

卸売市場

青果物仲卸業

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

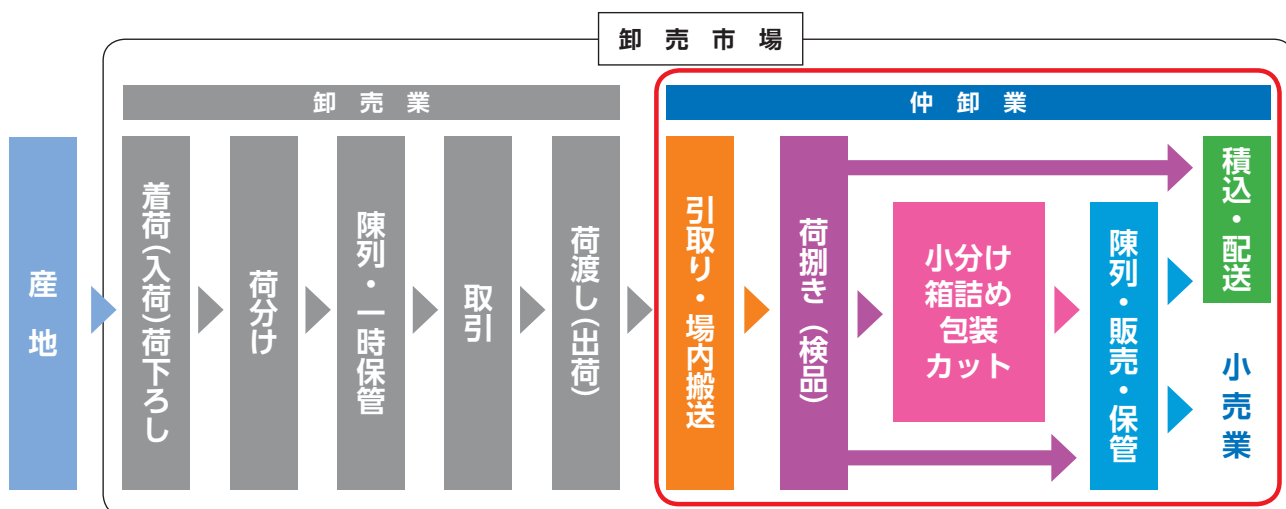
■ この手引書の対象業種	1
■ 卸売市場の青果物仲卸業に求められる「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」	1
■ 青果物仲卸業が取扱う多種・多様な商品	2
■ 青果物仲卸業の一般的な工程	3
■ 青果物仲卸業の一般的な工程の中で食品に悪影響を及ぼす原因と管理ポイント（例）	3
1 引取り・場内搬送（受取り）	4
2 荷捌き（検品）	5
3 小分け・箱詰め・包装・カット	7
4 陳列・販売・一時保管	8
5 積込・配送	8
STEP 1 衛生管理計画を作成します。	9
[作成例] 衛生管理計画	10
■ 一般衛生管理の管理項目・管理方法・チェック方法	11
1. 施設・設備の衛生管理	
清掃・洗浄、メンテナンスの手順（例）	11
2. 廃棄物の取扱い	13
3. 冷蔵庫の温度確認	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・店舗での服装	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) 排水溝の取扱い	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]	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（以下「卸売市場」という）の全ての青果物仲卸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仲卸業は、従業員数や施設の規模に関係なく、対象業種となります



