

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

(小規模な水産物小売業)

第2部 衛生管理のポイント

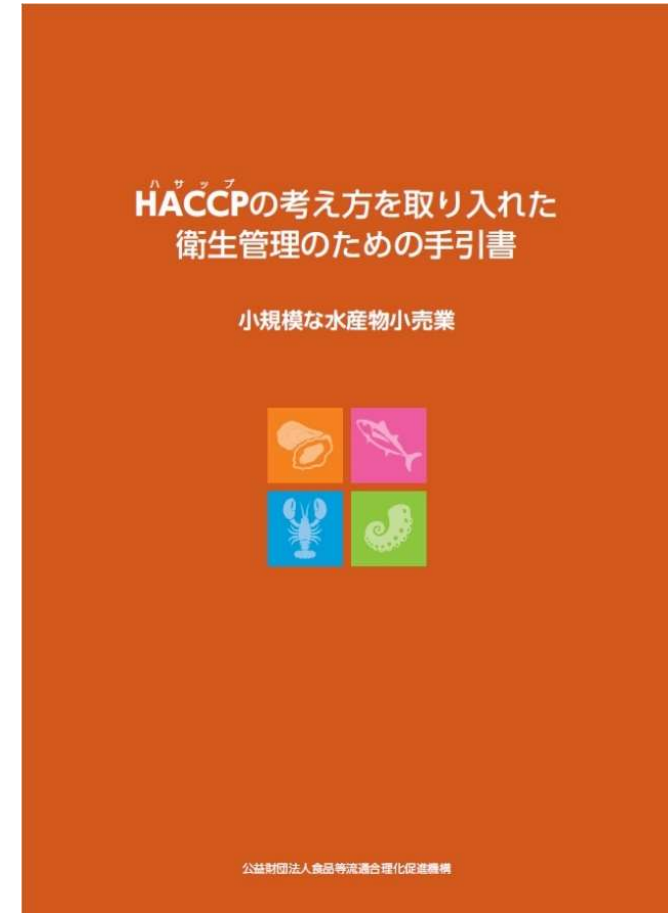
大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課 作成

準備するもの

使用するテキスト

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書 - 小規模な水産物小売業 -

公益財団法人食品等流通合理化促進機構



手引書の主な構成

本セミナーでご説明します

- ・ この手引書の対象業種
- ・ 小規模な水産物小売業に求められる「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」
- ・ 水産物小売業が取扱う多種・多様な商品
- ・ 水産物小売業の一般的な工程
- ・ 水産物小売業の一般的な工程の中で食品に悪影響を及ぼす原因と管理ポイント(例)

① 仕入れ・運搬	② 仕分け(検品・目利き)	③ 保管	
④ 下処理・洗浄 (重要管理1)	⑤ 加工・調理 (重要管理2)	⑥ 盛付・包装	⑦ 陳列・販売

- ・ STEP 1 衛生管理計画を作成します。
- ・ SETP 2 作成した計画を実行しましょう。
- ・ SETP 3 実行したことを記録・保管しましょう。

第3部で
ご説明します

この手引書の対象業種

この手引書は、

全国の小規模な水産物小売業（お魚屋さん）を対象。

手引書
p.1

小規模な水産物小売業に求められる「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」

この手引書では、①各工程の管理理由と手順を示し、注意すべき事項を解説
②STEP1～3により、衛生管理計画の見える化について説明。

STEP 1

衛生管理計画の作成



STEP 2

できた計画を実行



STEP 3

記録・保管

「見える化」の効果

- ・不良や不適切な箇所が発見でき、速やかに改善できる。
➡業務の効率化・食品の安全性の向上・食中毒等の食品事故発生の防止に役立つ。
- ・事故、クレームの速やかな原因究明に役立つ。
- ・衛生管理を適正に行っていることを具体的に自信をもって説明できる。

