

EU向け輸出水産食品に係る 生産漁船認定ガイドライン

目次

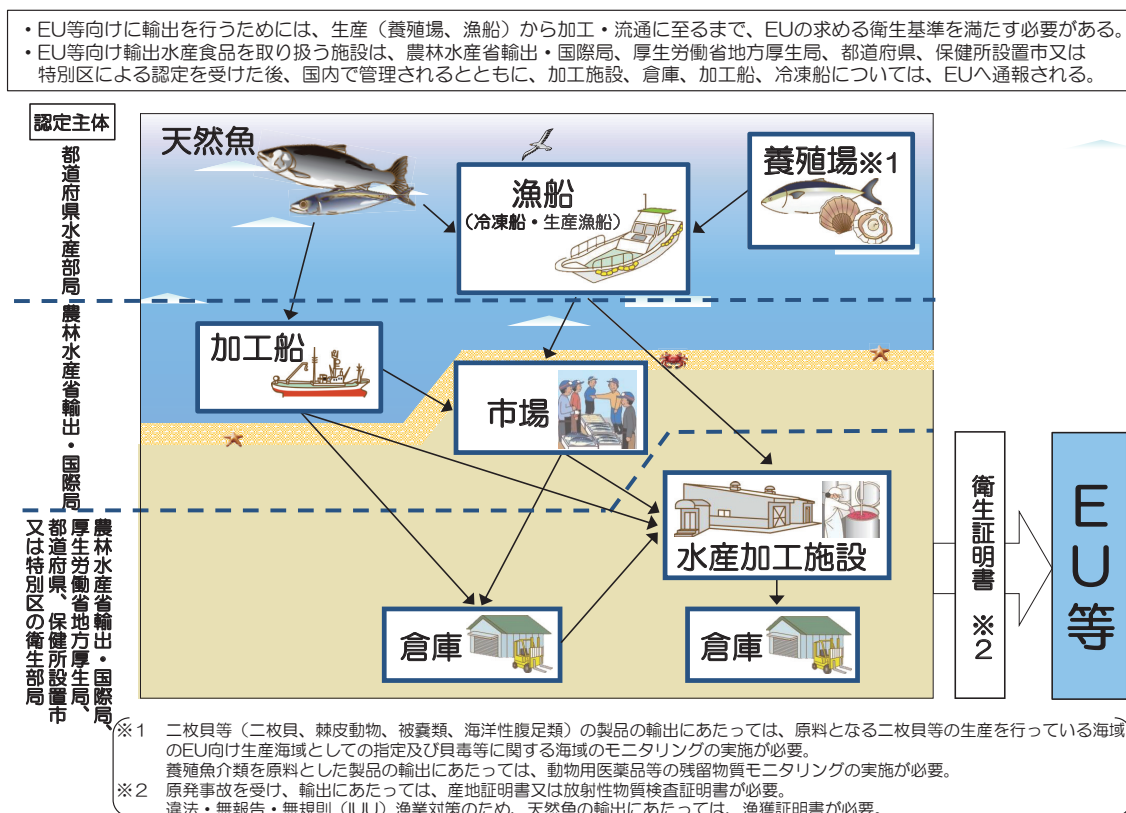
1	E Uへの水産物輸出と生産漁船の認定	1
2	生産漁船の認定について	1
2-1	認定申請	1
2-2	書類（写真を含む）審査または現地調査	1
(1)	書類（写真を含む）審査または現地調査の方法	1
(2)	評価に求められる資料について	4
(3)	チェックシートについて	5
2-3	書類（写真を含む）審査または現地調査チェックシート（事例付）...	6
3	生産漁船認定申請書様式と記入例	26
4	添付書類 作成例	28
(1)	船体一般配置図	28
(2)	水産物取扱区画及び水産物に直接接触する機器や器具の写真	30
(3)	衛生管理記録	31
(4)	作業工程表	32

1 EUへの水産物輸出と生産漁船の認定

欧州連合（以下「EU」という。）域内に輸出される水産食品については、関係事業者（生産段階～流通・加工の全段階）がEUの定める衛生基準を満たしていることが求められています。そのため、EU向け輸出水産食品を取り扱う施設等は、認定が必要とされています。

生産漁船は、都道府県の認定が必要であり、認定の要件については、**英国、欧州連合、スイス及びノルウェー向け輸出水産食品の取扱要綱（以下、「取扱要綱」という）**により定められています。

水産食品を英国、EU、スイス及びノルウェーへ輸出するための手続き



2 生産漁船の認定について

2-1 認定申請

取扱要綱で定められた「認定申請書様式」に必要事項を記入し、申請書に記載された添付書類とともに提出します。

- 認定申請書様式と記入例 26～27 ページ
- 添付書類 作成例 28～32 ページ

2-2 書類（写真を含む）審査または現地調査

（1）書類（写真を含む）審査または現地調査の方法

書類（写真を含む）審査または現地調査は、**取扱要綱**の「生産漁船についてのチェックリスト」（以下、「チェックリスト」という）に沿って行われます。

実施年月日

実施者

チェック項目	評価	チェックポイント
<p>●漁船に関する基礎情報 船名・漁船登録番号 ()</p> <p>●乗組員について</p> <p>1 EUの衛生管理基準が乗組員に周知されていること。</p> <p>●漁船の構造設備に関する基準</p> <p>2 船底の汚水(ビルジ)、汚水、煙、燃料、油、グリス、その他好ましくない物質による製品の汚染が発生しない設計及び構造であること。</p> <p>3 水産物が接触する表面は、滑らかで洗浄しやすく、耐腐食性の適切な材質であること(木製は不可。)。また、表面のコーティングは堅牢で、毒性がないこと。</p> <p>・デッキ</p> <p>・凍結室</p> <p>・魚倉</p> <p>・その他水産物が触れるもの</p> <p>4 水産物の作業に使用される機器や器具は、耐腐食性で洗浄及び消毒が容易な材質(木製は不可。)であること。</p> <p>5 水産物に使用する水の取水口が漁船にある場合、取水口は水供給時の汚染を引き起こさないような位置にあること。</p> <p>6 水産物を24時間以上船内に保存する漁船は、別添1の第2の10. に定める温度(生鮮の水産物、解凍した未加工の水産物、調理や冷蔵をした甲殻類や軟体動物の製品は、氷温付近の温度で保存しなければならない。活で保存される水産物は、食品の安全性又はその生存に悪影響を与えない温度及び方法で保存しなければならない。)で水産物を保管できる魚倉、タンク又は容器を備えていること。</p>		<p>漁船原簿で確認</p> <p>EU向け輸出水産食品の取扱要綱の船内保持</p> <p>一般配置図及び水産物取扱区画(デッキ、魚層等)を写真あるいは検認時に確認</p> <p>水産物取扱区画(デッキ、魚層等)を写真あるいは検認時に確認</p> <p>材質名(コーティング物質名):</p> <p>材質名(コーティング物質名):</p> <p>材質名(コーティング物質名):</p> <p>材質名(コーティング物質名):</p> <p>写真あるいは検認時に確認 材質名:</p> <p>一般配置図で確認</p> <p>申請時に書類で確認</p>