## 卸売市場の青果物仲卸業に求められる「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。

**青果物仲卸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。

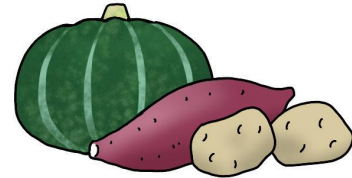
## 青果物仲卸業が取扱う多種・多様な商品

青果物仲卸業が取扱う食品は、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

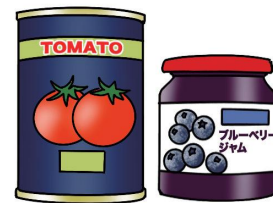
青果物の種類や季節によって適切な温度管理が必要な商品 など



### 青果物加工品

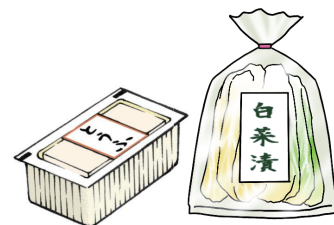
#### グループ③ 常温のもの

常温で流通する商品



#### グループ④ 冷蔵のもの

10℃以下で流通する商品



# 青果物仲卸業の一般的な工程



## 青果物仲卸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
<b>1 引取り 場内搬送 (受取)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 外箱の汚れ、破損による病原性微生物の汚染</li> <li>● 温度不良による品質劣化・病原性微生物の増殖</li> <li>● 圧迫・破損・傷付け等による品質劣化</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 適温状態で入荷</li> <li>● 入荷時の箱の状態を確認</li> </ul>
<b>2 荷捌き (検品)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 検品、検取もれによる毒きのこ等の混入</li> <li>● 温度不良による品質劣化・微生物の増殖</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 毒きのこ・有毒植物は原則として産地にて除去</li> <li>● 状態の悪い品は排除</li> </ul>
<b>3 小分け 箱詰め 包装・カット</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 不衛生な器具類の使用による微生物の汚染</li> <li>● 交差汚染</li> <li>● 作業時の異物混入</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 使用する資材・器具類は、衛生的なものを使用</li> <li>● 清潔な作業着の着用</li> <li>● 手洗いの励行</li> <li>● 状態の悪い品は作業時に除去</li> </ul>
<b>4 陳列 販売 保管</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 蓋を開けて陳列する際の異物混入</li> <li>● 商品の積み重ねによる破損</li> <li>● 交差汚染</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 外箱の積み重ねに注意</li> <li>● 手洗いの励行、5Sの徹底</li> <li>● 冷蔵庫等の適切な温度管理</li> </ul>
<b>5 積込 配送</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 冷蔵庫の不衛生や温度不良による病原性微生物の増殖</li> <li>● 外箱の汚れ、破損による病原性微生物の汚染</li> <li>● 温度管理を要する商品は、配送時の温度不良による病原性微生物の増殖</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 商品の積み重ね等による容器の破損に注意</li> <li>● 温度管理を要する商品は、適温状態で配送</li> </ul>

仲卸業の工程で、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 引取り・場内搬送（受取り）

## 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。
- 引取り・場内搬送の際の圧迫・破損・傷付け等は品質を劣化させる場合があります。

## 手順

### ● 引取り

商品は、卸売場などに長時間放置せず、速やかに引き取りましょう。

### ● 場内搬送

商品を傷つけないよう注意します。また、「冷蔵のもの」など温度管理が必要な商品の運搬は、品質に影響がないように速やかに移動します。



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！！

### ● 入場者の衛生管理

セリ場等への入室時には、清潔な靴を履き、手指を洗浄・消毒しましょう。

セリ場等には、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。

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。



### 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 荷捌き（検品）

WHY?

- 引取り時には問題がなかった商品でも、場内搬送時に異物が混入したり、有害な微生物が付着する可能性があります。
- 引取り時には気が付かなかった問題が、仕分けの検品の時に発見する可能性があります。

**大 切**

検品は、受け入れた商品に間違いや問題がないか確認する  
**仲卸業**のとても大切な仕事です。

手順

### ● 検品

検品は伝票や外観などを確認して行います。  
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・カビ・痛み・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、必要に応じて荷口毎に検品しましょう。

- 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



商品に問題があった場合は、仕入元にも連絡して原因を確認します。

例) 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

【 検品の結果、問題があった場合の記録例 】

株式会社△卸売会社 事故報告届

記入者: 仲卸 次郎  
有) ABC仲卸会社

事故日時	11月1日(11月1日仕入分)
仕入先	A卸・B卸・D卸・その他( )
商品名	ホウレン草
事故数量	50
セリ人担当	
事故内容	虫がいたため
処理方法	赤伝・値引き・その他

検品の結果、問題があった場合は、必ず記録し、ルールに従って手続きを行きましょう。



検品の結果、商品に問題があった場合は、必ず責任者に報告し伝票等に記録しましょう。



## ▶ 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 小分け・箱詰め・包装・カット

#### WHY?

- 作業時に有害な微生物による汚染及び増殖する場合があります。
- 作業時に異物が混入する場合があります。

#### 大切

青果物を確認し、汚れや傷みのある商品が混入しないように注意しましょう。

#### 手順

##### ● 小分け

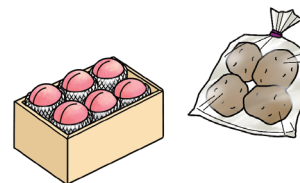
- 小分けで使用する包装容器・ビニール袋・ラップなどの資材は、衛生的なものを使用しましょう。
- 「冷蔵のもの」「冷凍のもの」の小分けは、品質に影響がでないように速やかに行いましょう。

