

産地市場における衛生管理について

- 衛生管理計画の運用 -

食を取巻く環境の変化や国際化等に対応して食品の安全性を確保するため、食品衛生法が平成30年に改正、令和3年6月1日に施行され、全ての食品等の事業者がHACCPの考えを取り入れた衛生管理に取り組むこととなりました。本県の沿海10産地市場では、令和2年に策定した衛生管理計画に基づき市場運営されているところですが、今回は衛生管理計画の運用において重要な「記録」と「計画の見直し」についてまとめました。

1. 「衛生管理計画」の実行内容の記録

産地市場は、「衛生管理計画」の実行した内容等を、一年程度、記録・保管する必要があります。「計画を適切に実行できているか」や「業務の改善点」を記録することは、以下のような効果が期待されます。

「記録」の効果

- 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。
- 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、産地市場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。

記入例 衛生管理の実施記録

衛生管理の記録 ○年 6月 部署名 市場課

●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・排水の取り扱い	食品等の取扱い(生鮮魚介類の低温管理)	食品取扱者の衛生管理、教育訓練	そ族・鳥類・昆虫対策	特記事項	確認者サイン又は印
日付曜日	施設・設備	取引終了後清掃ごみ搬出	排水による温度管理	低温保管庫の温度管理	健康確認 服装履物	使用水の管理	
1 水	○	○	○	○	○	○	○
2 木	○	○	○	○	○	○	○
3 金	○	○	○	○	○	○	○
4 土	○	○	○	○	○	○	○
5 日	○	○	○	○	○	○	○
6 月	○	○	○	○	○	○	○
7 水	○	○	○	○	○	○	○
8 水	○	○	○	○	○	○	○
9 木	○	○	○	○	○	○	○
10 金	○	○	○	○	○	○	○
11 土	○	○	○	○	○	○	○

特記事項: (3日)ごみの搬出がされていたので注意し、ごみを搬出した。
(10日)水が溢れており、魚体の表面が乾燥していたことから、魚体を除去した。
(17日)市場入口に汚れが見られたので、清掃した。

1日分の記載

2. 「衛生管理計画」を見直しステップアップを図りましょう!

より良い衛生状態を作り上げるためには、策定した計画を見直し、ステップアップを図ることが重要です。記録された「業務の改善点」や「施設に見合った衛生計画になっているか?」といった視点に基づいて、一定期間ごとに計画を検証することも大切です。

水産試験場では、各産地市場におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画の運用についてフォローアップを行っていきます。

【参考】全国漁業協同組合連合会 【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

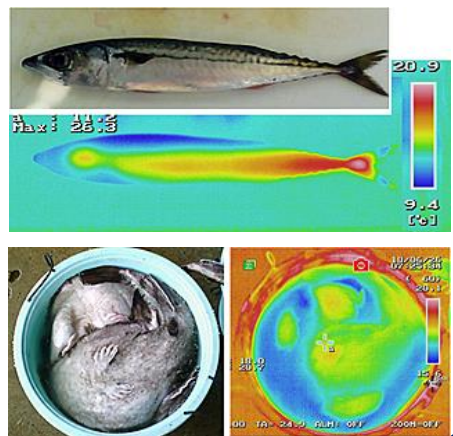
<< 夏場は漁獲物の取り扱いに気をつけて!! >>

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わかります(色が青からピンクになるほど温度は高くなります)。

漁獲物の品質は、一度劣化すると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、漁獲物の素早い冷却とその後の保冷が重要です。



(水産物利用加工部)

【次回予告】R4.7.8発行の「水産の窓」は「令和4年7月の海況と今後の予測」を予定しています。