チェック項目	評価	チェックポイント
7 水産物を24時間以上船内に保存する漁船は、魚倉は、保管された水産物の汚染が防止できるよう機関室及び乗務員の居住区域から間仕切りで区画されており、水産物の保管に用いられる魚倉及び容器等は、衛生的な条件下で水産物の保存ができ、必要に応じて氷解水が製品と接触し続けることのない構造であること。		一般配置図で確認
8 水産物を24時間以上船内に保存し、冷却した清浄海水で水産物を冷却する装置を有している漁船では、タンク全体が均一の温度となるような装置を備えており、その装置は、魚介類と清浄海水の混合物が、魚介類を収容してから6時間後に3℃以下、さらに16時間後に0℃以下に達するような冷却速度であり、温度の監視及び必要に応じて温度の記録ができること。		申請時に書類で確認 6時間後の冷却温度： 16時間後の冷却温度：
●漁船の衛生管理に関する基準 9 水産物の保管用に区画された場所や保管容器は、清潔に保たれ補修や維持管理が適切であるとともに、特に、漁船の燃料やビルジによって汚染されないよう配慮すること。		一般配置図及び水産物取扱区画(デッキ、魚層等)を写真あるいは検認時に確認
10 水産物の洗浄に使用する水は、飲用適の水又は清浄水を使用すること。		申請時に書類で確認 使用水の種類：
11 水産物を冷却するために使用する水は、飲用適の水又は清浄水から製造されたものであること。		申請時に書類で確認 使用水の種類：
12 食用としない内臓等の廃棄物の保管区域が、製品の保管区域と隔離されていること。		一般配置図で確認
13 装置、容器等を含め、漁船が清潔に保たれていること。		写真あるいは検認時に確認
14 動物や害虫が汚染の原因とならないよう努めること。		写真あるいは検認時に確認
15 有害物資は水産物の取扱場所から隔離された場所に適切に保管されていること。		写真あるいは検認時に確認
●積卸し及び陸揚げに関する基準		※EU向け漁獲物の陸揚げ地が定まっている場合のみ確認
16 積卸し及び陸揚げに用いる機器で水産物に接触するものは、洗浄及び消毒が容易な材質を用い、補修等の維持管理が適切で清潔な状態に保たれていること。		材質名(コーティング物質名)：
17 積卸し及び陸揚げの際の水産物の汚染を避けること。 ア 積卸し及び陸揚げ作業は速やかに行うこと。 イ 水産物は、遅滞なく別添1の第2の10. に定める温度(6. 参照)に保たれた環境におくこと。 ウ 水産物の可食部分に不要な損傷を与えるような機器の使用、取扱い等を避けること。		
18 陸揚げされた魚は、病変、変死等がないことを目視確認し、食用に適さないものは除去していること。		

注) 評価の欄には、適格(A)、条件付適格(M)又は不適格(R)を記載すること。

また、該当しない場合には「該当無し」と記入すること。

改善を要する事項については、改善措置が完了するまでの期限を記入すること。

(2) 評価に求められる資料について

書類（写真を含む）審査または現地調査では、実際に生産漁船で行われている衛生管理について、記録、写真の確認や聞き取りが行われます。表1に沿って、資料を準備してください。

表1 書類(写真を含む)審査または現地調査で必要となる資料

チェックリストの項目番号	資料の内容	資料の例
1	乗組員の衛生管理の記録	・様式例1 31ページ
6・8	水産物の冷却設備の温度管理の記録	
9・13・16	清掃の実施が確認できる記録 (水産物保管場所・容器・装置・機器)	
9・16	補修・維持管理の記録 (漁船・水産物保管場所・容器・機器)	
10・11	操業の記録	
4・16・17	水産物取扱い作業の作業工程表 (作業場所・作業内容・使用機器・ 使用器具を記載)	・様式例2 32ページ
6	水産物の保管状態を把握できる資料	・保存手順 32ページ ・保管設備の仕様書
6・8	冷却設備の能力を把握できる資料	・水産物の冷却設備の仕様書 ・使用時の温度記録
10・11	清浄海水の水質データ	・公共の水質データ
14	動物・害虫の対策が確認できる資料	・作業前確認の記録 ・ねずみおよび害虫の駆除記録
16	積卸しおよび陸揚げ機器に関する 記録	・機器の使用前点検記録 ・機器の維持管理記録
3・4・9	水産物取扱区画及び水産物に直接 接触する機器や器具の写真	・水産物取扱区画及び機器・ 器具等の写真 30ページ
2・5・7・9・12	漁船の構造や設備の配置等を 確認できる資料	・船体一般配置図 28~29ページ

(3) チェックシートについて






①書類（写真を含む）審査または現地調査チェックシート

6ページ以降に示す書類（写真を含む）審査または現地調査チェックシートは、**取扱要綱**のチェックリスト（▶2～3ページ）を解説しています。

②チェックシートの見方

書類(写真を含む)審査または現地調査チェックシートの見方を下表中に示しています。

 示している内容の説明 記入欄の説明

取扱要綱の「チェックリスト」のチェック項目文を示しています。		
～要求内容～ チェック項目文の要求内容を解説しています。 ～チェックの視点～ 現地調査におけるチェックの視点を解説しています。		
評価基準	確認方法	評価
チェック項目に対する評価基準を示しています。	評価基準の確認方法を示しています。確認ができたなら□に✓を記入します。 ▶評価には確認方法全ての確認が必要です。ただし、横並びのマークはいずれかの方法で確認します。  目視で確認  書類で確認  聞き取りで確認  記録書類で確認  証拠写真が必要な場合があります。	評価基準ごとに評価を記入します。 ▶全ての確認方法に「✓」が記入 ➡ 「A(適格)」 ▶「✓」が記入されない確認方法がある ➡ 「R(不適格)」 ▶条件付きの「✓」がある ➡ 「M(条件付き適格)」
【チェックポイント記入欄】 チェックポイントが定められている項目について、現地調査の際に記録し、次回の監視(年1回実施)に役立えます。		
【工夫により認められた事例の紹介】 工夫により認められた事例などを紹介しています。		

評価基準ごとに評価を記入します。

- ▶全ての確認方法に「✓」が記入
➡ 「A(適格)」
- ▶「✓」が記入されない確認方法がある
➡ 「R(不適格)」
- ▶条件付きの「✓」がある
➡ 「M(条件付き適格)」

条件付き適格とは？

1. 工夫により認められるケース
 - ①確認方法で示した方法と同等の方法で適格であることが確認された場合。
 - ②運用や管理手順を決めることで要求をクリアしている場合。
2. 改善が必要であるが、軽微(製品の種類・特性・用途を考慮し、食品安全への影響が小さい状態)であるケース。ただし、改善までの期間を設定し、短期間で改善が見込まれ、改善後に再度監視により確認を行うことが前提。
3. システムの評価が必要なケース(記録の積み上げが必要で、後日評価が必要な場合。求められるシステムを導入していない場合は不適格(R))。

※明確に施設基準、衛生基準を満たしていない場合には、条件付き適格(M)ではなく、不適格(R)と判断すること。

③チェックシートの評価とチェックリストの評価

●評価基準が一つの場合

➡ 現地調査チェックシートの評価と同じ評価

●評価基準が複数ある場合

評価が全て同じ ➡ 現地調査チェックシートの評価と同じ評価

評価に「R」を含む ➡ 「R(不適格)」



2-3 書類（写真を含む）審査または現地調査チェックシート（事例付）

●乗組員について

1. EUの衛生管理基準が乗組員に周知されていること。
（チェックリスト記載のチェックポイント:EU向け輸出水産食品の取扱要綱の船内保持）

～要求内容～

船内の衛生管理が、**取扱要綱**に従い、確実に実施される体制であることが求められています。

～チェックの視点～





聞き取りや目視により、取扱要綱(冊子)の船内保持を確認します。周知の程度については、EUの衛生管理基準を熟知した乗組員が少なくとも1名おり、他の乗組員に指示できる状態であればこの要求事項に適合であると判断します。

《乗組員の衛生管理について》

取扱要綱では、乗組員の健康状態の確認や水産物の汚染防止が求められていますので、(乗組員に関する)この項目で、乗組員の健康状態や清潔度の管理の実施についても確認します。具体的には、毎日の作業開始前に健康状態(下痢、嘔吐、発熱の有無など)および清潔度(清潔な着衣や長靴の着用など)のチェックが行われ、記録されていることを確認します。

《記録の管理について》

取扱要綱では、適切な期間、管理記録を保管することが求められています。保管期間は、水産物が最終的に消費されるまでの期間を考慮して決める必要があります。ただし、年1回以上実施される監視に対応できるように最低でも1年以上としてください。なお、初回の審査時も記録の運用状況の確認が必要です。

評価基準	確認方法	評価
取扱要綱(冊子)が船内に保持され、乗組員への周知が行われている。	 取扱要綱(冊子)の保管場所を確認 <input type="checkbox"/>  船内の取扱要綱(冊子)保持を確認 <input type="checkbox"/> 	
乗組員の衛生管理を実施し、記録している。	 乗組員の衛生管理の記録を確認 <input type="checkbox"/>	

【チェックポイント記入欄】

【証拠写真】

保管状況

《Point!》

取扱要綱(冊子)の保管状況がわかるような写真を撮影する。

●漁船の構造設備に関する基準

2. 船底の汚水(ビルジ)、汚水、煙、燃料、油、グリス、その他好ましくない物質による製品の汚染が発生しない設計及び構造であること。

(チェックリスト記載のチェックポイント:船体一般配置図及び水産物取扱区画(デッキ、魚層等))