##### ● 箱詰め

- 箱詰めの際の表示は、必要事項が揃っているか確認しましょう。

##### ● 包装

- 包装資材は、衛生的なものを使用しましょう。
- 包装資材由来の異物（段ボール片・留め金具・結束バンド破片など）の異物混入に注意しましょう。



包装資材についても、必要に応じて荷口毎に検品しましょう。

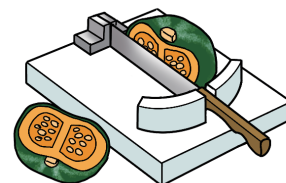
- |             |              |
|-------------|--------------|
| ① 外装（破損の有無） | ③ 臭い（インク臭など） |
| ② 汚れ・異物の有無  | ④ 食品用であること   |

##### ● カット（青果物の原形が分かる程度に切断したもの）

販売形態として、単純に2つ割り・4つ割り等を行う場合は、品質に影響がでないようにしましょう。

また、カット後は、ラップなどし、必要に応じて温度管理しましょう。

- 加工室を使用する場合は、扉の開放に注意しましょう。
- 使用する包丁・まな板などの器具類は、衛生的なものを使用しましょう。



衛生的な器具類の取扱いは、11 ページの一般衛生管理の 1. 施設・設備の衛生管理を参照して下さい。

## 4 陳列・販売・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

## 5 積込・配送

### WHY?

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

### 手順

#### ● 運搬・積込

容器の積み方に注意し商品を傷つけないように、丁寧に扱きましょう。

#### ● 配送（自社でする場合）

配送車に保冷機能がある場合：荷を入れる前に庫内の保冷状態を確認しましょう。

配送車に保冷機能がない場合：品温が上昇しないように、商品によっては、保冷剤及び保冷効果のある運搬容器を使用しましょう。



## STEP 1 衛生管理計画を作成します。

青果物仲卸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・使用後・業務終了後 その他( )
		どのように	「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンスの手順」に従い、実施する。
		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	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。
3	冷蔵庫の 温度管理	いつ	始業前 その他( )
		どのように	冷蔵庫の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 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。 保管されている青果物の状態を確認する。
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(作業控えるなど)に従う。
4 - (2)	卸売場・店舗での 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」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」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	店舗のごみやほこり、汚れは異物混入や細菌汚染・増殖の原因になります。 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（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 (ドライ)	○			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。	
排水枡	○			①集塵カゴを設置している場合は、ごみや残渣を取り除きます。 ②蓋や排水枡の周辺を洗浄し、特に汚れている部分は洗剤を使用しブラシで洗い流す。	集塵カゴに破損がないか確認する。 防虫防鼠のトラップが適切な状態か確認する。
壁・天井・ 蛍光灯			年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。

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		
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。
刃物・包丁類	○			①水で残渣や油を洗い流す。 ②洗剤を用いてブラシやスポンジで全体を洗い流水で洗い流す。	包丁の刃の欠損を確認する。 包丁柄の劣化を確認する。
氷用バケツ・スコップ	○			③清潔なふきん等で水気をきり、乾燥させる。 ④アルコール消毒や熱湯殺菌をします。	破損がないか確認する。 スコップの柄の汚れを確認する。
まな板	○			①水で残渣や油を洗い流す。 ②洗剤を用いてブラシやスポンジで全体を洗い流水で洗い流す。 ③清潔なふきん等で水気をきり、乾燥させる。  <b>【推奨事例】</b> 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。



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"> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>	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. 冷蔵庫の温度確認

なぜ必要なのか	自社の冷蔵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	<p>冷蔵庫の庫内温度を確認しましょう。 冷蔵：10℃以下</p> <p>その他（対象食品に適した保管温度）</p>
問題があったとき	<p>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。</p>

冷蔵：10℃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（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く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・店舗での服装

なぜ必要なのか	不衛生な服装で食品を取り扱っていると、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・店舗では、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!!

