

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

卸売市場

水産物卸売業



目次

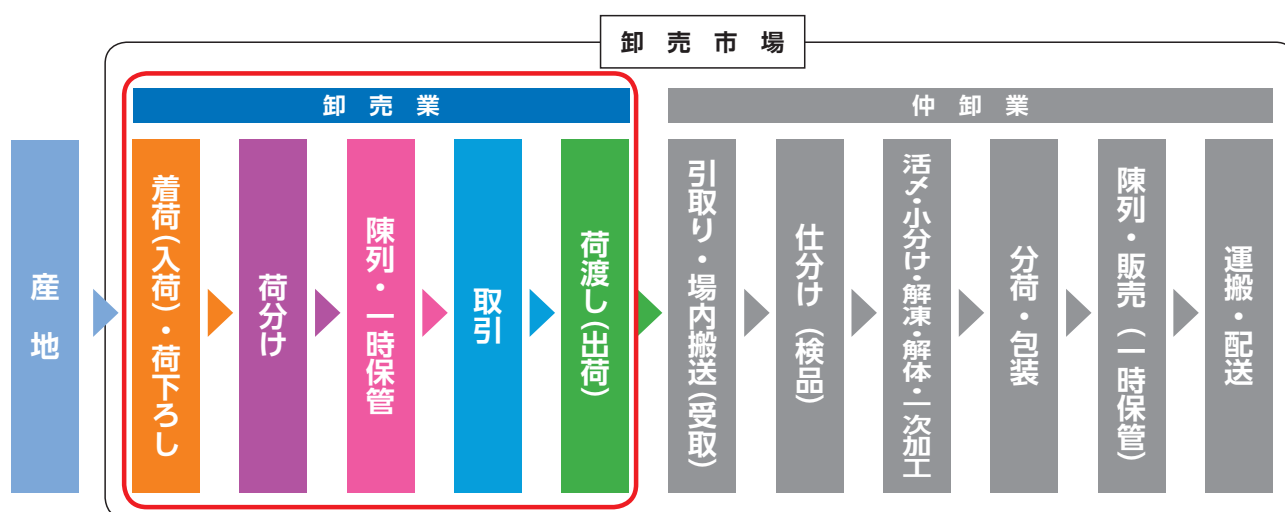
■ この手引書の対象業種	1
■ 卸売市場の水産物卸売業に求められる「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」	1
■ 水産物卸売業の取扱い商品	2
■ 水産物卸売業の一般的な工程	3
■ 水産物卸売業の一般的な工程の中で食品に悪影響を及ぼす原因と管理ポイント（例）	3
1 着荷（入荷）・荷下ろし	4
2 荷分け	5
3 陳列・一時保管	7
4 取引き（せり・入札・相対）	8
5 荷渡し	9
参考資料 低温度管理の重要性	10
STEP 1 衛生管理計画を作成します。	11
[作成例] 衛生管理計画	12
■ 一般衛生管理の管理項目・管理方法・チェック方法	13
1. 施設・設備の衛生管理	
清掃・洗浄、メンテナンスの手順（例）	13
2. 廃棄物・排水の取扱い	15
(1) 廃棄物の取扱い	15
(2) 排水の取扱い	15
3. せり場及び冷蔵・冷凍庫の温度確認	16
(1) 低温せり場の温度管理	16
(2) 冷蔵・冷凍庫の温度管理	16
4. 食品取扱者の衛生管理・教育訓練	17
(1) 従事者の健康管理	17
参考資料 従事者の衛生管理の重要性	17
(2) 卸売場での服装	18
(3) 衛生的な手洗いの実施	19
5. その他の衛生管理項目	20
(1) 使用水の管理	20
(2) そ族・昆虫対策	21
(3) 情報の提供	22
品質衛生に関する苦情・事故発生時の処理手順（例）	22
[記入例] 取引先からのフグの混入についての苦情	23
STEP 2 作成した計画を実行しましょう。	24
STEP 3 実行したことを記録・保管しましょう。	24
[記入例] 衛生管理の実施記録	25
[様式 1] 衛生管理計画の作成例	26
[様式 2] 衛生管理の実施記録作成例	27
[様式 3] 苦情・事故対応記録作成例	28
参考資料 HACCP による衛生管理の制度化について	29
参考資料 販売禁止や販売自粛の魚介類	30