～要求内容～




船底の汚水(ビルジ)、汚水、煙、燃料、油、グリスの他、漁船の構造により発生する物質が、誤って水産物に接触することのないような構造(動線が交差しない構造)が求められています。

～チェックの視点～

船体一般配置図、目視、聞き取りにより、船内構造を確認します。構造上の不足は、適切な手順で作業を行うことによってカバーすることが必要です。

《油圧機器の注意点》

油圧機器やその駆動用油圧配管が水産物取扱区域にある船が多く見られます。正常時の構造は適格とみなせますが、万が一、配管が破損した場合は、水産物の汚染源となる可能性がありますので、油圧機器の取扱には十分注意し、配管も含めて破損のないことを定期的(毎作業前)に目視で確認すること、破損が見つかったときには速やかに修理することを手順として定め、それを実施していることが推奨されます。

評価基準	確認方法	評価
水産物が、船底の汚水(ビルジ)、汚水、煙、燃料、油、グリス、その他好ましくない物質と接触しない構造になっている。	 船体一般配置図で船内の構造を確認 <input type="checkbox"/>  船内の構造を確認 <input type="checkbox"/>  船内収容後の水産物の動線を確認 <input type="checkbox"/>	

【チェックポイント記入欄】

【工夫により認められた事例の紹介】

- 汚染原因となる物質(油やグリス)を蓋付き容器に入れて水産物取扱区画外に保管し、水産物に接触しないようにしている。(適格の要件として、保管場所の確認や容器の構造、使用方法などを目視、聞き取り、作業手順書で確認)
- 船内収容後の水産物を覆うことで、汚染原因となる物質(煙や油)が水産物に接触することを防いでいる。(適格の要件として、水産物を覆うためのシート、蓋等の装備状況の確認および使用方法の聞き取りにより汚染防止が有効であることを確認)

●漁船の構造設備に関する基準

3. 水産物が接触する表面は、滑らかで洗浄しやすく、耐腐食性の適切な材質であること(木製は不可)。また、表面のコーティングは堅牢で、毒性がないこと。

・デッキ ・凍結室 ・魚倉 ・その他水産物が触れるもの

(チェックリスト記載のチェックポイント:材質名(コーティング物質名))

～要求内容～

水産物取扱区画の腐食や汚染により、水産物が汚染されることを防ぐことが求められています。水産物取扱区画の材質は、FRP、硬質ゴムラバー、耐腐食性金属(ステンレスなど)といった、滑らかで洗浄しやすく、耐腐食性の適切な材質であることが必要です。

また、表面のコーティングについては、補修による維持が可能であること、接触した水産物を毒性のある物質で汚染しないことが求められています。

水や食品残渣が残るような亀裂や凹みが生じた場合、水産物に異物が混入する恐れが生じた場合は、補修が必要です。

～チェックの視点～






写真、目視や聞き取りにより、船体一般配置図の水産物取扱区画の材質がFRP、硬質ゴムラバー、耐腐食性金属(ステンレスなど)であることを確認します。材質として、木製は不適切な材質とされているため、水産物が木製部分に直接接触しないよう、木製部分の表面を適切な材質(硬質ゴムラバーなど)で覆う必要があります。その場合は、洗浄と乾燥を徹底してください。

表面がコーティングされている場合は、コーティング剤に毒性がないことを、メーカーの証明書で確認します。

《問題になるのは水産物が接触する表面なので、水産物が接触しない部分は該当しません》

例えば・・

- 木製デッキでも、漁獲物をタモ網から直接魚倉に投入し、デッキに接触しないような場合
- 魚倉の表面が木製でも、適切な材質の蓋付き容器に入れて魚倉に入れる場合

評価基準	確認方法	評価
船体一般配置図の水産物取扱区画の材質は、FRP、硬質ゴムラバー、耐腐食性金属(ステンレスなど)である。 ⇒材質名をチェックポイント記入欄に記入	 水産物取扱区画の水産物が接触する場所の材質を確認 <input type="checkbox"/>   上記の場所に錆などの腐食がないことを確認 <input type="checkbox"/>	
船体一般配置図の水産物取扱区画の表面のコーティングは、毒性がない。 ⇒コーティング物質名をチェックポイント記入欄に記入	 水産物取扱区画の水産物が接触する場所のコーティング物質を確認 <input type="checkbox"/> 	

【チェックポイント記入欄】 **要記入**

デッキの材質名(コーティング物質名): _____

凍結室の材質名(コーティング物質名): _____

魚倉の材質名(コーティング物質名): _____

その他水産物が触れるものの材質名(コーティング物質名): _____

【工夫により認められた事例の紹介】

- デッキの木製部に水産物の接触する部分があったが、硬質ゴムラバー(滑らかで洗浄しやすく、耐腐食性の材質)で覆って使用している。
- 木製の魚倉では、水産物保管時は水産物が接触する部分を、ブルーシート(滑らかで洗浄しやすく、耐腐食性の材質)で覆って使用することとしており、現地調査時も使用時の状態にしてあった。

【証拠写真】

作業甲板

《Point!》

全体がわかるように、中心から両側を撮影する、両端から中心方向を撮影する等、複数枚撮影する。

水産物取扱区画 (全区画)

《Point!》

全ての水産物取扱区画について、水産物に接触する部分の材質・状態がわかるような写真を撮影する。(工夫による適格の場合は、要求を満たした状態で撮影する)

●漁船の構造設備に関する基準

4. 水産物の作業に使用される機器や器具は、耐腐食性で洗浄及び消毒が容易な材質(木製は不可。)であること。(チェックリスト記載のチェックポイント:材質名)

～要求内容～

水産物に直接接触する機器や器具(包丁、手網、ベルトコンベアー、フィッシュポンプなど)が対象となります。項目3と同様、水産物を取扱う作業の際、機器や器具の腐食や汚染により、水産物が汚染されることを防ぐことが求められています。水産物に接触する機器や器具の材質は、FRP、硬質ゴムラバー、耐腐食性金属(ステンレスなど)であることが必要です。

なお、木製は不適切な材質とされているため、水産物が木製部分に直接接触する作業には使用できません。

～チェックの視点～

作業工程表や聞き取りにより、工程ごとに写真、どのような機器や器具を使用し、それらが水産物に直接接触する可能性について確認します。また、写真や目視により、水産物に直接接触する機器や器具の材質(FRP、硬質ゴムラバー、耐腐食性金属(ステンレスなど))および状態(錆などの腐食がない)を確認します。

評価基準	確認方法	評価
水産物取扱い作業の作業工程表に示された機器の材質は、FRP、硬質ゴムラバー、耐腐食性金属(ステンレスなど)である。 ⇒材質名をチェックポイント記入欄に記入	 機器の使用状況を確認 <input type="checkbox"/>  機器の材質を確認 <input type="checkbox"/>  機器に錆などの腐食がないことを確認 <input type="checkbox"/>	
水産物取扱い作業の作業工程表に示された器具の材質は、FRP、硬質ゴムラバー、耐腐食性金属(ステンレスなど)である。 ⇒材質名をチェックポイント記入欄に記入	 器具の使用状況を確認 <input type="checkbox"/>  器具の材質を確認 <input type="checkbox"/>  器具に錆などの腐食がないことを確認 <input type="checkbox"/>	

【チェックポイント記入欄】 **要記入**

機器名と材質名: _____

器具名と材質名: _____

【証拠写真】

作業に使用される機器
(全種類)

作業に使用される器具
(全種類)

作業に使用される器具
の保管状況(全種類)

《Point!》

全ての機器、器具のそれぞれについて、水産物に接触する部分の材質・状態がわかるような写真を撮影する。包丁などの数の多いものは一部の撮影でも可。

《Point!》

器具の保管状況がわかるような写真を撮影する。

●漁船の構造設備に関する基準


5. 水産物に使用する水の取水口が漁船にある場合、取水口は水供給時の汚染を引き起こさないような位置にあること。

～要求内容～

水産物に使用する水は、食品としての安全性に影響を与える物質で汚染されていないことが求められています。そのために、取水口は、船からの排水水を取り込まない位置に設置することが必要です。

