ● 原産地 ● 解凍の場合はその旨 ● しいたけの場合は栽培方法

▶ 品質衛生に関する苦情・事故発生時の処理手順（例）

問題が発生したときの対応をあらかじめ決めておきましょう。

情報を探知した者は直ちに責任者に報告する。

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

● 当該ロット ● 販売先 など

保健所等行政機関へ連絡する。

被害の拡大を防止する。

● 当該品の残品または回収した当該品の管理
● 社内・社外への周知 ● 製品回収・販売先への連絡 など

記入例

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

衛生に関する苦情・事故対応記録						
受付時	いつ・誰から連絡がありましたか。連絡先を聞きましたか。	受付年月日 (時)	申出者・連絡者 (連絡先電話)	対応者	誰が対応しましたか。	
	苦情のあった商品名を記入します。	品名	ロット 販売日 等	行政機関等への 連絡状況	有・無	機関名
		内容	いつ販売しましたか。			
		内容詳細	保健所等の行政機関に連絡した場合は、機関名を記入します。			
対応状況	いつ・どこで仕入れましたか。	仕入日	仕入先			
		同一品の 在庫の有無	有・無	在庫の処置	廃棄・返品・その他 ()	処置日
		月日時	対応先	対応者	対応内容	
				苦情があった商品の在庫状況を記録します。		
				いつ・誰に・どのように対応しましたか 例) 出荷元に苦情内容を連絡した。 全箱目視確認を行った。 同様の商品の販売先に連絡し、検品を依頼した。 など		
	発生原因	発生原因を記録します。 例) 出荷元で伝票作成時にホチキスを使用していた。 など				
	再発防止	改善策内容	再発防止にどのような対応をしましたか。 例) 出荷元にホチキスを使用しないように注意。 取引先及び社内従業員に再発防止の通知。 など			
		改善内容の周知・ 再教育・訓練				
	確認月日		確認者	責任者が記録内容を確認します。		

STEP. 2 作成した計画を実行しましょう。

衛生管理計画ができたら、これに基づき衛生管理を確実に実施します。

衛生管理を実施する手順を参考にしてください。



5S

施設・設備を清潔にすることで、食品への二次感染や異物混入を予防しましょう。

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

STEP. 3 実行したことを記録・保管しましょう。

確認者は、衛生管理計画の実施状況の結果を記録します。問題があった場合は、その内容を記録用紙に書き留めておきましょう。

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



「記録」の効果

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

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

記入例 衛生管理の実施記録

衛生管理の実施記録

2019年 10月

部署名 _____

○次の項目を確認して問題がなければ各欄に○を入れましょう。
 ○問題があった場合は、各欄に×を入れ、対応内容を特記事項に記入しましょう。

実施日	施設・設備の衛生管理		廃棄物取扱	温度管理		食品取扱者の衛生管理			特記事項	確認者 サイン
	清掃 洗浄	保守 点検	廃棄物 搬出	定温売場 記録確認	冷蔵庫・冷凍庫 記録確認	健康管理	服装	手洗い 実施	※書ききれない場合は別紙添付	
1日 月	○	○	×	○	○	○	○	○	10/1 ごみの分別がされて いなかったので注意し、分別した。	印
2日 火										
3日 水										
4日 木										
5日 金										
6日 土										

【記録例】

- 冷蔵庫・冷凍庫が複数ある場合は、それぞれの設備ごとに温度管理の記録を残しましょう。
- 問題がなければ「衛生管理の実施記録」に○を入れましょう。

週次確認	①責任者は1週間分の記録を確認しましょう。(記入モレ・異常ないか・不適事項には適切に対応したか など) ②確認後、責任者は右欄にサインする。確認の結果、特に対応した場合は、対応内容を記入する。	責任者 サイン
対応内容		

衛生管理計画の様式例

様式 1

衛生管理計画

年 月

一般衛生管理のポイント		
1	施設・設備の 衛生管理	いつ
		どのように
		問題があったとき
2	廃棄物の 取扱い	いつ
		どのように
		問題があったとき
3-(1)	定温売場の 温度管理	いつ
		どのように
		問題があったとき
3-(2)	冷蔵庫・冷凍庫の 温度管理	いつ
		どのように
		問題があったとき
4-(1)	従事者の 健康管理	いつ
		どのように
		問題があったとき
4-(2)	卸売場での 服装	いつ
		どのように
		問題があったとき
4-(3)	衛生的な 手洗いの実施	いつ
		どのように
		問題があったとき

