

産地市場における衛生管理について

—産地市場での取り組み—

●食品衛生法の一部改正について

我が国の食を取り巻く環境変化や国際化等に対応し、食の安全性を確保するために、食品衛生法が一部改正されました。これにより、令和3年6月から、食品を扱う全ての業種を対象にHACCP※1に沿った衛生管理の実施が義務化されることになりました。今回は、産地市場（以下：市場）での衛生管理についてお話をします。

市場におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは、すでに取り組んでいる「一般衛生管理」の項目※2を中心に「衛生管理計画」を作成し、その計画を実行、実行した内容を記録・保管して「見える化」することです。

※1 HACCPとは：食品を扱う業者がその重要工程を管理し、食の安全性を確保する衛生管理手法

※2 一般衛生管理とは

- | | | |
|----------------------------|---|--|
| 一
般
衛
生
管
理 | } | <ul style="list-style-type: none"> ①施設・設備の衛生管理 ②廃棄物・排水の取扱い ③食品等の取扱い（生鮮魚介類の低温管理） ④食品取扱者（市場利用者）の衛生管理 ⑤使用水の管理 ⑥そ族（ネズミ）・鳥類・昆虫対策 ⑦情報の提供（毒魚の情報入手、除去・廃棄） |
|----------------------------|---|--|

●HACCPの考え方を取り入れた市場の衛生管理をしっかりと継続していきましょう

衛生管理計画は市場の施設・設備、利用者の状態に照らして、実行可能なものを作成しましょう。計画の実施状況については毎日記録し、定期的に振り返ることにより良い衛生状態を作り上げることに活用しましょう。

水産試験場では市場におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の運用についてフォローアップを行っています。

《参考》厚生労働省「HACCPの考え方と取り入れた衛生管理のための手引書」
【魚介類競り売り営業（産地市場利用者向け）】

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

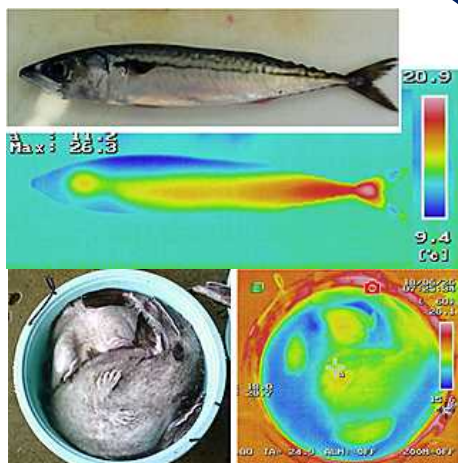
<< 夏場は漁獲物の取り扱いに気をつけて!! >>

これから気温の上昇する夏場を迎えます。水産物は温度上昇で品質劣化しやすい食品なので、ちょっとした油断が漁獲物にダメージを与えてしまいます。

特に気をつけたいのが、直射日光が当たる場所や温度が高い場所での漁獲物の取り扱いです。

右の写真は温度を可視化するカメラで撮影したのですが、直射日光が当たったり、冷却が不十分なところは温度が高くなっていることが分かります（色が青からピンクになるほど温度は高くなります）。

一度品質が劣化した漁獲物は、後からどんなに冷却しても元に戻りません。船に水揚げし、市場から出荷されるまでの一連の流れの中で、漁獲物の保冷が維持される対策が求められます。



（水産物利用加工部）

【次回予告】R3.7.9発行の「水産の窓」は「海洋観測の結果」を予定しています。