～チェックの視点～

船体一般配置図により、取水口が排水口やビルジの排出口と明らかに隣り合わせではないことを確認します。なお、大型船については、船内の生活水としても海水を使用しているため、通常は汚水を取り込まない構造に設計されています。そのため、汚水を取り込まない構造であることを確認します。また、小型船で、排水口と取水口が隣り合わせた構造になっている場合は、水産物に使用する水を取水するために別のポンプを装備し、排水の汚染を受けない水が使用できることを確認する必要があります。

評価基準	確認方法	評価
水産物に使用する水の取水口は、排水口やビルジの排出口からの排水水を取り込まない位置にある。	 船体一般配置図で取水口、排水口、ビルジ排出口の設置位置を確認 <input type="checkbox"/>	

【チェックポイント記入欄】

●漁船の構造設備に関する基準

6. 水産物を24時間以上船内に保存する漁船は、別添1の第2の10.に定める温度(生鮮の水産物、解凍した未加工の水産物、調理や冷蔵をした甲殻類や軟体動物の製品は、氷温付近の温度で保存しなければならない。活で保存される水産物は、食品の安全性又はその生存に悪影響を与えない温度及び方法で保存しなければならない。)で水産物を保管できる魚倉、タンク又は容器を備えていること。

～要求内容～

水産物を24時間以上船内で保存する漁船は、水産物の安全性に悪影響のない温度で保管できる設備であることが求められています。また、保管温度を記録していることが必要です。水産物を長時間船内に保管する多くの漁船では、水産物を収容する魚倉やタンクなどを備えていると思いますが、魚倉などの設備が下記の温度を保てることが重要です。

●生鮮の水産物氷温付近で保存

水氷中で保存し、全体に氷が残っている状態を維持していることが必要です。また、水氷での冷却後に冷蔵庫に保存する場合は、4℃以下で保存することが必要です。

●活で保存される水産物:食品の安全性又は生存に悪影響のない温度で保存

生存していれば、食品としての安全性は保たれると考えられます。そのため、魚種の生存に問題のない温度(魚種ごとの生息可能水温の範囲で、できるだけ低い温度)で保存することが必要です。その場合は、温度調整の設備が求められます。




～チェックの視点～


聞き取りや書類により、魚倉やタンクなどの水産物を保管する設備について、構造、材質、断熱性などを確認します。また、水産物の温度管理の記録を確認します。なお、魚倉などの構造や材質だけで、設備の要求事項に対する適格性が不明な場合は、温度管理の記録で確認します。

《氷温付近の保存について》

氷を使用して水産物を保存する場合、水氷の状態の記録を温度管理記録とみなし、水産物量に適した量の氷を使用(水産物が冷却され、全体に氷が残っている状態を維持)していることを確認します。この場合は、魚倉などの構造や材質に関わらず、船内に製氷機を装備していたり、保存中に冷却用の氷を補充できればよいでしょう。

なお、冷却した海水のみで水産物を保存する場合は、項目8を満たすことが必要です。

評価基準	確認方法	評価
<p>装備している魚倉、タンク、容器などが以下の保存基準を満たすことが可能である。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生鮮の水産物:氷温付近 ・活で保存される水産物:食品の安全性又は生存に悪影響のない温度 	<div style="display: flex; align-items: center;">    <div style="margin-left: 10px;"> <p>水産物の保管状態(保存温度、設備能力など)を確認□</p> <p>【水氷保存の場合】水産物の保存手順、製氷設備の仕様、温度管理の記録 など</p> <p>【冷蔵設備の場合】設備の仕様書、温度管理の記録 など</p> <p>【活で保存する場合】水産物の保存手順、設備の仕様書、温度管理の記録 など</p> </div> </div>	

評価基準	確認方法	評価
水産物の保存時の水氷の状態又は冷却設備の温度を管理している。	 冷却設備の温度管理の記録を確認 <input type="checkbox"/>	
<p>【チェックポイント記入欄】</p>		
<p>【工夫により認められた事例の紹介】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●仕様書で設備能力は確認できたが、温度管理記録に不備があったため、記録管理の実施を指導し、後日、記録の提出で確認した。 ●仕様書がなく、設備能力が確認できなかったため、稼働時の温度管理の記録で設備能力を確認した。 		

●漁船の構造設備に関する基準

7. 水産物を24時間以上船内に保存する漁船は、魚倉は、保管された水産物の汚染が防止できるような機関室及び乗務員の居住区域から間仕切りで区画されており、水産物の保管に用いられる魚倉及び容器等は、衛生的な条件下で水産物の保存ができ、必要に応じて氷解水が製品と接触し続けることのない構造であること。





～要求内容～

水産物を24時間以上船内で保存する漁船の場合、乗組員の居住区があったり、汚水や氷解水の発生量も多くなるため、魚倉について以下の構造が求められます。

- 水産物への汚染を防ぐ区画された魚倉
- 氷解水による水産物の汚染の防止(衛生的に水産物を保管できる魚倉)

～チェックの視点～

船体一般配置図や目視により、魚倉および船内構造を確認します。聞き取りにより、保存中の水産物が氷解水と接触するような構造であることが確認された場合は、氷解水の排水設備を確認します。

評価基準	確認方法	評価
魚倉が機関室および乗務員の居住区画と明確に区画(要隔壁)されている。	 魚倉が機関室および乗務員の居住区画と明確に区画(要隔壁)されていることを確認 <input type="checkbox"/> 	
【氷解水が発生する場合】 氷解水が適切に排出される設備を有している。	  魚倉および保管容器の排水設備を確認 <input type="checkbox"/>	
【チェックポイント記入欄】		
【工夫により認められた事例の紹介】 <ul style="list-style-type: none"> ●水産物の保管容器に排水設備がないため、氷解水を定期的に排出する方法で運用している。 ●氷解水を排出できるような底部に穴のあいた発泡スチロール製の容器に水産物を入れ氷で冷却し、魚倉内に保管している。 		

●漁船の構造設備に関する基準

8. 水産物を24時間以上船内に保存し、冷却した清浄海水で水産物を冷却する装置を有している漁船では、タンク全体が均一の温度となるような装置を備えており、その装置は、魚介類と清浄海水の混合物が、魚介類を収容してから6時間後に3℃以下、さらに16時間後に0℃以下に達するような冷却速度であり、温度の監視及び必要に応じて温度の記録ができること。
(チェックリスト記載のチェックポイント:6時間後の冷却温度、16時間後の冷却温度)

～要求内容～

水産物を24時間以上保存し、海水冷却装置で冷却した清浄海水(清浄海水は項目13で解説)を使用して水産物を冷却する船が対象となります。






冷却装置には、下記の能力が求められるとともに、温度管理の記録ができることが必要です。

- タンク全体が均一の温度となるような装置を備えている
- 保存容器内が水産物を保存した状態で6時間後に3℃以下、16時間後に0℃以下になるような冷却速度である

また、温度の監視ができることが求められているため、温度計を設置しているか、温度自記記録計の設置がなされていることが必要です。

～チェックの視点～

冷却設備の仕様書などの資料により、性能が要求に合致することを確認します。冷却した清浄海水を循環・攪拌させることができれば、タンク全体が均一の温度となるような装置とみなします。資料により温度についての性能が確認できない場合は、実際の温度管理記録で、水産物を収容してから6時間後に3℃以下、16時間後に0℃以下になっていることを確認します。

評価基準	確認方法	評価
タンク全体が均一の温度になるような装置を備えている。	 冷却設備の仕様書(能力を把握できる資料)で装置能力を確認 <input type="checkbox"/>	
装置の冷却能力が基準(水産物を収容してから6時間後に3℃以下、さらに16時間後に0℃以下)を満たしている。 ⇒温度管理の記録より、水産物収容後、6時間後および16時間後の冷却温度をチェックポイント記入欄に記入	 冷却設備の仕様書(能力を把握できる資料)で冷却能力を確認  冷却設備の温度管理の記録で冷却温度を確認 <input type="checkbox"/>	
温度の監視および必要に応じて記録ができる。	  冷却設備の仕様書(能力を把握できる資料)などで温度計の設置または温度記録計の設置を確認 <input type="checkbox"/>	

