

# 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準の解説

## 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準の解説

### 1. はじめに

優良衛生品質管理市場・漁港の認定基準（以下「認定基準」という）は、ソフト面及びハード面の取組について、衛生品質管理に優先的かつ重点的に取り組む必要のある事項（基本項目）と取り組むことが望ましい事項（推奨項目）について、一般的な衛生管理に重点をおいて具体的に示しています。

水産庁の公共事業で衛生管理型荷捌き施設の整備が可能となり、併せて漁港の衛生管理基準が示されたことから、各地で衛生管理に向けた取り組みが始まったところです。このため、従来の市場の基準に加えて、漁港の衛生管理基準（レベル2）の内容を追加して改訂しています。具体的には、今回示した「認定基準」については、従前の「優良衛生品質管理市場認定基準」を見直すとともに、新たに「陸揚げ場の衛生管理」及び「積み込み場の整備」を加え、漁港における陸揚げから産地市場、積み込みまでを一体的に評価するため、実施可能な管理項目または、実施の必要な管理項目を「認定基準」として示しました。

このため、「認定基準」は、当面の目標としての基準（当面の到達目標）を示したものであって、国内における食品の安全・安心に対する関心の高まりに応えた供給体制の整備や水産物の国際商品化等に対応した、より競争力のある水産業を構築するためには、推奨項目の達成も重要な課題となっています。

したがって、今回示した「認定基準」を利用して、陸揚げ場から産地市場、積み込みまでの魚介類の衛生品質管理の向上を図る際には、以下のことにも配慮し取り組むことが重要と考えられます。

### 2. ソフト面の取組について

#### (1) 人の管理について

##### ① 市場関係者の健康管理について

衛生品質管理の観点から、産地市場に関わる全ての関係者の健康管理は、基本的な管理項目の一つです。市場は、事業目的の異なる多くの関係者が関わることによって市場の機能が維持されていますが、これら全ての関係者の健康状態を毎日把握し、記録に残すことは現状では困難な作業となることが予想されます。

そこで、今回示した「認定基準」では、まず、市場職員の健康管理の把握を優先としました。これは、市場職員の健康管理を徹底することにより、他の関係者の意識向上を促すことを当初の目的としたためです。衛生品質管理の観点からは、すべての市場関係者の健康管理の把握に努めることが重要であり、今後これらの取組が実施されることを期待します。

##### ② 市場関係者の衛生品質管理の知識向上について

産地市場に関わる全ての関係者が衛生品質管理に関する知識向上のため、講習会を受講することは極めて重要なことです。講習会の受講は、(社)大日本水産会

の実施する専門家派遣事業などを利用することにより実施が可能と考えられますが、市場関係者全てを対象として、衛生品質管理に関する知識向上のための講習会の受講は困難となることが予想されます。

そこで今回示した「認定基準」では、市場職員の講習会の受講を優先事項として示すこととしました。これは、市場職員の講習会の受講による衛生品質管理の知識向上を図ることにより、他の関係者の衛生品質管理意識の向上を促すことを当初の目的としたためです。衛生品質管理の観点からは、すべての市場関係者の衛生品質管理の知識向上が重要であり、今後これらの取組が実施されることを期待します。

## (2) 水の管理について

### ① 使用水の区分について

産地市場・漁港で利用される水については、水道水、殺菌海水、殺菌井戸水等を魚介類の洗浄、活魚の鮮度保持、床の洗浄などの用途に応じて利用しています。我が国においては、長い間、海洋由来の食中毒細菌である腸炎ビブリオによる食中毒対策が食品衛生上の大きな問題でしたが、近年は減少傾向にあります。魚介類の衛生確保のためには、次により使用水の区分を行う必要があります。

ア. 魚介類に接触する水及び氷の原水（活魚用は除く）

水道水、殺菌井戸水、殺菌海水、深層水

（なお、深層水の場合は、殺菌する必要はないが、別途定める定義及び目安となる細菌基準を満たしていることが必要です。）

イ. 魚介類に接触する容器等の洗浄に用いる水

水道水、殺菌井戸水、殺菌海水、深層水

ウ. 活魚に使用する水

殺菌海水、又は海水

魚は生きている間は、魚体表面で食中毒細菌である腸炎ビブリオが増殖することはないが、活魚を鮮魚とした場合は、保存条件が同じであれば殺菌海水を用いたほうが日持ちがよい。

