

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



2 仕分け（検品・目利き）

WHY?

- 仕入れ時には問題がなかった商品が運搬時に発生した問題で異物混入や有害な微生物が付着する可能性があります。
- 仕入れ時には気が付かなかった問題が、検品の時に発見する可能性があります。

大切

検品（目利き）は、仕入れた商品に間違いや問題がないか確認する
小売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。

- 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：伝票に相違ないか確認
- 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、問題があった場合の対応例

- ① 軽微な汚れの場合は、魚を洗浄使用しましょう。
- ② 生食用から加熱用に転用するなど、適切な用途に変更しましょう。
また、①及び②に対応できない魚は、速やかに廃棄しましょう。

【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
- 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

【有毒魚の疑い 取扱例】

検品の結果、有毒魚の疑いが生じた場合は、誤って販売しないように
販売商品と別に保管し、仕入れ先や保健所等行政機関に照会しましょう。



【表示例】



検品の結果は「衛生管理の実施記録（25 ページ参照）」に毎日、記録しましょう。
万が一、商品に問題があった場合は、仕入れ先にも連絡しましょう。

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。（「低温度管理の重要性」ヒスタミン9 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

STEP 1 衛生管理計画を作成します。

水産物小売業における衛生管理計画は、みなさんがすでに店舗で取り組んでいる「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。また、重点管理が必要な工程とその管理方法についても確認しましょう。

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

重点管理点

- 生食する鮮魚介類の洗浄
- 加熱調理して食べる魚介類の中心温度



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。

一般衛生管理のポイント			
1-(1)	施設・設備の衛生管理	いつ	開店前・閉店後 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。
1-(2)	器具の衛生管理	いつ	使用后・閉店後 その他 ()
		どのように	「器具の洗浄・消毒・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-(1)	廃棄物の取扱い	いつ	作業中・閉店後 その他 ()
		どのように	ルールに従い、分別廃棄する。
		問題があったとき	ごみが散乱している場合は、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・閉店後 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・設備の清掃・洗浄・メンテナンス」に従って掃除する。
3	冷蔵庫・ショーケース・冷凍庫の温度管理	いつ	開店前・営業中・閉店後 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：-1.5℃以下 (-1.8℃以下が望ましい) その他 (対象食品に適した温度)
		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。 故障の場合は修理を依頼する。食品の状況を確認して、状況に応じて加熱して使用または廃棄など適切に対応する。
4-(1)	従事者の健康管理	いつ	開店前 その他 ()
		どのように	体調の確認・手指に化膿した傷がないか確認する。
		問題があったとき	消化器系症状のある場合は、生食の取扱いや加工調理作業に従事しないようにする。手指に化膿した傷がある場合は、耐水性の絆創膏を付け、その上から使い捨て手袋を着用する。
4-(2)	店舗での服装	いつ	開店前・加工調理時 その他 ()
		どのように	店舗では、清潔な作業着・履物を着用する。(必要に応じて帽子・手袋・エプロン) また、異物混入の恐れのある貴金属類・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	開店前・加工調理時・生魚をさわった後・金銭をさわった後 作業内容を変更したとき・トイレの後・清掃をした後 不衛生なもの(ごみ等)を触った後 その他 ()
		どのように	「衛生的な手洗いの手順」に従って実施する。
		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う。
5	使用水の管理	いつ	開店前 その他 ()
		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する。
		問題があったとき	水道局・保健所等に連絡する。
6	そ族・昆虫対策	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)」に従い実施する。
		問題があったとき	作業中にそ族・昆虫を見つけた時は、駆除するとともに繁殖場所や侵入経路に必要な対策をする。また、必要に応じて、専門業者に相談する。
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	下処理後速やかに その他 ()
		どのように	真水で下処理後の魚体を洗浄する。特に体表・エラ・内臓に近い部分は念入りに洗浄する。生食用の魚介類は、短時間でも低温管理する。
		問題があったとき	生食用としての販売は避ける。また、場合によっては廃棄する。
2	加熱加工調理における温度管理	いつ	調理時 その他 ()
		どのように	食品の中心部まで加熱しているか確認する。(目視)
		問題があったとき	再加熱して、中心部まで加熱されているか確認してから販売する。また、場合によっては廃棄する。

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

(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。
いつ	開店前 閉店後 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・設備の清掃・洗浄、メンテナンスの手順（例）

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		
店舗	○			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。
冷蔵庫 冷凍庫			月1回	①整理整頓し、不要なものは捨てる。 ②薄めた中性洗剤等を浸した布巾で拭く。 (場合によっては中性洗剤等で洗浄する。) ③清潔な布巾又はペーパータオルで水拭きする。 ④乾拭きし、必要に応じてアルコールを噴霧し、消毒する。 ※汚れを発見した場合は、すぐに清掃する	パッキングの状況を確認する。 場合によっては、洗浄時に霜取りを行う。
冷蔵ショーケース	○				
排水枘	○			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蓋や排水枘の周辺を洗浄し、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洗剤をつ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。
トイレ	○			①トイレの洗浄・消毒を行う。 ②特に、便座・水栓レバー・手すり・ドアノブは入念に消毒する。	
掃除用具	○			①使用后、必要に応じて洗浄し、きめられた場所に保管する。 ②乾燥しやすいように、吊るすなどして、細菌やカビが繁殖しないようにする。	



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) 器具の衛生管理

なぜ必要なのか	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	開店前 閉店後 その他 ()
どのように	「器具の洗浄・消毒、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。

▶ 器具の洗浄・消毒、メンテナンスの手順 (例)

