

ハ サ ッ プ
HACCPの考え方を取り入れた
衛生管理のための手引書

小規模な水産物小売業



この手引書の対象業種

この手引書は、全国の小規模な水産物小売業（お魚屋さん）を対象にしています。

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

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

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

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

水産物小売業の皆さんが扱う商品は、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。

実施することは3つです。

衛生管理計画の作成

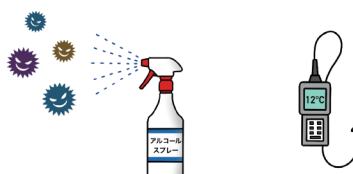
できた計画を実行

記録・保管



【この手引書で衛生管理に必要な器具】

- 中心温度が測定できる温度計
- 消毒用アルコールスプレー



水産物小売業が取扱う多種・多様な商品

水産物小売業が扱う食品

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

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

グループ① 冷蔵のもの

製品の種類

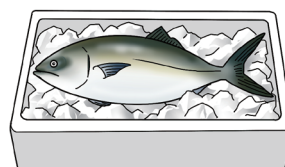
- 10℃以下で流通する商品

包装の形態

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

流通方法

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



グループ② 冷凍のもの

製品の種類

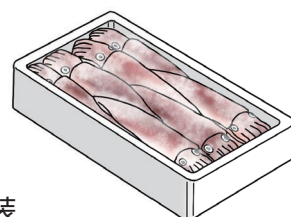
- -15℃以下で流通する商品

包装の形態

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

流通方法

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



グループ③ 常温のもの

製品の種類

- 常温で流通する商品

包装の形態

- 個別包装済み段ボール
- 水槽 など

流通方法

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



仕
入
れ

加
工
／
販
売

生食用

加熱用

衛生管理計画

年 月

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

衛生管理の実施記録例

様式 2

年 月

衛生管理の実施記録

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

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

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