

優良衛生品質管理市場・漁港認定基準チェックシート

1. 認定条件(ソフト要件)

項目	チェック項目	自己審査	
		実施	備考
1 組織体制			
① 協議会の設置	協議会の設置		
	協議会の開催		
② 代表者の参加等	代表者の参加		
	組織体制		
2 衛生品質管理体制			
① 責任者の選任等	責任者の選任		
	職務と責務の明確化		
② 衛生品質管理要領の作成	衛生品質管理要領の作成		

2. 認定条件(ハード要件)

項目	チェック項目	自己審査		
		整備済	計画中	備考
1 厚生労働省の通知、営業施設基準準則の適合ほか				
① 施設面積	十分な面積			
② 施設内全体	耐水性の材質			
	魚の直置き防止設備			
	給水設備			
③ 陸揚げ場	排水のための勾配の確保			
	陸揚げ場と荷捌場の動線の確保			
④ 陳列・せり場	屋根			
	床面10cm以上			下記※条件を全て満たしていれば、施設外からの汚染防止がなされているとする。
	※適度な傾斜			
	※フタ付排水溝			
	※汚染防止設備			
	廃棄魚介類用容器			
	照明設備			
	換気設備			
⑤ 路面等	施設外の敷設			
⑥ 排水設備等	排水設備			
⑦ 廃棄物置き場	衛生的な廃棄物置き場所			
⑧ 便所等	衛生的な便所等の設備			

3.認定基準(ソフト要件)

分類:○=基本項目 △=推奨項目

項目	分類	チェック項目	自己審査							判定	評価 A,B,C,D,E
			実施中	衛生品質 管理要領	点検表						
					作成	記録	保管				
1 施設・設備の管理											
(1)市場施設の清潔保持											
① 洗浄および清潔度チェック	○	清掃(洗浄)							/10 = 割		
	○	清潔度の点検 (営業前)									
② 照明	○	照度							/7 = 割		
	○	照明器具の保守点検									
③ 換気	○	換気							/7 = 割		
	○	換気設備の保守点検									
(2)市場施設の衛生管理											
①人や車の入場規制	○	人の入場規制							/6 = 割		
	○	車の入場規制									
	○	入場禁止の告示									
(3)市場施設の非開放等											
① 市場施設の必要時の閉鎖	○	必要時の閉鎖							/2 = 割		
② 陳列・せり場等の常時非開放	△	常時閉鎖							/2 = 割		
(4)その他											
① 陸揚げ場の衛生管理	○	直置の禁止							/7 = 割		
	○	清掃(洗浄)									
② 低温区画の衛生管理	△	清掃(洗浄)							/10 = 割		
	△	温度の記録									
③ 清掃用具等の管理	○	清掃用具等							/6 = 割		
	○	ホース掛け									
	○	保管場所									

項目	分類	チェック項目	自己審査						
			実施中	衛生品質 管理要領	点検表			判定	評価 A,B,C,D,E
					作成	記録	保管		
2 人の管理									
① 入場者の入口指定 (手洗い及び長靴の消毒)	○	専用入口						/6 = 割	
	○	手洗い							
	○	長靴消毒							
② 入場者の清潔度チェック	○	長靴着用						/9 = 割	
	○	清潔な作業着、帽子							
	○	清潔度点検							
③ 入場者の非衛生活為の禁止・是正	○	警告						/7 = 割	
	○	監視							
④ 市場職員の健康管理	○	健康診断						/12 = 割	
	○	健康チェック							
	○	体調不良時の対応方法							
⑤ 市場職員の衛生教育	○	受講						/12 = 割	
	○	記録							
	○	職場の啓発							
⑥ 市場関係者の健康管理	△	健康診断						/12 = 割	
	△	健康チェック							
	△	体調不良時の対応方法							
⑦ 市場関係者の衛生教育	△	受講						/12 = 割	
	△	記録							
	△	職場の啓発							
3 車の管理									
① 場内専用車の衛生管理	○	専用車の洗浄						/2 = 割	
② 付帯設備の衛生管理	△	魚介類の搬出入口						/2 = 割	
4 有害動物の管理									
① 有害動物の定期的駆除	○	害虫駆除						/5 = 割	
5 手洗い、長靴消毒槽、便所の管理									
① 手洗用具等	○	手洗用具等の補充						/5 = 割	
② 長靴消毒槽	○	消毒液の補充						/5 = 割	
③ トイレの管理	○	清掃						/15 = 割	
	○	消毒							
	○	点検							