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。	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清潔な布巾等で水気をきり、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清潔な布巾等で水気をきり、乾燥させる。 ④アルコール消毒や熱湯殺菌をします。 【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。
布巾・タオルの洗浄	○			①水道水で水洗いする。 ②洗剤を付け、泡立ててよく洗浄する。 ③水道水でよく洗剤を洗い流す。 ④沸騰したお湯で5分以上煮沸消毒殺菌または次亜塩素酸ナトリウム (塩素系) で殺菌する。 ⑤清潔な場所で乾燥、保管する。	可能であれば不織布等の使い捨て布巾を使用しましょう

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 閉店後 その他 ()
どのように	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、周囲を清掃し、廃棄物を指定の場所に運びましょう。

蓋つきごみ箱の利用

鮮魚介類の下処理・加工・調理による廃棄物は、容器に一時保管し、閉店後、業者による回収までの保管は、蓋つきごみ箱を利用するか、袋に密封し、廃棄物が飛び出ないように管理しましょう。においや残さで、害虫やねずみを呼び寄せないためです。



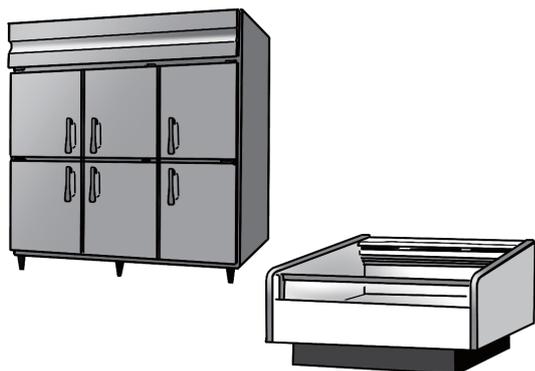
(2) 排水溝の取扱い

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 閉店後 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・設備の清掃・洗浄・メンテナンスの手順」に従って掃除しましょう。

3. 冷蔵・冷凍庫・ショーケースの温度確認

なぜ必要なのか	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	開店前・営業中・閉店後 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。 故障の場合は修理を依頼しましょう。食品の状況を確認して、状況に応じて加熱して使用または場合によっては廃棄など適切に対応しましょう。

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
生食用鮮魚	4℃以下

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、便などに食中毒菌があることがあり、手指などを介して食品を汚染してしまうケースがあります。
いつ	開店前 その他（ ）
どのように	体調の確認・手指に化膿した傷がないか確認しましょう。
問題があったとき	消化器系症状のある場合は、生食の取扱いや加工調理作業に従事しないようにしましょう。 手指に化膿した傷がある場合は、耐水性の絆創膏を付け、その上から使い捨て手袋を着用しましょう。

(2) 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	開店前・加工調理時 その他（ ）
どのように	店舗では、清潔な作業着・履物を着用します。 (必要に応じて帽子・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

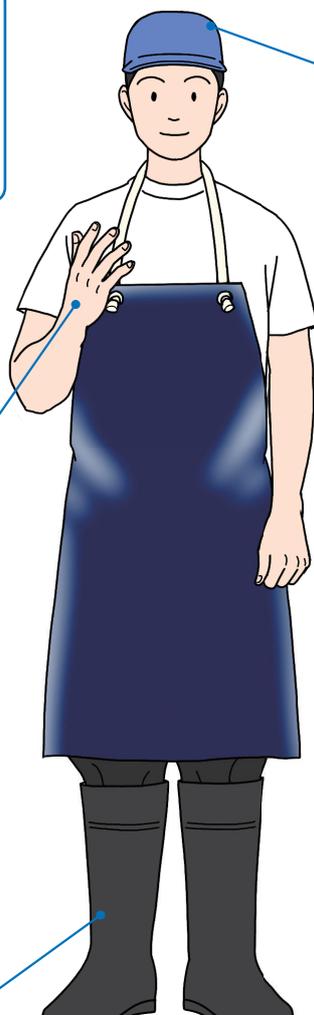
- 手指に化膿している傷や作業上必要な時は使い捨て手袋を着用します。
- 手袋は、手洗いのタイミングで交換しましょう。



- 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店舗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。



- 髪の毛が落ちると異物混入の原因になります。
- 必要に応じて帽子を着用し、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、食中毒菌などを店舗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	開店前・加工調理時・生魚をさわったあと・金銭をさわったあと 作業内容を変更したとき・トイレの後 清掃をしたあと・不衛生なもの（ごみ等）を触った後 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。

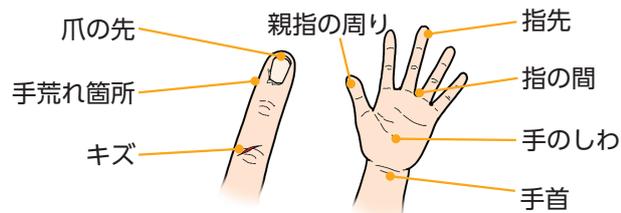


6 手首も
忘れずに
洗う。



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



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。

※ 25 ページ【記入例】衛生管理の実施記録参照

6. 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。
問題があった時	作業中にそ族・昆虫を見つけた時は、駆除するとともに繁殖場所や侵入経路に必要な対策をしましょう。 また、必要に応じて、専門業者に相談しましょう。

▶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。

専門業者による駆除

専門業者による駆除を実施した場合は、その旨の記録を残し、報告書を保管しましょう。



ねずみ・昆虫の駆除に関する注意点

殺そ・殺虫剤を使用する場合は、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う。

その他 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、取引先や最終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りますが、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 「食品衛生に関する苦情・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 ● 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
● 仕入れ先・顧客への周知 ● 商品回収・販売先への連絡 など

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

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					