この手引書の対象業種

この手引書は、卸売市場法に基づく卸売市場（以下「卸売市場」という）の全ての水産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水産物卸売業は、従業員数や施設の規模に関係なく、対象業種となります。



卸売市場の水産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、事故が起これると多くの消費者に影響します。

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

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

「見える化」の効果

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

水産物卸売業が取扱う多種・多様な商品

水産物卸売業が取扱う食品は、施氷した容器で流通する生鮮魚介類、開封することなく冷蔵された塩干もの、超低温冷凍し裸のまま流通する冷凍マグロなど、種類や包装形態が多様なため、本手引書では「冷蔵のもの」「冷凍のもの」「常温のもの」と温度管理別にグループ分けします。

グループ① 冷蔵のもの

製品の種類

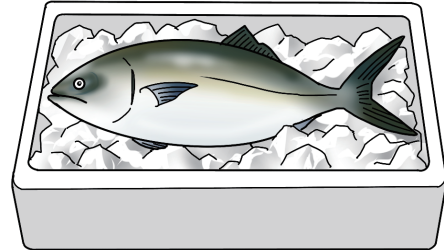
- 10℃以下で流通する商品

包装の形態

- 発泡スチロール箱
- ナイロン・ポリエチレンラミネート真空袋
- 段ボール箱 など

流通方法

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



グループ② 冷凍のもの

製品の種類

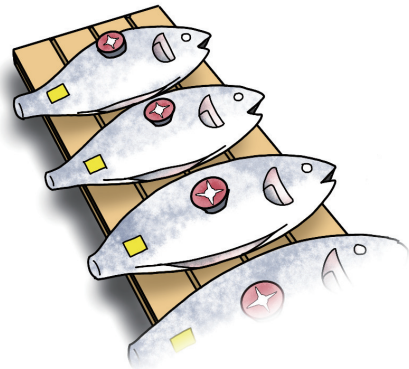
- -15℃以下で流通する商品

包装の形態

- 発泡スチロール箱
- ナイロン・ポリエチレンラミネート真空袋
- 段ボール箱 など
- 冷凍マグロの場合は、裸の状態

流通方法

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



グループ③ 常温のもの

製品の種類

- 常温で流通する商品

包装の形態

- 個別包装済み段ボール
- 水槽 など

流通方法

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



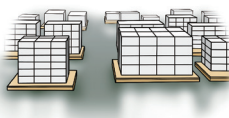
水産物卸売業の一般的な工程



着荷(入荷)
荷下ろし



荷分け



陳列
一時保管



取引



荷渡し
(出荷)

水産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)

工程	悪影響を及ぼす原因	管理ポイント
1 着荷(入荷) 荷下ろし	- 外箱の汚れ、破損による病原性微生物の汚染 - 搬送時の施氷不足による温度不良が原因で病原性微生物が増殖	- 梱包した状態で適温状態で入荷 - 入荷時に箱の破損状態を確認
2 荷分け	- 検品、検収もれによる有毒魚等の混入 - 温度不良による微生物の増殖及びヒスタミンの産生	- 有毒魚は原則として産地にて除去 万一混入しても直ぐに判別して除去 - 施氷状態が悪く、状態の悪い品は排除 - 必要に応じて氷を追加
3 陳列 一時保管	- 蓋を開けて陳列する場合の異物混入 - 一時保管庫の温度不良による病原性微生物の増殖	- 清潔な作業着の着用 - 手洗いの励行、5Sの徹底 - 冷蔵・冷凍庫の適切な温度管理
4 取引	入場者を介して商品に異物混入・有害な微生物の付着	- 部外者の立入禁止区域の明確化 - 清潔な作業着の着用 - 手洗いの励行
5 荷渡し (出荷)	- 引き渡し時の滞留にともなう品温上昇による病原性微生物の増殖 - 配送時の温度不良による病原性微生物の増殖	- 常温での滞留禁止 - 施氷状態を確認し、必要に応じて氷を追加 - 冷蔵車・冷凍車の温度管理

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?

