

衛生管理計画(

魚介類競り売り営業

編)①

営業者	
営業所所在地	
屋号	
食品衛生責任者	
作成した日	年 月 日

- ・実施する項目にチェックを入れてください。
- ・実施方法が異なる場合は、「その他」に記入してください。
- ・実施が定期的の場合は、「定期的()」の()に頻度²を記入してください。

一般的衛生管理のポイント(毎日)

管理項目		実施方法		
		いつ(タイミング)	どのように	問題があったときはどうするか
1 施設・設備の衛生管理	生鮮魚介類に使用する器具・機器類	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 使用前に汚れが付着していないことを目視で確認する。 <input type="checkbox"/> 使用前に錆びが付着していないことを目視で確認する。 <input type="checkbox"/> 使用後に水で付着した汚れを洗い流す。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> ブラシ等を使用して付着している汚れを洗い流す。 <input type="checkbox"/> 錆びている器具は使用しない。 <input type="checkbox"/> その他()
	市場内の床	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 使用後にほうきやブラシで汚れやゴミを水で洗い流す。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> ブラシ等を使用して付着している汚れなどを洗い流す。 <input type="checkbox"/> その他()
	清掃用具	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 使用後に床から離して保管する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 所定の位置に戻し保管する。 <input type="checkbox"/> その他()
2 廃棄物・排水の取扱い	廃棄物の取扱い	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 廃棄物入れは蓋を閉められるものを使用する。 <input type="checkbox"/> その日のゴミを残さないようにし、廃棄物保管所に保管する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 残っているゴミを始末する。 <input type="checkbox"/> 廃棄物保管所を清潔にし、虫を誘引しないようにする。 <input type="checkbox"/> その他()
	排水の取扱い	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 排水溝の蓋がある場合は、蓋をする。 <input type="checkbox"/> 定期的に排水溝に水を流して洗浄する。 <input type="checkbox"/> 定期的に排水溝のゴミを除去する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 排水溝の蓋をする。 <input type="checkbox"/> ブラシなどを使用して汚れを除去する。 <input type="checkbox"/> ゴミを除去する。 <input type="checkbox"/> その他()
3 食品等の取扱い(生鮮魚介類の低温管理)	施氷による低温管理	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 氷は清浄なものを使用する。 <input type="checkbox"/> 生鮮魚介類が低温管理できるようにまんべんなく施氷する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 生鮮魚介類への使用を中止し、清浄な氷を使用する。 <input type="checkbox"/> 早急にまんべんなく施氷するか、氷を追加する。 <input type="checkbox"/> その他()
	低温保管庫(冷蔵庫等)による低温管理	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 生鮮魚介類の鮮度を保つことのできる庫内温度に設定し、その温度帯を維持する。 目安: 設定温度10℃ <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 庫内に保管している生鮮魚介類を別の場所に移動して施氷する等により低温状態を維持する。 <input type="checkbox"/> 保管庫が故障している場合、修理を依頼する。 <input type="checkbox"/> その他()