各工程の管理理由と手順 及び注意すべき事項

水産物小売業が取扱う多種・多様な商品

手引書
p.2

グループ① 冷蔵のもの

製品の種類 ・10℃以下で流通する商品

流通方法 ・段ボール箱等に入れて保冷車で10℃以下で配送されたもの

グループ② 冷凍のもの

製品の種類 ・-15℃以下で流通する商品

流通方法 ・発泡スチロール箱等に入れて冷凍車で-15℃以下で配送されたもの

グループ③ 常温のもの

製品の種類 ・常温で流通する商品

流通方法 ・個別包装及び段ボール箱等に入れて配送されたもの

生食用

加熱用

種類や包装形態が多様なため、グループ分け
・仕入れの段階：温度管理別「冷蔵」「冷凍」「常温」
・加工/販売の段階：「生食用」「加熱用」

仕入れ
運搬

仕入れ
(検品)
(目利き)

保管

下処理
洗浄

加工 調理

盛付 包装

陳列 販売

水産物小売業の一般的な工程の中で食品に悪影響を及ぼす原因と管理ポイント（例）

1 仕入れ・運搬

手引書
p.4

WHY?

外箱の破損・蓋やシートが閉まっていないと、ケース内の氷が溶けて、鮮度不良になっている場合や有害な微生物による汚染を引き起こす可能性があります。

手順

● 仕入れ

ケース内の氷の状態を確認して仕入れる。冷凍品は、溶けていないか確認。外箱が極端に濡れている場合は、商品が低温に保たれていない（解凍が進んでいる）場合あり。

● 運搬

運搬する時の保冷状態にも注意。

配送車に保冷機能がある場合：荷を入れる前に予冷し、設定温度を10℃以下で配送。

配送車に保冷機能がない場合：氷やドライアイスを用いて、容器内を低温状態に保つ。

● 店舗到着後

「冷蔵のもの」「冷凍のもの」は、店舗に戻ってきたら短時間で冷蔵庫・冷凍庫に保管する。
また、鮮魚の外観・におい・ケース内の氷の状態を確認する。

水産物小売業の一般的な工程の中で食品に悪影響を及ぼす原因と管理ポイント（例）

2 仕分け（検品・目利き）

手引書
p.5~6

WHY?

- ・仕入れ時には問題がなかった商品が運搬時に発生した問題で異物混入や有害な微生物が付着する可能性があります。
- ・仕入れ時には気が付かなかった問題が検品の時に発見する可能性があります。

手順

● 検品

検品は伝票や外観などを確認して行う。

- ① 種類:伝票と相違ないか確認
- ② 数量:伝票と相違ないか確認
- ③ 等級:伝票に相違ないか確認
- ④ 品質:鮮度・乾燥度合いの確認
- ⑤ 保冷状態:スチロールケース内の氷の状態・凍結状態により確認
- ⑥ 異物の有無:有毒魚(ふぐを含む)・奇形魚、異物混入(虫・木片・金属片など)の確認
- ⑦ 法に基づく表示(名称、原産地、解凍の場合はその旨、養殖の場合はその旨)
- ⑧ 容器包装:外装に破損や汚れがないか確認

2 仕分け（検品・目利き）

手引書
p.5

▶ 検品の結果、問題があった場合の対応例

- ① 軽微な汚れの場合は、魚を洗浄使用する。
- ② 生食用から加熱用に転用するなど、適切な用途に変更する。
また、①及び②に対応できない魚は、速やかに廃棄する。

【不良品の例】

- 有毒魚
- 腐敗品（腐敗までいかないが販売に適さない鮮度のものを含む）
- 出荷者が回収要請しているもの
- 保健所等から販売しないように指示があったもの
- その他品質・衛生上の観点から販売に適さないと判断したもの

【有毒魚の疑い 取扱例】

検品の結果、有毒魚の疑いが生じた場合は、誤って販売しないように販売商品と別に保管し、仕入れ先や保健所等行政機関に照会する。

水産物小売業の一般的な工程の中で食品に悪影響を及ぼす原因と管理ポイント（例）

3 保管

手引書
p.6

WHY?

冷蔵庫内では、食品同士の相互汚染により、有害な微生物の汚染・増殖する場合があります。

手順

● 冷蔵・冷凍品の取扱い

生食用魚介類と加熱用魚介類が混在しないように、仕分けして保管。
庫内の商品は先入れ・先出しを基本に、食品の表示期限も定期的を確認し、期限内に使用するようにする。

入荷した商品にヒスタミンを生成・増加させないためには、ヒスタミン産生菌が増殖しないよう、魚を低温管理することが、有効な予防手段。



低温管理

- 施氷し保管する
- 水氷中に保管する

水産物小売業の一般的な工程の中で食品に悪影響を及ぼす原因と管理ポイント（例）

4 下処理・洗浄

手引書
p.7

WHY?