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

手順

● 着荷（入荷）・荷下ろし

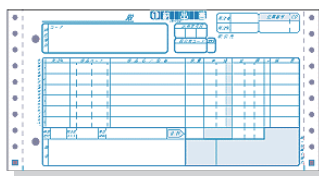
商品の温度に影響がでないように荷下ろしは速やかに行いましょう。



● 着荷（入荷）時の伝票確認

出荷者からの送り状の記載内容と現品を確認し、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
- 魚種
- 規格
- 個数 など

魚体及び包装容器を傷つけないよう注意します。また、温度管理が必要な商品（冷蔵のもの・冷凍のもの）の荷捌き所への運搬は、速やかに移動しましょう。



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 !!

入荷した商品にヒスタミンを生成・増加させないためには、ヒスタミン産生菌が増殖しないよう、魚を低温管理することが、有効な予防手段です。

（「低温管理の重要性」ヒスタミン 10 ページを参考にしてください。）

低温管理

施氷し保管する

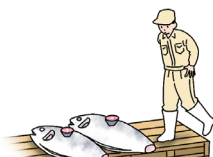
水氷中に保管する



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・魚箱に土足で乗る行為は不衛生です。



● ごみのポイ捨ては、ゴミ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）・荷下ろし時には問題がなかった商品が場内搬送時に異物混入や有害な微生物が付着する可能性があります。
- 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ける可能性があります

手順

● 検品

検品は伝票や外観を確認して行います。
荷口毎のサンプリングにより検品しましょう。

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



検品の結果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 〇〇水産物卸売会社 担当 △△殿		送り状 住所 No.123456789 株式会社〇×水産 2019年4月〇日担当 △〇			
品名	規格	荷姿	個数	重量	備考
1 鮮サンマ	23尾	BOX	20	80	宮城県産4K ✓
2 鮮サンマ	25尾	BOX	50	200	宮城県産4K ✓
3 鮮サンマ	27尾	BOX	100	400	宮城県産4K ✓
4					
5					
合計			170	680	検収者 サイン

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

仕入伝票①					
品名	仕入コード	数量	引当	原価率	原価金額
鮮サンマ		2320	✓		
鮮サンマ		2550	✓		
鮮サンマ		27100	90		

鮮サンマ27尾の数量相違のため、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!!



商品に問題があった場合は、出荷者にも連絡して原因を確認します。

例) 施氷が不十分だったのではないかな。運送時の冷蔵庫に問題があったのではないかな。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。

せり・入札取引	市場の取扱いルールに従い対応しましょう。
相対取引	①異変に気づいたら勝手に判断せず、すぐに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」として識別できるようにしておきましょう。 ③自社のルールに従って、廃棄しましょう。

【不良品の例】

- 有毒魚
- 腐敗品（腐敗までいかないが販売に適さない鮮度のものを含む）
- 出荷者が回収要請しているもの
- 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

「販売禁止」や「販売自粛」の魚介類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」の魚介類と確認した場合は、【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

ふぐが混入していた場合

フグ毒は、フグ毒のある部分を食べることで発病する食中毒です。フグ毒の正体は、テトロドトキシンであり、神経や筋肉に作用して身体を麻痺させる場合があります。魚箱の中に「おかしいな」と思った魚があったら、責任者に報告し、適切に対応しましょう。

金属片や魚介類の骨や殻の異物が混入していた場合

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

3 陳列・一時保管

WHY?