エ. 市場内の床の洗浄に用いる水

水道水、殺菌井戸水、殺菌海水、深層水が望ましい。

殺菌井戸水の場合は、殺菌海水に比較し、腸炎ビブリオ対策に効果的である。

オ. 上記以外に用いる水

水道水、殺菌井戸水、殺菌海水、深層水が望ましい。

## ② 使用水の細菌基準、深層水の定義及び水質検査について

上記で示したとおり、今回示した「認定基準」では、水の用途を明確にすることにより、魚介類への病原微生物による汚染を防ぐことに重点を置き、海水および井戸水については、汲み上げたものをそのまま使用せず、殺菌処理することを必須の取組としました。特に、海水（深層水を除く）については、魚介類の洗浄、氷及び海水氷等、魚介類に直接接触することから、確実に殺菌処理されていることが必要です。なお、深層水については、定義と目安となる細菌基準を新たに設けました。一方で、現在、産地市場で利用されている海水殺菌装置は、一定期間の経過により殺菌能力が低下することから、装置を通過した海水であっても、確実に殺菌処理がなされていることを確認するために、腸炎ビブリオが海水中に出現すると考えられる毎年5月中旬頃から10月末頃までの間に細菌検査を実施することが必要です。各使用水の目安となる細菌基準を次のようにし、安全確保を図ることとしました。

### ア. 深層水について

(ア) ここで言う「深層水」とは、およそ200メートル以深の水域で取水した海水とする。（出典：日本の200海里の漁業開発を進める会  
(社) マリノフォーラム21)

(イ) 目安となる細菌基準は、大腸菌、腸炎ビブリオにつき、次のよう定める。

- ・大腸菌：陰性
- ・腸炎ビブリオ：陰性

### イ. 殺菌井戸水、殺菌海水

- ・大腸菌：陰性
- ・腸炎ビブリオ：陰性

なお、一般生菌数の検査は任意としましたが、水道水の規格では一般生菌数が1ml当たり100以下となっており、1ml当たり1000を超える場合は、殺菌装置が正常に機能していない可能性があり点検が必要です。大腸菌、腸炎ビブリオ、一般生菌数の検査には、検出紙を用いた簡易的な方法もありますので、水の自主的な管理にはこれら簡易的な方法を活用することも有効です。

ウ. 水質検査の結果は、水質の変動等把握のために、3年間は保管しておいて下さい。

### (3) 魚介類の床への陳列について

#### ① 容器等に入った魚介類を床へ陳列することについて

容器等に入った魚介類の陳列については、床からの水撥ねによる汚染、魚介類損傷の保護などの観点から、高さ10センチ以上の合成樹脂製パレット等に陳列することが奨励されます。

#### ② 物理的に容器等の使用が困難な魚介類を直接床へ陳列することについて

物理的に容器等への使用が困難な魚介類を直接床へ陳列することについては、床からの汚染、水撥ねによる汚染、魚介類損傷の保護などの観点から、禁止すべき行為です。

そこで今回示した「認定基準」では、魚介類を直接床へ陳列することは禁止しています。区画を定めパレット等の上に陳列することが重要です。

### (4) 床面・魚介類収納容器等の洗浄・消毒について

#### ① 床面の消毒について

陳列・せり場の床面は、衛生品質管理の観点から、セリ開始前と終了後に洗浄・消毒を行うことが推奨されています。

一方で、産地市場においては、消毒後の廃液の処理方法、消毒液の残留等の問題から、床面の消毒については慎重に取り組まなければならない状況にあります。床面の消毒については、安全に使用可能（環境問題への対応も含む）な消毒液の開発、後述する3「ハード面の取り組みについて」で示す排水設備の整備と併せて対応することが必要な取組ですが、消毒液の開発、排水設備の整備には多大なコストを伴うことから、現時点における取組は困難なことが予想されます。

そこで、今回示した「認定基準」では、床面の使用後の洗浄を水道水、殺菌井戸水又は殺菌海水で行い、乾燥を徹底することで、消毒が行われていなくても、当面の衛生品質管理の積極的な取組としました。

しかし、衛生品質管理の観点から、床面の消毒は重要な取組であり、今後、環境負荷、残留問題に対応した安全に使用可能な消毒液の開発等、具体的な床面の消毒方法が示された場合に、これらの取組が強化されることを期待します。

なお、夏場を中心に気温の高い時期の水道水、殺菌井戸水の使用による床面の洗浄は、海洋由来食中毒細菌である腸炎ビブリオを減少させることに有効です。

#### ② 魚介類収納容器等の殺菌について

魚介類収納容器等については、衛生品質管理の観点から、洗浄後に殺菌することが推奨されています。

一方で、産地市場において、魚介類収納容器等の殺菌が行われている事例は、高温水を利用した魚介類容器洗浄装置により殺菌を実施している一部の取組となっています。

そこで、今回示した「認定基準」では、魚介類収納容器等の洗浄を徹底することで、殺菌が行われていなくても、当面の衛生品質管理の積極的な取組としました。

しかし、衛生品質管理の観点から、魚介類収納容器等の殺菌は重要な取組であり、高温水を利用した洗浄装置の導入等の取組が強化されることを期待します。

#### (5) 魚介類の保持温度及び魚介類の滞留時間について

魚介類の保持温度については、魚介類の品質低下や食中毒の原因となる病原微生物（腸炎ビブリオなど）の増殖防止の観点から、保持温度を定めることが望ましいところですが、現場での対応を勘案し、保持温度について具体的な数値は示さず、氷または水氷を用いて、魚介類の低温保持を図ることとしました。