項目	分類	チェック項目	自己審査						
			実施中	衛生品質 管理要領	点検表			判定	評価 A,B,C,D,E
					作成	記録	保管		
6 水の管理									
① 海水及び水の供給	○	給水の用途別確保						/2 = 割	
② 場内使用水区分	○	水の使用区分						/4 = 割	
	○	交差汚染の防止							
③ 海水の殺菌処理及び水質チェック	○	海水の殺菌						/12 = 割	
	○	水質検査							
	○	保守点検							
④ 井戸水の水質チェック	○	水質検査						/5 = 割	
7 容器等の管理									
① 容器の衛生管理	○	洗浄						/10 = 割	
	○	清潔度の点検							
② 容器の衛生的取扱	△	殺菌処理						/7 = 割	
	△	魚箱の直置き防止							
③ 保管場所・保管方法	○	保管場所						/4 = 割	
	○	保管方法							
④ その他の機械、器具類の衛生管理	○	洗浄						/10 = 割	
	○	清潔度の点検							
8 魚介類の管理									
① 魚介類の衛生管理	○	直置き禁止						/2 = 割	
② 魚介類の鮮度、品質保持	○	※魚介類の保持温度						/12 = 割	
	○	※魚介類の滞留時間							
	○	魚介類の損傷防止							
9 その他の管理									
① 有害・有毒物質の保管等	○	有害・有毒物質の保管						/2 = 割	
② 廃棄物等の衛生管理	○	清掃(ごみ箱)						/10 = 割	
	○	清掃(保管場所)							
③ 廃棄物魚介類用容器の衛生管理	○	洗浄						/5 = 割	

※別途定める「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」の「8. 魚介類の管理」で「魚介類の保持温度」の具体的な規定条件は「魚介類は陸揚げから出荷まで鮮魚の場合は施氷し、低温保持すること。冷凍魚の場合も低温保持すること」となっています。また、「魚介類の滞留時間」の具体的な規定条件は「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」となっています。

4.認定基準(ハード要件)

分類:○=基本項目 △=推奨項目

項目	分類	チェック項目	自己審査				
			整備済	計画中	備考	判定	評価 A,B,C
1 施設・設備の管理							
① 閉鎖型の構造	△	閉鎖型の構造					
② 監視装置	△	監視装置					
③ 長靴消毒槽	○	長靴消毒槽					
④ 手洗い設備	○	手洗い設備					
⑤ 手洗い用の水	△	温水の供給					
⑥ 陳列、せり場等の区画ライン	○	区画ライン					
⑦ 陳列、せり場等の隔壁による区画	△	仕切り壁					
⑧ 陸揚げ場	△	車の進入防止対策					
2 人の管理							
① 喫煙所、休憩所	○	休憩所等					
3 車の管理							
① プラットホーム等	△	搬出入口					
② 場内	△	フォークリフト					
4 有害動物の管理							
① 防鳥設備	○	防鳥設備					
② 防鼠設備	△	防鼠設備					
5 水の管理							
①海水殺菌装置	○	海水殺菌装置					
②港内汚染を防止するための排水施設	△	海水排出施設					
6 容器等の管理							
① 衛生的な魚箱	○	衛生的な魚箱					
② 合成樹脂パレット	△	合成樹脂パレット					
③ 高温水洗浄装置	△	高温水洗浄装置					
7 その他の管理							
① 廃棄物・残渣保管施設	○	廃棄物等の保管施設					
② 積み込み場等	△	諸資材積み込み場					

チェックシート使用方法

1. はじめに

産地市場において、衛生品質管理の向上を図るためには、産地市場自らが衛生品質管理の現状を把握することが必要と考えられますが、「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」（以下「認定基準」という）と「チェックシート」の使用により、衛生品質管理の取組状況を自ら確認、評価することが可能です。また、(社)大日本水産会の審査においても「認定基準」と「チェックシート」が使用されます。