4 食品取扱者(市場利用者)の衛生管理・教育訓練	健康管理	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 体調不良の市場利用者は現場の責任者等に申告する。 <input type="checkbox"/> 鮮魚介類に直接触れる業務をしない。 <input type="checkbox"/> 手指にケガがあるときはゴム手袋をするなど、適切な手当てをして作業する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 本人の判断ではなく、責任者の指示に従う。 <input type="checkbox"/> その他()
	市場入場	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 清潔な服装で入場するようにする。 <input type="checkbox"/> 履物は清潔な状態にする。 <input type="checkbox"/> 消毒槽を設置する場合は、消毒液の濃度、作成頻度の管理をする。 <input type="checkbox"/> 市場施設に入る前に手を清潔にする。 <input type="checkbox"/> 部外者の無断侵入は注意する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 汚れを除去して入場する。 <input type="checkbox"/> 不衛生な履物は、洗浄する。 <input type="checkbox"/> 手を洗って入場する。 <input type="checkbox"/> 声を掛けて速やかに退場してもらう。 <input type="checkbox"/> その他()
	非衛生行為の禁止	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 業務中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 市場入場時および禁止区域での飲食をしない。 <input type="checkbox"/> 市場入場時および禁止区域での喫煙をしない。 <input type="checkbox"/> 器具等(魚箱など)の上に乗らないようにする。 <input type="checkbox"/> 生鮮魚介類に器具等で傷をつけたり、足で触れたりしないようにする。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 直ちに飲食を中止させる。周辺を飲食物で汚染している場合は清掃する。 <input type="checkbox"/> 直ちに喫煙を中止させる。周辺に灰や吸い殻が散乱している場合は清掃する。 <input type="checkbox"/> 直ちに注意する。 <input type="checkbox"/> 器具等が汚れている場合は使用を中止し、洗浄、消毒する。 <input type="checkbox"/> 当該生鮮魚介類の取扱いは、責任者等に報告し、指示に従う。 <input type="checkbox"/> その他()
	衛生的な手洗いの実施	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 業務中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 石けんをつけ、手のひらをよくこする。 <input type="checkbox"/> 手の甲を伸ばすようにする。 <input type="checkbox"/> 指先・爪の間を念入りにこする。 <input type="checkbox"/> 指の間を洗う。 <input type="checkbox"/> 親指と手のひらをねじり洗いをする。 <input type="checkbox"/> 手首も忘れずに洗う。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 直ちに手洗い所で手洗いをする。 <input type="checkbox"/> 既に生鮮魚介類に触れている場合の取扱いは、責任者等に報告し、指示に従う。 <input type="checkbox"/> その他()
5 使用水の管理	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 生鮮魚介類に直接または間接的に触れる水は、清浄水を使用する。 <input type="checkbox"/> 生海水を使用した際は、最後に清浄水で洗浄する。 <input type="checkbox"/> 魚介類に直接または間接的に触れる氷の製造は、清浄な水を使用する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 生鮮魚介類を洗浄する場合は、清浄水を使用する。 <input type="checkbox"/> 汚染されたと思われる場合は、改めて魚体を傷つけないように洗浄する。 <input type="checkbox"/> その他()	
6 そ族(ネズミ)・鳥類・昆虫対策	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> ネズミ、昆虫や鳥類が市場施設内に進入しないようにごみを片付け、においの発生を抑え、防鳥ネットを使用したり、追い払う等する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 直ちに隔離し、生鮮魚介類に影響を与えないようにする。 <input type="checkbox"/> 損傷や汚染がある場合は、責任者に報告し指示に従う。 <input type="checkbox"/> その他()	
7 情報の提供(毒魚の情報入手、除去・廃棄)	<input type="checkbox"/> 業務中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 厚生労働省通知を産地市場内に掲示するなど、産地市場利用者で共有する。 <input type="checkbox"/> 毒魚が生鮮魚介類の選別の際に混入していないか目視で確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 毒魚を販売した可能性がある場合は、直ちに販売先と地元保健所に連絡して、消費者に健康被害が及ばないようにする。 <input type="checkbox"/> その他()	

一般的衛生管理のポイント(定期)

管理項目		実施方法		
		いつ(タイミング)	どのように	問題があったときはどうするか
4 食品取扱者の衛生管理・教育訓練	健康管理	<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 市場利用者は健康診断を年1回以上受ける。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 市場利用者は、健康診断を受け、問題発生時は、本人の判断ではなく、責任者の指示に従う。 <input type="checkbox"/> その他()
	教育訓練	<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 衛生管理講習会に参加する。 <input type="checkbox"/> 衛生管理に関わる勉強会を実施する。 <input type="checkbox"/> 運営についてのルール確認を行う。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 市場利用者は、教育を受け、問題発生時は、本人の判断ではなく、責任者の指示に従う。 <input type="checkbox"/> その他()