- ・魚介類の体表・エラ・内臓には腸炎ビブリオなどの有害な細菌が付いています。
- ・魚介類の寄生虫は、鮮度が落ちると内臓から筋肉に移動する可能性があります。寄生虫のいる生鮮魚介類を食べると食中毒が発生する場合があります。
- ・不衛生な器具類の使用は、食品に汚れや有害な微生物の汚染を広げる可能性があります。
- ・鮮魚の下処理の際、交差汚染・二次汚染により有害な微生物が付着する恐れがあります。

手順

● 下処理

計画的に小分けして、品質に影響がでないように短時間で作業。

鮮魚の内臓等にはアニサキスなどの寄生虫が寄生している場合があるため、目視で確認。

下処理に使用する器具類は、衛生的なものを使用する。

● 洗浄

下処理した魚介類は、真水で十分洗浄するなどして付着している汚れや有害な物質を除去。

水産物小売業の一般的な工程の中で食品に悪影響を及ぼす原因と管理ポイント（例）

4 下処理・洗浄

手引書
p.7

重要管理 1

生食用の鮮魚介類の下処理時における真水での洗浄

なぜ必要なのか	生食用の鮮魚介類を下処理する時に洗浄が不十分な場合は、相当な数の腸炎ビブリオが残存する恐れがある。
いつ	下処理後速やかに
どのように	真水で下処理後の魚体を洗浄する。 特に、体表・エラ・内臓に近い部分は念入りに洗浄する。 生食用の鮮魚介類は、短時間でも低温で保管する。
問題があったとき	生食用としての販売は避ける。また、場合によっては廃棄する。



- まな板・包丁類の器具は、鮮魚の下処理用と生食用など目的に応じて使い分ける。
- 器具類は使用の都度、十分に洗浄する。
- 使用後は洗浄後、十分に乾燥させ、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム溶液等で消毒する。

水産物小売業の一般的な工程の中で食品に悪影響を及ぼす原因と管理ポイント（例）

5 加工・調理

手引書
p.8~9



- ・アニサキスは、鮮度が落ちると、内臓から筋肉に移動する可能性があります。
- ・幼虫が寄生している生食用の鮮魚介類を食べると食中毒が発生する場合があります。
- ・鮮魚介類には、腸炎ビブリオなど有害な微生物が付着している場合があります。
- ・不衛生な器具類の使用は、食品に汚れや有害な微生物の汚染を広げる可能性があります。
- ・加工・調理の際、異物混入・有害な微生物による汚染及び増殖する場合があります。

手順 刺身や寿司に調理する場合は、目視により寄生虫を取り除き、低温管理を徹底。使用する器具類は、細菌やウイルスに汚染されないように衛生的なものを使用。

重要管理 2 加熱加工調理における温度管理

なぜ必要なのか	加熱加工調理の過程で、食中毒を引き起こす有害な微生物が増殖しやすい温度帯がある。
いつ	調理時
どのように	食品の中心部まで加熱しているか確認してから販売する。（目視）
問題があったとき	再加熱して、中心部まで加熱されているか確認してから販売する。また、場合によっては廃棄する。

水産物小売業の一般的な工程の中で食品に悪影響を及ぼす原因と管理ポイント (例)

6 盛付・包装

手引書
p.10

WHY?

- ・下処理と盛付作業を同じ場所で同時に行うと、交差汚染をする場合があります。
- ・作業時に異物が混入する場合があります。

手順

盛付作業をする場合は、下処理とは別の場所で行う。
作業台は整理・整頓し、不要なものは置かないようにする。
トレイやパックに包装する場合は、衛生的な包装資材を使用する。

7 陳列・販売

手引書
p.10

WHY?

- ・温度管理が必要な商品の陳列・販売の保冷状態の異常は、有害な微生物による汚染や増殖のリスクと品質劣化の恐れがあります。

手順

「冷蔵のもの」「冷凍のもの」の陳列は、ショーケースや冷蔵・冷凍庫を使用し、低温管理する。
冷蔵庫から取り出した商品は、すぐに販売。

ご清聴ありがとうございました