2. チェックシートの記載方法について

「認定基準」と「チェックシート」はそれぞれ項目が対応しています。しかし、「チェックシート」においては、ソフト面の取組に関する事項とハード面の取組に関する事項ではチェックの方法が異なります。これは、ソフト面の取組に関しては、実際に取組が日々実施されていることのほかに、取組項目を要領に記載していることが重要ですが、ハード面の取組に関しては、実際の整備状況の確認と未整備部分の計画的な整備が重要となります。

「チェックシート」では、ソフト面の取組を最小限の項目（小項目）に分類し、○×によりチェックを行います。チェックを行った後、○の数により、特定のまとまった項目（中項目）を判定し、A～Eの5段階で評価します。

また、ハード面の取組は整備の有無、整備の状態、計画の有無を項目ごとに○の有無で判定し、A～Cの3段階で評価します。

これらの評価によって、産地市場・漁港の衛生品質管理の取組状況を確認することが可能となります。

(1) ソフト要件の記載方法について

① チェックの方法（○×の記載）

「認定基準」と「チェックシート」はそれぞれ項目が対応していますので、衛生品質管理に関する取組状況を、「認定基準」を参考にして、○×を用いて「チェックシート」に記入します。

それぞれの項目に対応して次の事項をチェックする必要があります。

(i) 項目を実施しているか

「チェックシート」→「実施中」に対応

(ii) 衛生品質管理要領に項目に関する記載があるか

「チェックシート」→「衛生管理要領」に対応

(iii) 実施状況を確認するための「点検表」が作成されているか

「チェックシート」→「点検表」の「作成」に対応

(iv) 「点検表」に記録が適切になされているか

「チェックシート」→「点検表」の「記録」に対応

(v) 記録が保管されているか

「チェックシート」→「点検表」の「保管」に対応

※（iii）以下は、衛生管理要領とは別に「点検表」を作成し、記録・保管が必要な項目のみに該当します。なお、「点検表」の必要のない項目は、網掛け（黒塗り）としてあります。

② 判定

「チェックシート」には、中項目毎に判定の欄があります。

判定の欄には（○の総数）／（チェック総数）＝□割とあらかじめ記載されています。（下例参照）①により記入した○の総数（下例では☆）を記入します。記入後、☆の数を分子、あらかじめ記載のある中項目のチェック総数（下例の①入場者の入口指定では「6」）を分母とし、割合（下例では□割）を算出します。

（例）

3. 認定基準（ソフト要件） 分類：○＝基本要件 △＝推奨要件

項 目	分類	チェック項目	自己審査						判定	評価 A,B,C,D,E
			実施中	衛生品質 管理要領	点検表					
					作成	記録	保管			
2 人の管理										
① 入場者の入口指定 （手洗い及び長靴の消毒等）	○	専用入口						☆/6 ＝□割		
	○	手洗い								
	○	長靴消毒								
② 入場者の清潔度チェック	○	長靴着用						☆/9 ＝□割		
	○	清潔な作業着、帽子								
	○	清潔度点検								

③ 評価

②によって算出された割合を基に、中項目毎の評価をA～Eで記載します。

A～Eの評価は以下により判断します。

（i）10割（全ての項目に○）の場合はA

（ii）10割未満、5割以上についてはB

（iii）5割未満、2割以上についてはC

（iv）2割未満はD

（v）中項目中の「実施中」および「衛生管理要領」のチェック欄が全て×であればE
Aの判定が最も良い判定となり、中項目毎に衛生品質管理の取組状況を把握することが可能となります。

（2）ハード要件の記載方法について

① チェックの方法（○×の記載）

「認定基準」と「チェックシート」はそれぞれ項目が対応していますので、施設・設備に関する整備状況を「認定基準」を参考にして、○×を用いて「チェックシート」

に記入します。「認定基準」を参考にして、適切に整備されている項目には「整備済」の欄に○を、整備されていない項目には×を記入します。また、整備はされていますが補修などの措置が必要なもの、近日中に整備が完了するものについては「計画中」の欄に○を記載します。