【チェックポイント記入欄】 **要記入**

6時間後の冷却温度: _____℃

16時間後の冷却温度: _____℃

●漁船の衛生管理に関する基準

9. 水産物の保管用に区画された場所や保管容器は、清潔に保たれ補修や維持管理が適切であるとともに、特に、漁船の燃料やビルジによって汚染されないよう配慮すること。

～要求内容～









水産物の保管場所(魚倉、保管区画など)や保管容器を清潔に保つことが求められています。定期的な清掃や洗浄、適切な補修・維持(日々の点検、補修)が行われ、記録されていることが必要です。また、水産物の保管区画が、化学物質、有害物質に汚染されない配慮(例:魚倉に塗料や燃油を保管しないなど)が求められています。

≪補修・維持管理の例≫

- ・水産物保管区画に大きな水溜まりができていたので補修した。
- ・保管容器の破損の有無を使用前に確認し、破損容器は補修する。

～チェックの視点～

目視や記録により、水産物保管区画について、清掃および維持・補修の状況を確認します。なお、海水を扱うため、錆を完全に防ぐことは難しいですが、維持・補修を適切に実施していることを確認します。

評価基準	確認方法	評価
水産物保管区画は定期的な清掃が行われ、記録されている。	 水産物保管区画(容器)に汚れがないことを確認 <input type="checkbox"/>  水産物保管区画の清掃の記録を確認 <input type="checkbox"/>	
水産物保管区画は維持・補修が行われ、記録されている。	 水産物保管区画(容器)に錆などの腐食、破損がないことを確認 <input type="checkbox"/>  水産物保管区画の補修・維持管理の記録を確認 <input type="checkbox"/>	
魚倉および保管容器が定期的に清掃されている。	 魚倉および保管容器の清掃状態を確認 <input type="checkbox"/>  魚倉および保管容器の清掃の記録を確認 <input type="checkbox"/>	
漁船の燃料やビルジによって汚染されない配慮をしている。	項目2の基準を満たしている <input type="checkbox"/>  魚倉および保管容器に化学物質や有害物質を保管していない <input type="checkbox"/> 	

【チェックポイント記入欄】

●漁船の衛生管理に関する基準

10. 水産物の洗浄に使用する水は、飲用適の水又は清浄水を使用すること。
(チェックリスト記載のチェックポイント: 使用水の種類)

～要求内容～

洗浄に用いる水は、水産物を汚染することがないように、汚染防止に配慮した水を使用することが求められています。汚染防止に配慮した水は、以下の条件を満たしていることが必要です。







- 水道水又は水道水と同等の水(飲用に供する井戸水など)
- 清浄海水

EU規則で定義される清浄海水は、「食品の衛生状態に直接または間接の影響を与える量の微生物、有害物質および有害海洋プランクトンを含んでいない海水又は汽水(天然、人工又は精製)をいう」とされていますが、洗浄に使用する水では有害海洋プランクトンが問題になる事は考えにくいいため、以下のいずれかであれば清浄海水とみなします。

- ①人間活動の影響のない沖合海域(陸からの影響のない海域)の海水
- ②以下の参考基準を全て満たす海水
 - ・大腸菌群数 環境基準値(1,000MPN/100ml)以下
 - ・カドミウム 環境基準値(0.003mg/L)以下
 - ・総水銀 環境基準値(0.0005mg/L)以下
 - ・陸地からの汚水を取り込まない場所で取水した海水

～チェックの視点～

聞き取りにより、水産物の洗浄に使用している水を確認します。なお、清浄海水を使用している場合は、聞き取りや操業記録により、清浄海水の取水場所や水質(公共の水質データなど)を確認します。

評価基準	確認方法	評価
飲用適の水又は清浄水(清浄海水含む)を使用している。 ⇒使用水の種類をチェックポイント記入欄に記入	 使用水を確認 <input type="checkbox"/>	
<<清浄海水の場合>> ①②のいずれかの海水である。		
①人間活動の影響を受けない沖合海域の海水を使用している。	  操業の記録などで操業海域(取水海域)を確認 <input type="checkbox"/>	
②以下の参考基準を満たしている。 ・大腸菌群数 1,000MPN/100ml 以下 ・カドミウム 0.003mg/L 以下 ・総水銀 0.0005mg/L 以下 ・汚水を取り込まない場所で取水した海水	 水質データにより、取水海域の水質が基準を満たしていることを確認 <input type="checkbox"/>   操業の記録などで取水場所を確認 <input type="checkbox"/>	

【チェックポイント記入欄】 要記入

使用水の種類: _____

●漁船の衛生管理に関する基準







11. 水産物を冷却するために使用する氷は、飲用適の水又は清浄水から製造されたものであること。
(チェックリスト記載のチェックポイント: 使用水の種類)

～要求内容～

冷却に用いる氷は、水産物に接触するため、汚染防止に配慮した水から作られていることが求められています。そのために、項目10の要求を満たす水を使用して氷が作られていることが必要です。また、水産物を冷却する水も、冷却に用いる氷と同様に項目10の要求を満たす水を使用することが必要です。

～チェックの視点～

聞き取りにより、水産物を冷却する氷に使用されている水を確認し、水産物の冷却に水を使用する場合は、冷却に使用する水も確認します。水の適性については、項目10と同様に確認します。

評価基準	確認方法	評価
飲用適の水又は清浄水(清浄海水含む)を使用している。 ⇒使用水の種類をチェックポイント記入欄に記入	 使用水を確認 <input type="checkbox"/>	
≪清浄海水の場合≫ ①②のいずれかの海水である。		
①人間活動の影響を受けない沖合海域の海水を使用している。	  操業の記録などで操業海域(取水海域)を確認 <input type="checkbox"/>	
②以下の参考基準を満たしている。 ・大腸菌群数 1,000MPN/100ml 以下 ・カドミウム 0.003mg/L 以下 ・総水銀 0.0005mg/L 以下 ・汚水を取り込まない場所で取水した海水	 水質データにより、取水海域の水質が基準を満たしていることを確認 <input type="checkbox"/>   操業の記録などで取水場所を確認 <input type="checkbox"/>	

【チェックポイント記入欄】 **要記入**

使用水の種類: _____

●漁船の衛生管理に関する基準

12. 食用としない内臓等の廃棄物の保管区域が、製品の保管区域と隔離されていること。

～要求内容～





内臓は酵素を多く含むため、水産物の中でも腐敗が早い部分です。また、これらの廃棄物は動物や害虫を強く誘引するため、水産物への汚染源となる可能性が高くなります。そのため、食用としない内臓などの廃棄物による水産物の汚染を確実に防ぐことが求められています。

廃棄物は、水産物に誤って接触することのないよう、水産物保管場所と壁や容器で明確に隔離されていることが必要です。

《廃棄物保管場所が容器の場合》
 ・容器に蓋をして保管する
 ・容器の置き場所を水産物の保管場所から離す

～チェックの視点～

船体一般配置図や聞き取り、目視により、廃棄物が魚倉等の水産物の保管場所と明確に壁や容器で隔離されていることを確認します。

評価基準	確認方法	評価
廃棄物が、魚倉等の水産物の保管場所と明確に壁や容器で隔離されている。	 船体一般配置図で廃棄物の保管場所を確認 <input type="checkbox"/>   船内の廃棄物の保管状態を確認 <input type="checkbox"/> 	
【チェックポイント記入欄】		

【証拠写真】

保管状況

《Point!》

水産物の保管区域と隔離されているのがわかるような写真を撮影する。

●漁船の衛生管理に関する基準


13. 装置、容器等を含め、漁船が清潔に保たれていること。

～要求内容～

漁船全体について、汚染が発生しないように清掃が行われ、記録されていることが必要です。

～チェックの視点～

目視により、漁船内が整理整頓されていることを確認し、記録により、清掃が実施されていることを確認します。

評価基準	確認方法	評価
漁船内が整理整頓されている。	 船内のものが無秩序に置かれていない <input type="checkbox"/>	
漁船内の清掃が行われ、記録がされている。	 漁船内の清掃の記録を確認 <input type="checkbox"/>	

【チェックポイント記入欄】

●漁船の衛生管理に関する基準

14. 動物や害虫が汚染の原因とならないよう努めること。

～要求内容～

ねずみや鳥、害虫など、人に対する病原体を持っている動物による水産物の汚染を防止することが求められています。そのため、水産物が動物(鳥類含む)や害虫の影響を受けない手段を検討し、対策を実施していることが必要です。