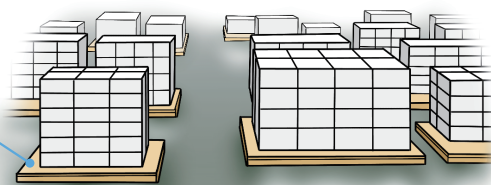
- 陳列する場合は、飛び跳ね水や人の手を介して有害な微生物の付着・異物混入・温度不良の原因になる場合があります。

手順

● 陳列

商品を開封して陳列する場合は、床からの跳ね水による汚染を防ぎましょう。

【推奨事例】
清潔なスノコやパレットの使用例



陳列時に、ケース内の氷が不足している場合には、速やかに施氷し常に低温の状態にしましょう。

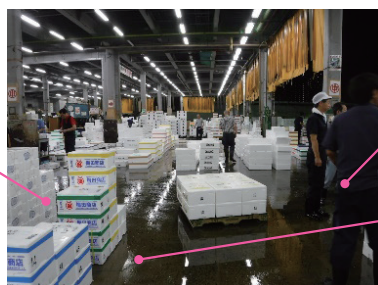
● 一時保管

低温管理が必要な商品（冷蔵のもの・冷凍のもの）は、冷蔵庫・冷凍庫に速やかに保管しましょう。



▶ 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。

商品の置き場



人の通り道

リフト・ターレ・台車の通り道

4 取引|き (せり・入札・相対)

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。

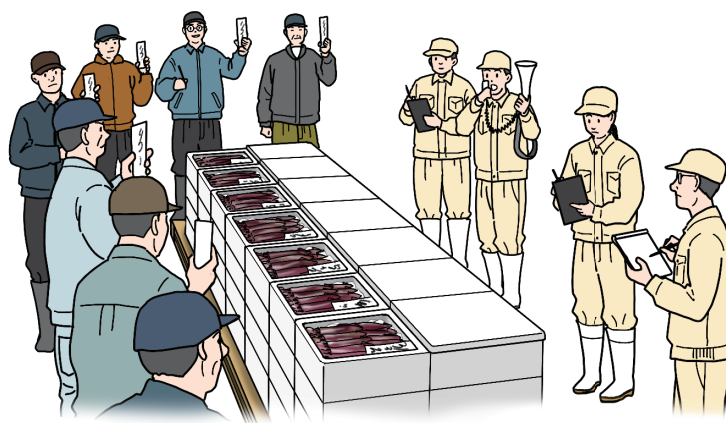
手順

● 入場者の衛生管理

セリ場等への入室時には、洗浄・消毒した長靴を履き、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。



▶ 長靴の洗浄・消毒 (例)

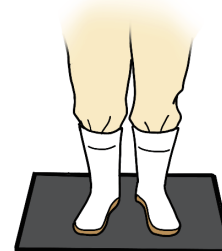
長靴消毒槽の設置
(消毒剤の入った足洗い槽)



靴底洗マット



吸着マット



施設管理者が用意する設備などを確実に使用して下さい。

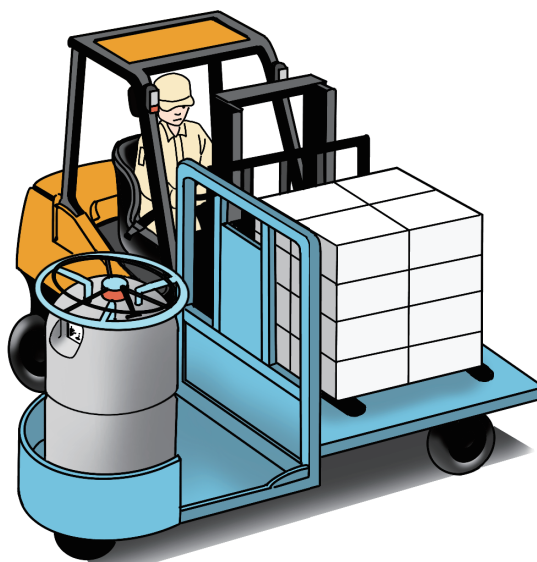
5 荷渡し

WHY?