② 判定

ハード要件については、ソフト要件とは異なり、「整備済」および「計画中」のどちらに○がついているかで判定を行います。

③ 評価

中項目毎の評価をA～Cで記載します。A～Cの評価は以下により判断します。

- (i) 「整備済」が○であればA
- (ii) 「計画中」が○であればB
- (iii) どちらにも○がなければC

Aの判定が最も良い判定となり、中項目毎に整備状況を把握することが可能となります。

3. 認定の判断基準

認定を受けるためには、(社)大日本水産会の審査を受ける必要があります。審査は、各産地市場・漁港が自己審査で用いた同様の「認定基準」と「チェックシート」により実施されます。ただし、審査における認定の判断は、判定の項目を点数化することにより、実施します。点数化の方法と認定の判断は以下のとおり行います。

(1) ソフト要件に関する認定の判断について

① 点数化

上記の「2. 「チェックシート」の記載方法について」に示した、A～Eの判定について、A＝10点、B＝7点、C＝3点、D、E＝0点として、点数化します。

② 認定の判断

それぞれの小項目は、基本項目と推奨項目にあらかじめ分類されています。認定を判断する際には、基本項目に相当する項目だけを対象とします。

中項目の数×10点を総得点とし、①により点数化した結果が、総得点の7割以上を獲得した場合を認定の目安とします。

ただし、衛生品質管理に関する取組の状況、管理項目の重要度、改善の余地等を考慮した総合的な判断を実施します。

また、基本項目の中にEの判定が一つでもある場合は、優良衛生品質管理市場・漁港として認定はされません。これは、点数化によって、衛生品質管理にとって重要である基本項目の実施に関する取組の欠如を防ぐためです。

(2) ハード項目の認定の判断について

① 点数化

上記の「2. 「チェックシート」の記載方法について」に示したA～Cの判定について、A＝10点、B＝5点、C＝0点として点数化します。

② 認定の判断

それぞれの小項目は、基本項目と推奨項目にあらかじめ分類されています。認定を判断する際には、基本項目に相当する項目だけを対象とします。

中項目の数×10点を総得点とし、①により点数化した結果が、総得点の8割以上を獲得した場合を認定の目安とします。

ただし、衛生品質管理に関する取組の状況、管理項目の重要度、改善の余地等を考慮した総合的な判断を実施します。

また、基本項目の中にCの判定が一つでもある場合は、優良衛生品質管理市場・漁港として認定されません。これは、点数化によって衛生品質管理にとって重要である基本項目の整備に関する欠如を防ぐためです。

(3) 優良衛生品質管理市場・漁港の認定

審査員は、チェックリストによる審査の結果により、ソフト、ハードの両面において一定の水準を満たしていること、及び衛生品質管理に関する取組の状況、管理項目の重要度、改善の余地等を総合的に評価して、産地市場・漁港における衛生品質管理が適切に行われていると判断した場合、優良衛生品質管理市場・漁港として認定することが適当である旨の審査結果を、優良衛生品質管理市場・漁港認定委員会に報告します。

最終的な認定は、審査員の審査結果が、優良衛生品質管理市場・漁港認定委員会で妥当と判断された場合に、優良衛生品質管理市場・漁港として認定されます。詳しくは、大日本水産会ホームページ「優良衛生品質管理市場・漁港認定要領」をご覧ください。

4. 衛生品質管理の現状把握

それぞれの産地市場・漁港においても、評価を点数化することにより、衛生品質管理の取組状況について、全体の状況を把握することが可能となり、①なにを、②どのように取組めばよいかが明確となりますので、点数化による現状把握を実施する事をお勧めします。

【参考】

チェックシートの項目数と評価判定の変換表

判定 項目数	A: 10割	B: 10割未満 ～5割以上	C: 5割未満 ～2割以上	D: 2割未満	E: 0割
2項目	2	1	—	—	0
4項目	4	2～3	1	—	0
5項目	5	3～4	1～2	—	0
6項目	6	3～5	2	1	0
7項目	7	4～6	2～3	1	0
9項目	9	5～8	2～4	1	0
10項目	10	5～9	2～4	1	0
12項目	12	6～11	3～5	1～2	0
15項目	15	8～14	3～7	1～2	0

※枠内は○の数