～チェックの視点～

記録や資料により、実施されている動物・害虫対策を確認します。定期的に駆除を実施することが最も好ましい手段ですが、汚染を防止するための運用を検討し、実施する必要があります。作業前に目視で害動物の糞や死骸などがなく清潔であることをチェックしていること、毎作業前に清掃を行う手順を定めていることを確認します。

なお、トラップの設置や業者による駆除を実施している場合は、駆除の実施が確認できる資料を確認します。

評価基準	確認方法	評価
①②のいずれかを満たしている。		
①水産物が動物や害虫の影響を受けていないことを、作業前に確認している。	 作業前確認の実施を記録で確認 <input type="checkbox"/>	
②動物や害虫の駆除を実施している。	 ねずみ、害虫の駆除が確認できる資料を確認 <input type="checkbox"/>	

【チェックポイント記入欄】

●漁船の衛生管理に関する基準

15. 有害物資は水産物の取扱場所から隔離された場所に適切に保管されていること。




～要求内容～

有害物資とは、塗料、オイル・グリス類、洗剤原液、殺虫剤・殺鼠剤、その他食品に接触することで食品の安全性に影響を与える物資を指し、水産物への接触を確実に防げるように保管されていることが求められています。

なお、毒物、劇物、医薬品等で、国内法により保管場所の施錠や記録管理が必要とされているものについては、法を遵守することが必要です。

～チェックの視点～

船体一般配置図や聞き取り、目視により、有害物資の保管場所が水産物取扱区画と隔離されていることを確認します。

評価基準	確認方法	評価
有害物資の保管場所が、作業甲板、凍結室、魚倉、その他水産物取扱区画と壁や容器で隔離されている。	 船体一般配置図で有害物資の保管場所を確認 <input type="checkbox"/>   有害物資の保管場所を  確認 <input type="checkbox"/>	

【チェックポイント記入欄】

【工夫により認められた事例の紹介】

●小型船で、有害物資を船体に固定設置した密閉可能な容器に入れて保管していた。

【証拠写真】

保管状況

《Point!》

有害物資の保管状況がわかるような写真を撮影する。

●積卸し及び陸揚げに関する基準

16. 積卸し及び陸揚げに用いる機器で水産物に接触するものは、洗浄及び消毒が容易な材質を用い、補修等の維持管理が適切で清潔な状態に保たれていること。
(チェックリスト記載のチェックポイント:材質名(コーティング物質名))

～要求内容～

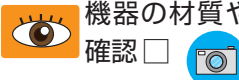




項目4と同様、積卸しや陸揚げの際に機器の腐食や汚染により、水産物が汚染されることを防ぐことが求められています。そのため、水産物が接触する面は、洗浄および消毒が容易な材質を用い、補修などの維持管理を適切に行うことで機器の汚染を防ぐことが必要です。また、清潔に保たれていることの確認には、機器の使用前に点検することが必要です。

積卸しおよび陸揚げに用いる機器の管理は、漁船が行えないこともありますが、市場や加工場と十分な話し合いの上で維持管理することが必要です。

～チェックの視点～

目視により、水産物が直接接触する部分の材質がFRP、硬質ゴムラバー、耐腐食性金属(ステンレスなど)であることを確認します。作業工程表で、どのような機器や器具を使用し、それらが水産物に直接接触する可能性について確認する必要があります。なお、木製は不適切な材質とされているため、木製機器の使用にあたっては、水産物が木製部分に直接接触しないよう、水産物の触れる部分の表面を適切な材質で覆う必要があります。表面がコーティングされている場合は、コーティング剤に毒性がないことを、メーカーの証明書で確認します。

また、記録により、使用前点検、清掃、補修といった、機器の維持管理の実施を確認します。

評価基準	確認方法	評価
作業工程表に示された機器の材質は、FRP、硬質ゴムラバー、耐腐食性金属(ステンレスなど)である。(木製は不適格)	 機器の使用状況を確認 <input type="checkbox"/>  機器の材質やコーティング物質を確認 <input type="checkbox"/>  機器に錆などの腐食がないことを確認 <input type="checkbox"/>	
作業工程表に示された機器の使用前点検、清掃、補修などの維持管理が行われている。	 使用前点検の記録を確認 <input type="checkbox"/>  清掃の記録を確認 <input type="checkbox"/>  機器の修理・維持管理の記録を確認 <input type="checkbox"/>	

【チェックポイント記入欄】

【条件付きで認められた事例の紹介】

- 水産物に接触する機器の木製の部分のうち、水産物に触れる部分が硬質ゴムラバー(洗浄および消毒が容易な材質)で覆われている。

●積卸し及び陸揚げに関する基準

17. 積卸し及び陸揚げの際の水産物の汚染を避けること。



ア 積卸し及び陸揚げ作業は速やかに行うこと。

～要求内容～

積卸しや陸揚げの際は、水産物への外部からの汚染を防ぐことが求められています。積卸しおよび陸揚げ作業についての具体的な作業時間は設定されていませんが、必要以上に時間をかけない手順で作業を実施していることが必要です。

～チェックの視点～

作業工程表や聞き取りにより、手順に無駄がないことを確認します。

評価基準	確認方法	評価
作業手順に無駄がない。	  出荷作業の手順を確認 <input type="checkbox"/>	

【チェックポイント記入欄】

●積卸し及び陸揚げに関する基準

17. 積卸し及び陸揚げの際の水産物の汚染を避けること。

イ 水産物は、遅滞なく別添1の第2の10. に定める温度(項目6参照)に保たれた環境におくこと。

～要求内容～

積卸しや陸揚げの際は、水産物の温度上昇による汚染の発生を防ぐことが求められています。そのため、水産物を長時間放置することなく、保管する場合は、項目6で定められた温度環境で保管することが必要です。

～チェックの視点～

作業工程表や聞き取りにより、積卸しおよび陸揚げ作業終了後、水産物が放置されることがないことを確認します。また、目視により、保存する場合の温度環境を確認します。

評価基準	確認方法	評価
積卸しおよび陸揚げ作業終了後、水産物は放置されることがない。	  出荷作業の手順を確認 <input type="checkbox"/>	
水産物を保管する場合は、以下の温度環境で保存されている。 ・生鮮の水産物:氷温付近 ・活で保存される水産物:食品の安全性 又は生存に悪影響のない温度	 保存環境の確認 <input type="checkbox"/>  保存環境の確認 <input type="checkbox"/>	

【チェックポイント記入欄】

●積卸し及び陸揚げに関する基準

17. 積卸し及び陸揚げの際の水産物の汚染を避けること。

ウ 水産物の可食部分に不要な損傷を与えるような機器の使用、取扱い等を避けること。

～要求内容～

積卸しや陸揚げの際は、水産物の損傷部からの汚染の発生を防ぐことが求められています。そのため、水産物に不要な損傷を与えないことが必要です。

～チェックの視点～

作業工程表や聞き取りにより、水産物の可食部に手鉤を刺す、地面を引きずるといった、水産物を損傷させる扱いをしていないことを確認します。

評価基準	確認方法	評価
水産物は、可食部に手鉤を刺す、地面を引きずる、といった扱いをしていない。	  出荷作業の手順を確認 <input type="checkbox"/>	
【チェックポイント記入欄】		

●積卸し及び陸揚げに関する基準


18. 陸揚げされた魚は、病変、変死等がないことを目視確認し、食用に適さないものは除去していること。

～要求内容～

目視確認により、食用に適さない水産物が出荷されることを防ぐことが求められています。食用に適さない水産物の選別は、必ずしも陸揚げ時に実施する必要はありませんが、EU輸出までには必ず実施すべき作業なので、後工程(加工など)で実施している場合は、そのことを明確にする必要があります。

～チェックの視点～

聞き取りにより、後工程(加工など)を含むEUへ輸出されるまでの間に、食用に適さない魚の目視による選別が行われていることを確認します。

評価基準	確認方法	評価
EUへ輸出されるまでに、食用に適さない魚の目視による選別が行われている。	 食用に適さない魚の選別の実施を確認 <input type="checkbox"/>	
【チェックポイント記入欄】		