- 荷渡し時、低温保管商品を一時的に常温で保管する場合、有害な微生物による汚染や増殖のリスクと品質劣化の恐れがあります。

手順

- 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。



参考資料

低温度管理の重要性

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

腸炎ビブリオ

特徴

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

対策

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

アニサキス

特徴

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

対策

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

ヒスタミン

特徴

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

対策

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

STEP 1 衛生管理計画を作成します。

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

衛生管理計画

年 月

一般衛生管理のポイント			
1	施設・設備 の衛生管理	いつ	始業前・使用後・業務終了後 その他（ ）
		どのように	「清掃・洗浄・メンテナンスの手順（例）」に従い、実施する。
		問題があったとき	手順に従い確認項目に問題があった場合には、適切に対応する。
2-(1)	廃棄物 の取扱い	いつ	作業中・業務終了後 その他（ ）
		どのように	市場のルールに従い、分別し廃棄する。
		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ぶ。
2-(2)	排水 の取扱い	いつ	作業中・業務終了後 その他（ ）
		どのように	排水溝には目皿を設けてごみを除去する。
		問題があったとき	汚れの蓄積や悪臭が生じた場合は、施設管理者に報告し、場合によっては排水枡にある集塵カゴを「清掃・洗浄・メンテナンスの手順（例）」 に従って掃除する。
3-(1)	低温セリ場 の温度管理	いつ	始業前 その他（ ）
		どのように	低温セリ場に温度計を設置し、室温を確認する。
		問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度を調整する。 故障の場合は施設管理者に報告し、修理を依頼する。 保管されている魚介類の状態を確認する。
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、庫内温度を確認する。 （設置されていない場合は温度計を設置する） 冷蔵：10℃以下 冷凍：-15℃以下（-18℃以下が望ましい） その他（対象食品に適した保管温度）
		問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度を調整する。 故障の場合は責任者に報告し、修理を依頼する。 保管されている魚介類の状態を確認する。
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、責任者に申告する。
		問題があったとき	自分で判断せず、責任者からの指示に従う。
4-(2)	卸売場での 服装	いつ	始業前 その他（ ）
		どのように	卸売場では、清潔な作業着・履物・帽子を着用する。 （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する。
		問題があったとき	作業着が汚れている場合は、衛生的な作業着に交換する。
4-(3)	衛生的な 手洗いの実施	いつ	卸売場（作業場）に入る前・トイレの後 不衛生なもの（ごみ等）を触った後 清掃後・その他（ ）
		どのように	「衛生的な手洗いの手順（例）」に従って、手を洗う。
		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 （ウェット）	○			①ほうきやブラシで残渣やごみを除いた後、水で床を洗い流す。 ②水たまりがある場合は、かき出し、床面をできるだけ乾燥させる。	床に亀裂や塗装の欠落、水たまりになりやすい箇所がないか確認する。
卸売場 （ドライ）	○			①ほうきやブラシでゴミを掃きとる。 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。
スノコ パレット	○			①水で残渣や油を洗い流し、汚れがひどい場合は、ブラシやスポンジで表面を擦り洗いする。 ②良く乾燥させる。	破損がないか確認する。
陳列台	○			①台の上を整理・整頓・掃除する。 ②必要に応じて、雑巾等で水拭きし、乾拭き・アルコール消毒をする。	破損がないか確認する。
運搬具の 荷台			月1回	①汚れをふき、良く乾燥させる。 ②清掃して、清潔に管理する。 ※汚れを発見した場合は、すぐに清掃する	