衛生管理の実施記録様式例

様式 2

部署名

年 月

衛生管理の実施記録

○次の項目を確認して問題がなければ各欄に○を入れましょう。
 ○問題があった場合は、各欄に×を入れ、対応内容を特記事項に記入しましょう。

実施日	施設・設備の衛生管理		廃棄物取扱	温度管理		食品取扱者の衛生管理			特記事項 ※書きさされない場合は別紙添付	確認者 サイン
	清掃 洗浄	保守 点検		定温売場 記録確認	冷蔵庫・冷凍庫 記録確認	健康管理	服装	手洗い 実施		
日 月			廃棄物 搬出							
日 火										
日 水										
日 木										
日 金										
日 土										

週次確認	①責任者は1週間分の記録を確認しましょう。(記入ミス・異常ないか・不適事項には適切に対応したか など) ②確認後、責任者は右欄にサインする。確認の結果、特に対応した場合は、対応内容を記入する。	責任者 サイン
対応内容		

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



参考資料

HACCP による衛生管理の制度化について

1 「HACCP」とは

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

用語

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

2 「HACCP」による衛生管理の制度化

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

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

■ HACCP に基づく衛生管理

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

■ HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

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

【対象業者】

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

有毒植物・毒による食中毒に注意

過去 10 年間（平成 21 年～ 30 年）に食中毒事例が報告された有毒植物と毒成分

植物名	間違えやすい植物の例 （「自然毒のリスクプロファイル」より）	有毒成分など
スイセン	ニラ、ノビル、タマネギ	アルカロイド（リコリン、タゼチン、シュウ酸カルシウムなど）
バイケイソウ類	オオバギボウシ（ウルイ）、ギョウジャニンニク（アイヌネギ）	アルカロイド（プロトベラトリン、ジェルビン、シクロパミン、ベラトラミンなど）
チョウセンアサガオ キダチチョウセンアサガオ	ゴボウ、オクラ、モロヘイヤ、アシタバ、ゴマ	アルカロイド（アトロピン、スコポラミン、ヒヨスチアミンなど）
ジャガイモ	発芽しなかった親イモ、光に当たって皮が薄緑色になったイモ、イモの芽及び付け根部分を食べて食中毒	ステロイドアルカロイド配糖体（ソラニン、チャコニンなど）
クワズイモ	サトイモ、ズイキ	シュウ酸カルシウム
イヌサフラン（コルチカム）	ギボウシ、ギョウジャニンニク	アルカロイド（コルヒチン）
トリカブト類	ニリンソウ、モミジガサ	アルカロイド（アコニチン、メサコニチン、ヒパコニチンなど）
ジギタリス （キツネノテブクロ）	コンフリー（※）	強心配糖体（ジギトキシン、ギトキシンなど）
※コンフリー（ヒレハリソウ、シンフィツム）は、肝毒性のあるピロリジジナルカロイドを含んでいるため厚生労働省は食べないように注意喚起中（H16.6.14 食安基発 0614001）		
ヨウシュヤマゴボウ	ヤマゴボウ、モリアザミ、フジアザミ	フィトラッカサポニン、硝酸カリウム
ハシドコロ （オメキグサ、サワナス）	フキノトウ、ギボウジ	アルカロイド（ヒヨスチアミン、アトロピン、スコポラミン）
ヒョウタン類	ユウガオ	ククルビタシン類
アジサイ	料理の飾りに使用された花や葉を誤って喫食	不明
ドクゼリ（オオゼリ）	セリ、ワサビ	ポリイン化合物（シクトキシン）
スノーフレーク （スズランスイセン、オオマツユキソウ）	ニラ	アルカロイド（リコリン、ガランタミン、タゼチンなど）
タマスダレ （レイン・リリー）	ニラ、ノビル	アルカロイド（リコリン）
ヒメザゼンソウ	オオバギボウシ（ウルイ）	シュウ酸カルシウム

- 「毒キノコ」にも、ご注意ください！・毒キノコによる食中毒に注意しましょう
- 代表的な有毒植物及び毒キノコの特徴については 厚生労働省の「自然毒のリスクプロファイル」をご覧ください。

HACCP 手引書 総括委員

湯川剛一郎（湯川食品科学技術士事務所）

青果物卸売業 部会

部会長 西澤 伸満（一般財団法人日本食品検査）

委員 井上 浩（一般社団法人全国中央市場青果卸売協会）

佐々木奈穂（東京青果株式会社）