3 生産漁船認定申請書様式と記入例

(別紙様式 3 1 生産漁船認定申請書様式)

年 月 日

都道府県知事 殿

申請者 住所

氏名

(法人にあつてはその所在地、名称及び代表者の氏名)

EU向け輸出水産食品取扱施設（生産漁船）認定申請書

EU向け輸出水産食品取扱施設（生産漁船）として認定を受けたく、下記のとおり関係書類を添えて申請します。なお、認定後に施設の認定番号、名称及び所在地等を公表することを了承します。

記

1. 所有者名

*法人にあつては、法人番号も記載する。

2. 所有者住所

3. 漁船名

4. 漁船登録番号

5. 漁業種類

6. 主な漁獲物

7. 主な漁獲海域

8. 陸揚げ地（EU 向け漁獲物の陸揚げ地が定まっている場合のみ記入）

9. 添付書類

(1) 船体一般配置図（水産物作業場所、水産物保管場所、作業器具の保管場所、廃棄物及び毒性物質の保管場所、洗浄水の取込み経路を色分けして記入）

(2) 漁船原簿の写し

(3) 漁業許可証の写し（5. の漁業種類で許可を受けている場合）

(4) 水産物取扱区画（デッキ、魚倉等）及び水産物に直接接触する機器や器具の写真

(5) 冷却設備に関する資料（水産物を 24 時間以上船内に保存する場合）

(6) 水産物の洗浄に使用する水及び水産物を冷却するために使用する氷に関する資料

記入例

(別紙様式 3 1 生産漁船認定申請書様式)

令和 4 年 4 月 1 日

〇〇県知事 〇〇 〇〇 殿

霞が関漁業株式会社

申請者 住所 〇〇県〇△市〇〇町 1 丁目 1 番地 1 号

氏名 代表取締役社長 水産 太郎

法人の場合は所在地、名称及び
代表者の氏名を記入します。

(法人にあってはその所在地、名称及び代表者の氏名)

EU 向け輸出水産食品取扱施設 (生産漁船) 認定申請書

EU 向け輸出水産食品取扱施設 (生産漁船) として認定を受けたく、下記のとおり関係書類を添えて申請します。なお、認定後に施設の認定番号、名称及び所在地等を公表することを了承します。

記

1. 所有者名 霞が関漁業株式会社
*法人にあっては、法人番号も記載する。
2. 所有者住所 〇〇県〇△市〇〇町 1 丁目 1 番地 1 号
3. 漁船名 第二 水産丸
4. 漁船登録番号 AA1-2345
5. 漁業種類 定置漁業
6. 主な漁獲物 サケ
7. 主な漁獲海域 〇〇県 〇〇海域
8. 陸揚げ地 (EU 向け漁獲物の陸揚げ地が定まっている場合のみ記入) 〇〇県〇△市〇〇町 ×× 漁港
9. 添付書類 **作成例(28~29ページ)**
 - (1) 船体一般配置図 (水産物作業場所、水産物保管場所、作業器具の保管場所、廃棄物及び毒性物質の保管場所、洗浄水の取込み経路を色分けして記入)
 - (2) 漁船原簿の写し
 - (3) 漁業許可証の写し (5. の漁業種類で許可を受けている場合)
 - (4) 水産物取扱区画 (デッキ、魚倉等) 及び水産物に直接接触する機器や器具の写真
 - (5) 冷却設備に関する資料 (水産物を 24 時間以上船内に保存する場合)