項目	頻度			清掃・洗浄手順	メンテナンス手順
	毎日	毎週	その他		
刃物・包丁類	○			①水で残渣や油を洗い流す。 ②洗剤を用いてブラシやスポンジで全体を洗い流水で洗い流す。 ③清潔なふきん等で水気をきり、乾燥させる。	包丁の刃の欠損を確認する。 包丁柄の劣化を確認する。
手鉤	○				破損がないか確認する。
氷用バケツ・スコップ	○				破損がないか確認する。スコップの柄の汚れを確認する。
まな板	○			①水で残渣や油を洗い流す。 ②洗剤を用いてブラシやスポンジで全体を洗い流水で洗い流す。 ③清潔なふきん等で水気をきり、乾燥させる。 【推奨事例】 洗浄・乾燥しやすい合成樹脂製を使用し、定期的に次亜塩素酸ナトリウム溶液等で消毒しましょう！	表面の傷を確認する。
排水枡	○			①蓋や排水枡の周辺を洗浄し、特に汚れている部分は洗剤を使用しブラシで洗い流す。	集塵カゴに破損がないか確認する。 防虫防鼠のトラップが適切な状態か確認する。
壁・天井・蛍光灯			月1回	①清掃して清潔に管理する。 ※汚れを発見した場合は、すぐに清掃する	破損がないか確認する。
手洗い設備	○			①洗剤を付けたスポンジでシンクを洗浄し、水で洗い流す。 ②手洗い場の石けん、消毒液、ペーパータオル等を補充する。	自動給水装置がある場合は、作動状況を確認する。



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・排水の取扱い

(1) 廃棄物の取扱い

なぜ必要なのか	廃棄物を放置していると、食品や設備を汚したり、ねずみや害虫を誘引します。
いつ	作業中 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・段ボール等	● 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		
	魚腸骨		

(2) 排水の取扱い

なぜ必要なのか	廃棄物や魚が直接公共下水道に流れて不衛生にならないようにするためです。
いつ	作業中 業務終了後 その他（ ）
どのように	排水溝には目皿を設けてごみを除去しましょう。
問題があったとき	汚れの蓄積や悪臭が生じた場合は、施設管理者に報告し、場合によっては排水枡にある集塵カゴを「清掃・洗浄、メンテナンスの手順（例）」（13 ページ参照）に従って掃除しましょう。

3. せり場及び冷蔵・冷凍庫の温度確認

(1) 低温せり場の温度管理

なぜ必要なのか	低温せり場の設定温度が異常な場合は、商品の温度上昇による細菌の増殖により、品質が劣化する場合があるからです。
いつ	始業前 その他（ ）
どのように	低温せり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。 保管されている魚介類の状態を確認しましょう。



低温せり場の出入口は、開放したままにしないように、注意しましょう。

(2) 冷蔵・冷凍庫の温度管理

なぜ必要なのか	自社の冷蔵・冷凍庫の温度が異常な場合、有害な微生物が増殖したり、品質が劣化する可能性があるからです。
いつ	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。 保管されている魚介類の状態を確認しましょう。



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）の例

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



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。

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

次の微生物や化学物質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で、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できるだけ手袋を着用しましょう。また、普段から衛生的な手洗い（19 ページ参照）を実施しましょう。

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（19 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うと、食品への細菌汚染と異物混入を発生させる恐れがあるからです。
いつ	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。

使い捨て手袋

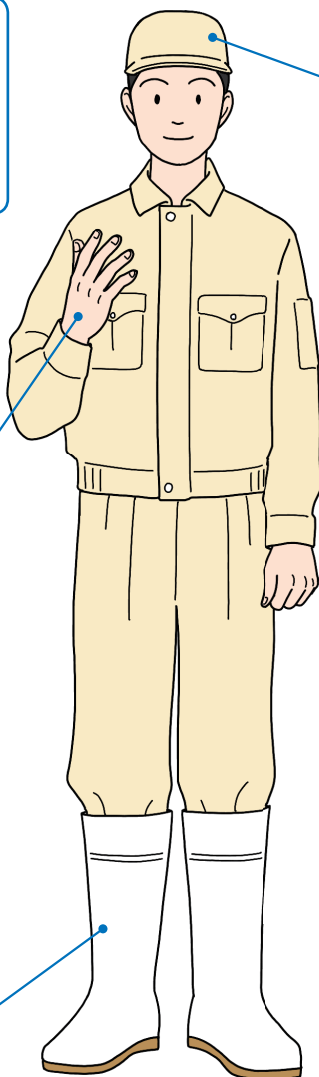
- 手指に化膿している傷や作業上必要な時は使い捨て手袋を着用します。
- 手袋は、手洗いのタイミングで交換しましょう。