魚介類の滞留については、具体的な時間を示すことではなく、現場の現状を踏まえて、魚介類は陸揚げから出荷までの作業を可能な限り迅速に行うこととしました。

#### (6) 点検表の作成と記録について

衛生品質管理への取組は、内容の性質から、①自ら実施すること（自主性）、②管理事項を明確にすること（具体性）、③管理の実施状況を外部に示すことが可能なこと（客観性）が重要であると考えられます。

このうち、点検表の作成と記録については、客観性を担保するための唯一の方法と言えるものです。消費者の食品の安全・安心に対する関心の高まり、自らの取組の確認からも点検表の作成と記録は重要な事項です。

### 3. ハード面の取組について

#### (1) 陳列・せり場の床面の高さについて

陳列・せり場の床面の高さについては、食品衛生法の営業施設基準の準則に、「分荷及び処理を行う場所（陳列・せり場）の床面は、路面より10センチメートル以上高くすること。」の記述が示されていることから、これを適用してハード面の認定申請の条件（審査申請を行う上で必須の条件）としました。

一方で、床に段差を作ることは、市場の作業能率の観点から問題があるとの声も多く、市場施設の建設当初からの構想がなければ、対応が難しいものであると考えられます。

そこで、今回示した「認定基準」では、床面の高さを10cm以上の高さとするについて、衛生品質管理の観点から、施設外からの陳列・せり場の汚染防止について、次の①～③の3項目を満たす場合は、陳列・せり場の床面の高さを路面より10cm以上高くすることと同等の取組がなされていることとし、認定申請の条件をクリアできるものとしました。

具体的には、①床面に適度な傾斜を持たせること ②施設外から雨水等が流入

しないようフタ付の排水溝を設けること ③一般車等による外部からの汚染を防止するため、車止め等の侵入防止設備を設置すること。しかしながら、衛生品質管理の観点からは、一般車の進入を防止する等、施設外からの床面の汚染防止の措置を取ることは重要であり、これらの取組の強化が必要です。

## (2) 手洗い設備、長靴消毒槽、便所について

手洗い設備、長靴消毒槽、便所については、営業施設基準に、「場内適当な場所に防虫設備のある便所を設け、流水式の手洗いをすること。」の記述が示されていることから、今回示した「認定基準」のハード面の取組について、衛生的な手洗い設備、長靴消毒槽、便所を設置することを認定申請の条件としました。営業施設基準には、手洗い設備、長靴消毒槽、便所の設置について、具体的な記述はありませんが、産地市場の一般的な状況、防虫等の衛生管理の観点から、便所については水洗式であることを必須の取組としました。

また、手洗い設備については、一般的な蛇口では、細菌等に汚染された手で蛇口に触れ、蛇口が細菌に汚染される恐れがあることから、直接、蛇口に触れることなく流水できる蛇口（自動式、足踏み式など）手洗い設備を設置することを認定申請の条件としました。更に、寒い時期には便所を含めて手洗い場には、温水が供給できることを推奨項目として、新たに加えました。

## (3) 排水施設の整備について

荷捌き施設等からの排水については、水質汚濁防止法等の関係法令の遵守を前提とした上で、排水施設の設置により港の外に排水することを原則としています。

これは、一般的には港内は水循環が盛んでないため、排水の港内滞留により水質の悪化を招く懸念があるためです。ただし、港によっては構造上、港外に排水施設を設置することが困難な場合や港内の海水交流が盛んであって港外排水と条件が同様な場合等が想定されることから、水質調査による客観的なデータにて、施設の必要性を判断する必要があります。

## (4) 陸揚げ場の整備について

陸揚げ場は、漁船から魚介類を荷捌き所に搬入する場所であり、魚介類が外環境にさらされることから、汚水・鳥の糞・日光等の悪影響を及ぼす要因を極力排除するよう施設整備がなされる必要があります。認定条件に示してあるとおり、施設構造上、排水が滞留しないよう傾斜構造にすること、陸揚げ後は速やかに搬入が可能となるような荷捌き施設への最適な動線が確保できることを規定してあります。また、車両の進入については、衛生管理上禁止すべきところですが、作業上やむを得ない形態があることから、「認定基準」では推奨項目としていません。

## (5) 積み込み場の整備について

通常の漁港では、準備・休けい用の係留施設と陸揚げ用の係留施設の使い分けを行っています。漁港によっては、未だ施設が不足していることなどから、両

者を同じ岸壁で行っているところもあります。このことは、衛生管理上も重要なこととなっており、資材積み込みと魚介類の取り扱いが同一場所で行われる場合、衛生管理の観点から、極力避けなければなりません。今回の「認定基準」では、推奨項目としているところですが、岸壁の使い分けが物理的に困難な場合、時間的使い分けをすること等の工夫をする必要があります。