**冷却温度の要求(チェック項目6,8)に対応した設備の能力を把握できる資料(仕様書の抜粋など)
※該当する資料が無い場合は、温度管理記録の抜粋を添付**

- (6) 水産物の洗浄に使用する水及び水産物を冷却するために使用する氷に関する資料

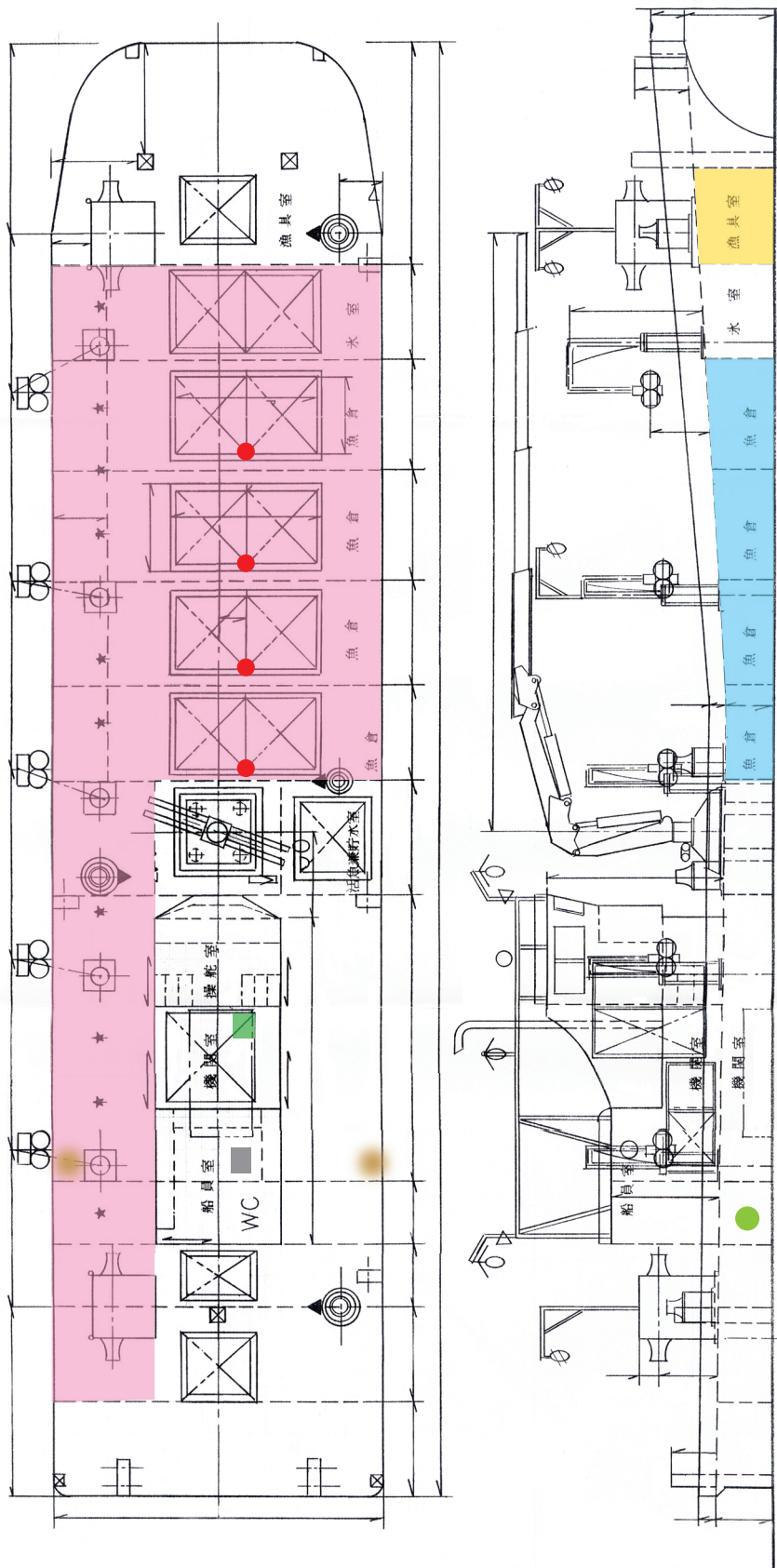
チェック項目10,11参照

4 添付書類 作成例

(1) 船体一般配置図

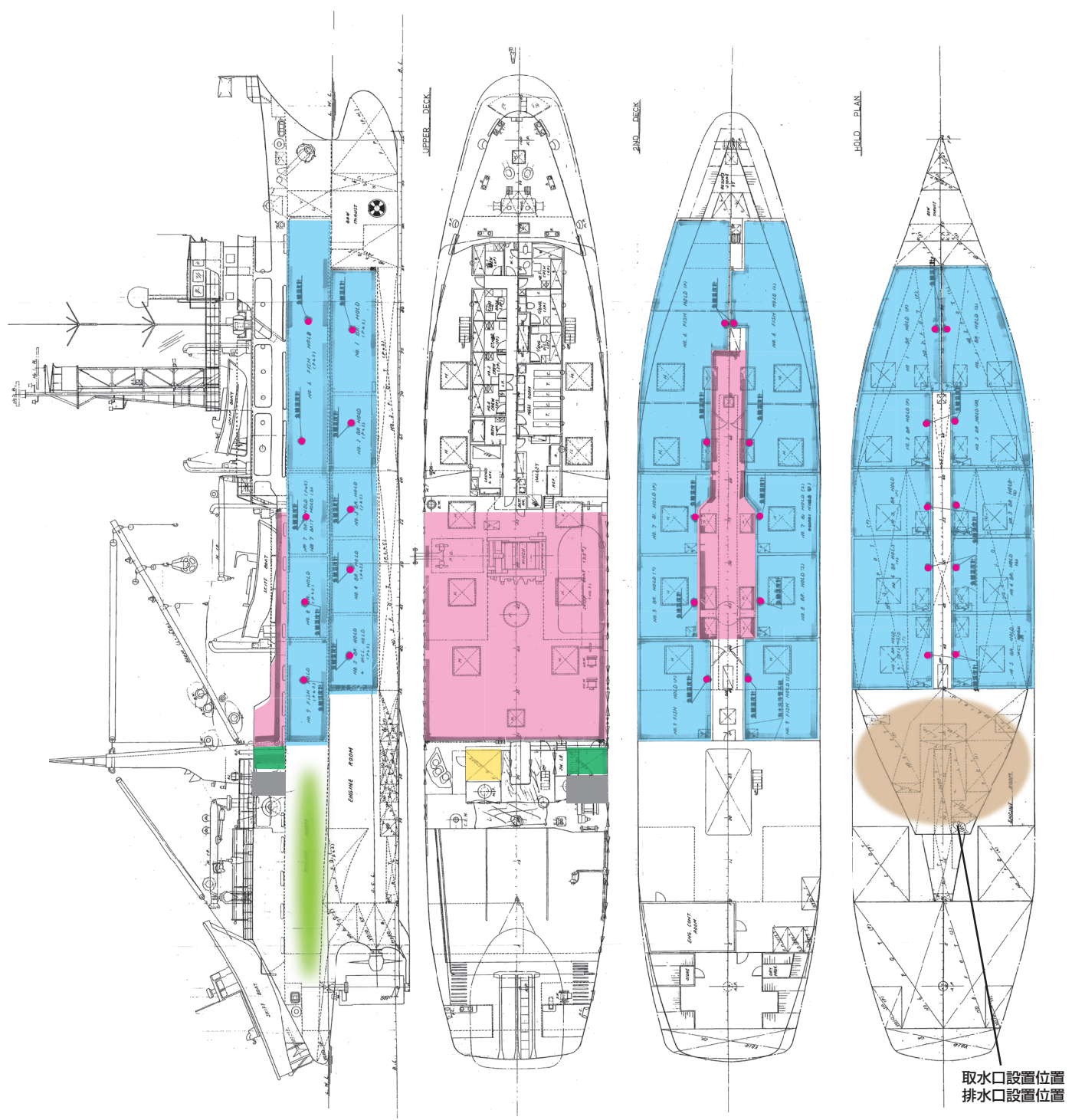
定置網漁船

- 水産物作業場所
- 水産物保管場所
- 作業器具の保管場所
- 毒性物質の保管場所
- 廃棄物の保管場所
- 温度計の設置位置
- 取水口の設置位置
- 排水口の設置位置



大中型まき網漁船

- 水産物作業場所
- 水産物保管場所
- 作業器具の保管場所
- 毒性物質の保管場所
- 廃棄物の保管場所
- 温度計の設置位置
- 取水口の設置位置
- 排水口の設置位置



取水口設置位置
排水口設置位置

(2) 水産物取扱区画及び水産物に直接接触する機器や器具の写真

水産物取扱区画及び機器・器具等の写真

撮影日: 年 月 日



写真1 船体外観



写真2 漁船登録番号



写真3 デッキ①

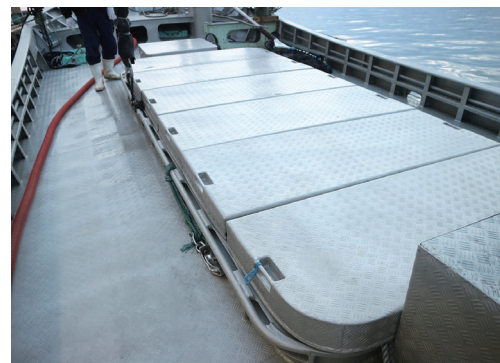


写真4 デッキ②

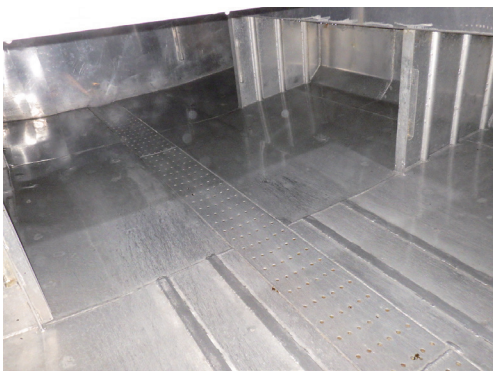


写真5 魚倉①

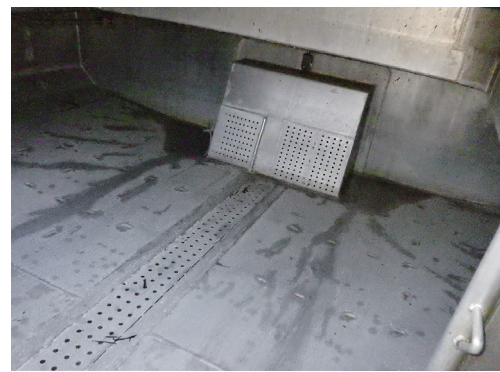


写真6 魚倉②

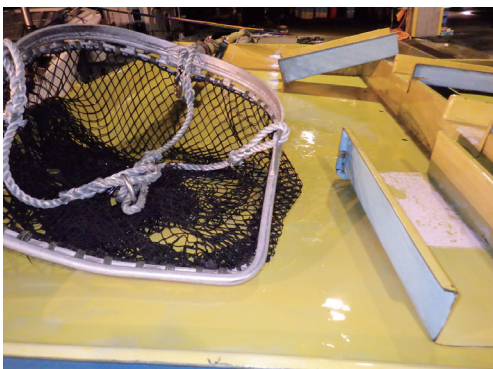


写真7 使用器具
(タモ網・選別台等)



写真8 その他水産物が触れるもの
(選別カゴ・保管容器等)

(3) 衛生管理記録

<様式例1>

記録日: 令和 年 月 日

～出港時～

《乗組員チェック表》

確認者:

乗組員名	健康状態	清潔度	乗組員名	健康状態	清潔度	乗組員名	健康状態	清潔度

《船内チェック表》

甲板・魚倉などの水産物取扱場所をチェック

確認者:

水産物取扱場所	清潔度	動物害虫	設備確認

《使用方法》

- 出港、帰港時にチェック結果を記入する。
- : 適切
- △: 適切となるよう対応
- ×: 不適切
- 漁獲作業時に必要事項を記録する。
- 漁獲物の保存時の温度管理を記録する。

～漁獲作業時～

《操業記録》

確認者:

操業場所	気温	漁場水温	漁獲物の滞留時間	漁獲量
	℃	℃		
	℃	℃		
	℃	℃		

《温度記録》

魚倉・水氷による保存容器などの温度をチェック

確認者:

場所	温度 (時刻)	温度 (時刻)	温度 (時刻)
	℃ (:)	℃ (:)	℃ (:)
	℃ (:)	℃ (:)	℃ (:)
水氷による保存容器	氷の確認 (:)	氷の確認 (:)	氷の確認 (:)

～帰港後～

《清掃チェック表》

甲板・魚倉などの水産物取扱場所をチェック

確認者:

水産物取扱場所	清掃	器具清掃	設備確認

確認者 特記欄

責任者 特記欄

責任者確認: (/)

(4) 作業工程表

<様式例2>

作業場所	作業内容	使用機器・使用器具

MEMO