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

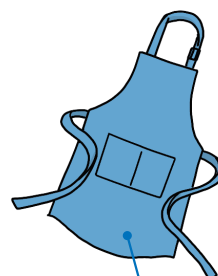
清潔な靴

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



清潔な帽子

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



清潔な作業着

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

(3) 衛生的な手洗いの実施

なぜ必要なのか	手には見えない有害な細菌やウイルスが付着していることがあり、食品を汚染する恐れがあります。
いつ	卸売場（作業場）に入る前 トイレの後 不衛生なもの（ごみ等）を触った後 清掃後 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。

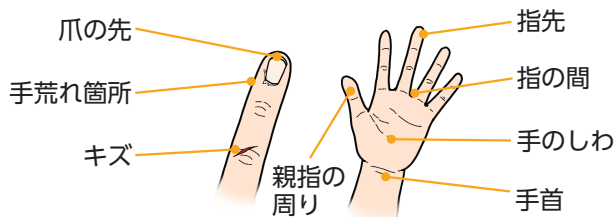


6 手首も
忘れずに
洗う。



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、長靴の洗浄・消毒槽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。

5. その他の衛生管理項目

次のような衛生管理の項目についても、必要に応じて衛生管理計画を作成して、確認しましょう。

(1) 使用水の管理

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

使用海水の管理

- 漁獲後の魚介類の輸送や水槽等に海水を使用する場合は、殺菌海水又は腸炎ビブリオの汚染がない海水の使用に努めましょう。
- 魚介類や貝類の洗浄等に海水を使用する場合は、殺菌海水等の使用に努めましょう。

水質検査の実施について

食品取扱施設で使用する水及び氷は、食品製造用水を使用することになっています。使用する水には、水道直結式・水道水で貯水槽を介するもの・井戸水・殺菌海水など施設ごとによって様々なので、状態に応じて管理し、専門業者による測定・検査・清掃をした場合は、記録を残しましょう。

- ① 残留塩素の測定（井戸水を使用する場合）
- ② 水質検査（井戸水を使用する場合又は貯水槽が設置している場合）
- ③ 貯水槽の清掃（貯水槽が設置している場合）



卸売市場で使用する水を開設者が管理している場合は、「定期的に法令遵守を確認できる報告」を求めるなど、使用水の衛生管理を確認をしましょう！！

(2) そ族・昆虫対策

なぜ必要なのか	ねずみやゴキブリは、歩き回って食品を汚染したり、食害や体毛、ふんなどの異物混入の原因になります。
いつ	目視したとき その他、定期的な駆除
どのように	「ねずみ・昆虫の侵入防止・発生の状況確認方法・駆除方法(例)」に従い実施しましょう。
問題があったとき	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	●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	●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	●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	●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	●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	●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。

(3) 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があるだけでなく、信用失墜を招く恐れがあります。
いつ	販売時 クレーム・事故発生時
どのように	仕入れ伝票・販売伝票の保管 「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 ● 養殖の場合はその旨