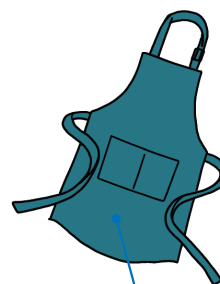
### 清潔な靴

- 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。



### 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、専用の清潔な作業着（必要に応じてエプロン）を着用します。
- 作業着等はこまめに洗濯して、清潔なものを着用しましょう。

### (3) 衛生的な手洗いの実施

なぜ必要なのか	手には見えない有害な細菌やウイルスが付着していることがあり、食品を汚染する可能性があります。
いつ	卸売場（店舗内）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」に従って実施しましょう。
問題があったとき	決めたタイミングで手を洗っていない場合は、すぐに手順に従って手を洗いましょう。

#### 衛生的な手洗いの手順（例）

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

##### 手洗い前の チェックポイント

- 爪は短く切っていますか？
- 時計や指輪をはずしていますか？

1 石けんをつけ、手のひらをよくこする。



2 手の甲を伸ばすようにする。



3 指先・爪の間を念入りにこする。



4 指の間を洗う。



5 親指と手のひらをねじり洗う。

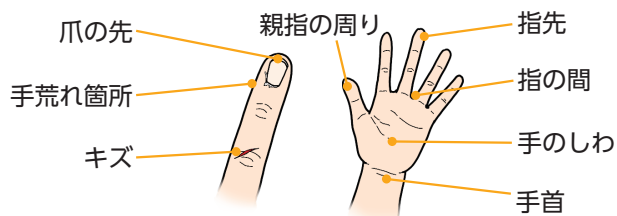


6 手首も忘れずに洗う。



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

##### 手洗いで汚れが残りやすいところ



営業者または食品衛生責任者は、衛生管理に関する講習会等には、積極的に受講し、受講記録を保管しましょう。また、従事者に対しても、衛生教育を行い、その記録を衛生管理の実施記録（様式2）の特記事項に記録しておきましょう。 ※ 22 ページ【記入例】衛生管理の実施記録参照



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。

## 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。

#### 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」を求めると、使用水の衛生管理を確認をしましょう！！

### (2) 排水溝の取扱い

なぜ必要なのか	青果物や廃棄物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	店舗の排水枦にある集塵カゴのごみを捨て、清掃しましょう。「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンスの手順（例）」（11 ページ参照）に従って掃除しましょう。
問題があったとき	悪臭が生じた場合は、施設管理者に連絡しましょう。

### (3) 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ごみやエサになるような物は作業場に残さない。</li> <li>●整理整頓・清掃して巣になる場所を作らない。</li> <li>●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。</li> </ul>	目視確認	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●発生源となるごみ・腐敗物等は直ちに除去する。</li> <li>●施設内の清掃・整理整頓を徹底する。</li> </ul>
ゴキブリ	<ul style="list-style-type: none"> <li>●侵入場所を塞ぐ。</li> <li>●ごみ置き場等は常に清掃し、必要に応じて消毒する。</li> </ul>	目視確認	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●発生源となるごみ・腐敗物等は直ちに除去する。</li> <li>●施設内の清掃・整理整頓を徹底する。</li> </ul>
ハエ	<ul style="list-style-type: none"> <li>●内部発生虫：整理整頓・掃除を徹底する。</li> <li>●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。</li> </ul>	目視確認	<ul style="list-style-type: none"> <li>●発生源となるごみ・腐敗物等は直ちに除去する。</li> </ul>



#### 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）に連絡しなくてはなりません。

### 仕入れ伝票・販売伝票の保管

伝票や表示などをもとに、正確に情報を伝達します。

【伝達事項】 ● 名称 ● 原産地 ● 解凍の場合はその旨 ● 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、食品への二次汚染や異物混入を予防しましょう。

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

## STEP. 3 実行したことを記録・保管しましょう。

確認者は、衛生管理計画の実施状況の結果を記録します。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
	施設	器具	保守 点検	廃棄物 搬出	冷蔵庫 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で注意し、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
	施設	器具	保守 点検	廃棄物 搬出	冷蔵庫 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	○	○	○	○	○	○	○	○		印
2 日 火										
3 日 水										
4 日 木										
5 日 金										
6 日 土										

**【記録例】**

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

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

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	冷蔵庫の 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・店舗 での服装	いつ
		どのように
		問題があったとき
4-(3)	衛生的な 手洗いの実施	いつ
		どのように
		問題があったとき

# 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あれば各欄に○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			健康管理	服装	手洗い 実施		
日 月				廃棄物 搬出	冷蔵庫 記録確認					
日 火										
日 水										
日 木										
日 金										
日 土										

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。

週次確認	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。



### 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、オオマツユキノソウ）	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）

**青果物仲卸業 部会**

部会長 小暮 実（特定非営利活動法人食品保健科学情報交流協議会）

委員 瀧田 伸一（全国青果卸売協同組合連合会）

稲垣 憲一（東京大田市場青果卸売協同組合）