▶ 品質衛生に関する苦情・事故発生時の処理手順（例）

問題が発生したときの対応をあらかじめ決めておきましょう。

情報を探知した者は直ちに責任者に報告する。

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

● 当該ロット ● 販売先 など

保健所等行政機関へ連絡する。

被害の拡大を防止する。

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

記入例

取引先からのフグの混入についての苦情

品質衛生に関する苦情・事故対応記録（例）							
受付時	受付年月日 (時)	2019.4.1 AM8:30	申出者・連絡者 (連絡先電話)	有限会社A B C 仲卸店		対応者	卸 太郎
	品名	まめアジ	ロット 販売日 等	50ケース 4/1	行政機関等への 連絡状況	有・無	機関名 衛生検査所
	内容	腐敗・異物・健康被害・ <u>その他</u> ()					
	内容詳細 有限会社A B C 仲卸店から、まめアジの魚箱にフグと思われる魚が混入していたとの連絡が入った。 						
	仕入日	4/1	仕入先	〇×水産			
	同一品の 在庫の有無	<u>有</u> ・無	在庫の処置	廃棄・返品・その他 ()		処置日	4/1
対応状況	月日時	対応先	対応者	対応内容			
	4/1 9:00	衛検	卸 太郎	衛生検査所で確認した結果、「フグ」だと判明した。			
	4/1 9:10	〇×水産	卸 太郎	出荷者に4/1着荷分のまめアジにフグが混入していたことを連絡した。			
	4/1 9:15	販売先	卸 太郎	まめアジ50ケースの全販売先にABC仲卸店からの情報を連絡し、まめアジ以外の魚が入っていないか確認してもらった。			
発生原因		検品時に見逃していた					
再発防止		改善策内容		検品時に有毒魚の混入がないか確認すること			
		改善内容の周知・再教育・訓練		社内の「販売禁止魚パンフレット」を活用し、検品を徹底すること。			
確認月日			確認者				

フグの混入にご注意 !!

小魚（まめアジ等）の中に毒性のあるフグの幼稚魚が混入する事例が多く見られます。
誤って流通しないように注意しましょう !!

STEP. 2 作成した計画を実行しましょう。

衛生管理計画ができれば、これに基づき衛生管理を確実に実施します。

衛生管理を実施する手順を参考にしてください。



5S

施設・設備を清潔にすることで、食品への二次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（例）

31 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・排水の 取扱い		温度管理			従事者の衛生管理			特記事項 ※書ききれない場合は別紙添付	確認者 サイン
	施設	器具	保守 点検	取引終 了後の 整理・ 整頓ご みの搬 出	排水溝	低温せり場 記録確認	冷蔵庫 記録確認	冷凍庫 記録確認	健康確認	服装	手洗いの 実施		
1 日 月	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	10/1 ごみの分別がされて いなかったのに注意し、分別した。	印
2 日 火													
3 日 水													
4 日 木													
5 日 金													
6 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													

衛生管理計画の作成例

様式 1

衛生管理計画

年 月

一般衛生管理のポイント		
1	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-(1)	廃棄物 の取扱い	いつ
		どのように
		問題があったとき
2-(2)	排水 の取扱い	いつ
		どのように
		問題があったとき
3-(1)	低温せり場 の温度管理	いつ
		どのように
		問題があったとき
3-(2)	冷蔵・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作成例

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、対応内容の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・排水の取扱い		温度管理			従事者の衛生管理			特記事項 ※書ききれない場合は別紙添付	確認者 サイン
	施設	器具	保守 点検	取引終了後の 整理・ 整頓ご みの搬 出	排水溝	低温せり場 記録確認	冷蔵庫 記録確認	冷凍庫 記録確認	健康確認	服装	手洗い の実施		
日 月													
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。(記入モレ・異常ないか・不適事項には適切に対応したか など) ②確認後、責任者は右欄にサインする。確認の結果、特に対応した場合は、対応内容を記入する。	責任者 サイン
対応内容		

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

 参考資料

HACCP による衛生管理の制度化について

1 「HACCP」とは

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

用語

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

2 「HACCP」による衛生管理の制度化

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

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

■ HACCP に基づく衛生管理

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

■ HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

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

【対象業者】

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

販売禁止や販売自粛の魚介類

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

厚生労働省通達等により措置が定められた魚介類

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

■その他の有毒魚について

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

特に同じ種類の魚でも大型になると毒化しやすくなるので注意が必要です。

HACCP 手引書作成検討会(敬称省略)

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

水産物卸売業 部会(敬称省略)

部会長 岡野 利之(一般社団法人海洋水産システム協会)
委員 西澤 伸満(一般社団法人日本食品検査)
大石 一雄(一般社団法人全国水産卸協会)
川崎 丈夫(全国魚卸売市場連合会)
石原 好博(大都魚類株式会社)
倉橋 彩子(株式会社クラハシ)