

# 産地魚市場 品質管理の手引き

《第一版》



社団法人 大日本水産会  
全国漁業協同組合連合会

## はじめに

このパンフレットは、産地魚市場における品質衛生管理のポイントをまとめたものです。  
産地魚市場で広く活用し、消費者に、より安全な水産物を供給できるように  
努めていただきたいと思います。

なお、このパンフレットは

有馬和幸（技術士）、池田讃哉（大日本水産会登録専門家）、  
田口博人（水産庁水産加工課、技術士）、山之内淳（大日本水産会登録専門家）、  
吉川礼次（〔財〕食品環境検査協会）、渡辺彬二（銚子市漁業協同組合）  
の各氏のご協力により作成したものです。



# 鮮度保持は世界のトップレベル!

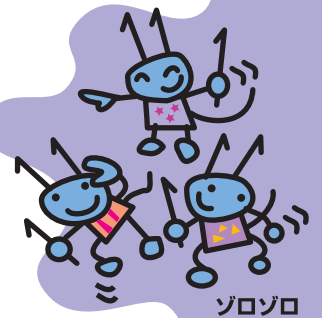
(でも、今、日本の産地魚市場には  
“安全性”が問われています。)

昔からの方法でやってきて  
問題はないと思っていたんだが  
「鮮度がいい=安全」  
ではないわけ?

市場内の衛生管理が  
できていないと、見た目は良くても  
いろいろな細菌がついたり  
増えたりしてしまう。

しかし、  
衛生管理を徹底するには  
それなりの  
施設設備が必要になる  
急にはなかなか難しいな。

施設の整備など大きな資金が必要な  
ものは無理をせずに計画的に進めればいい。  
それより、今、できることをきちんと実行する  
それだけで、衛生状態は見違えるよう  
に良くなるはずです。



では、品質衛生管理にどのように  
取り組めばよいか説明しましょう。



# 衛生管理は作業する人の“自覚の問題”です。

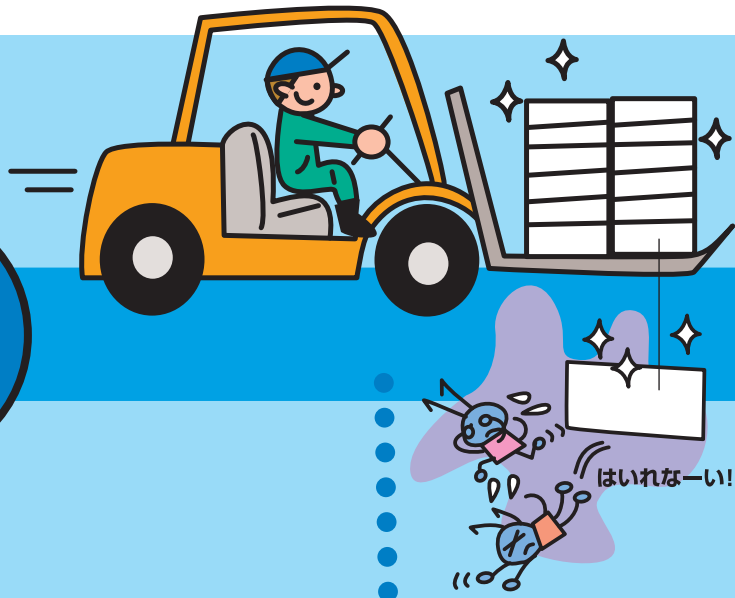


衛生管理の3つのポイント  
それは、  
●衛生的な取り扱い!  
●低温保管!  
●迅速な取り扱い!です。

## 衛生的な取り扱い!

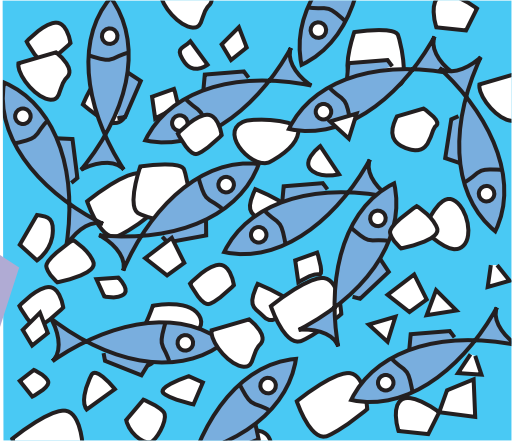
作業の流れにそって  
ポイント  
をまとめてみましょう。

## 水揚げ



水氷を使って低温で管理する。

## 低温保管!



# できることから、一つ一つはじめてください。



構内にはいる前は、  
洗浄槽で殺菌しよう!



## 迅速な取り扱い!

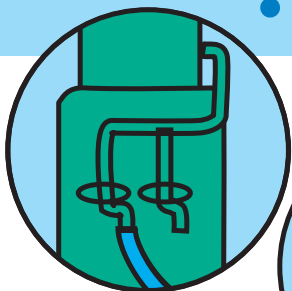
細菌を“つけない” “増やさない”  
ためにも素早く作業をしよう!



荷さばき  
選別・計量



セッセ! セッセ!



飲用水



清浄(殺菌)海水



いけすやフィッシュポンプ(浮かせ水)、  
選別、洗浄、冷凍品の解凍に使用する水も  
清浄(殺菌)海水、または飲用水を使う。

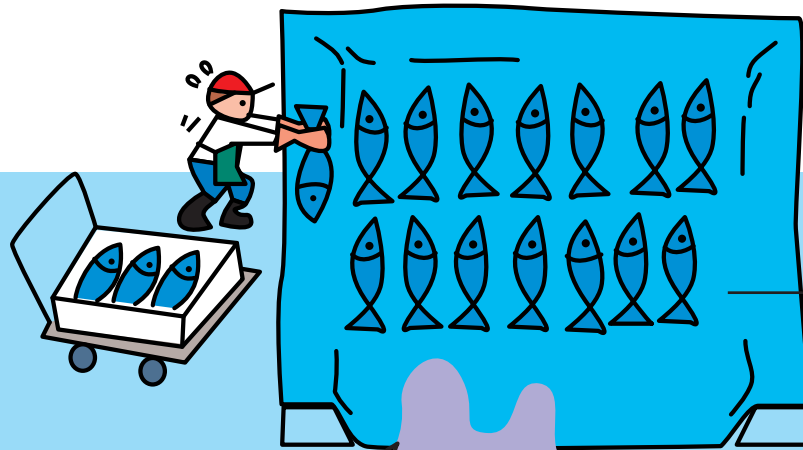
選別された魚介類は専用の容器  
(魚コンテナ、魚バット、魚箱、樽等)  
に入れ、陳列台の上に置く。

魚介類を直接台に置く場合……床から60cm以上  
魚箱に入れて置く場合……魚箱の上面が床から60cm以上

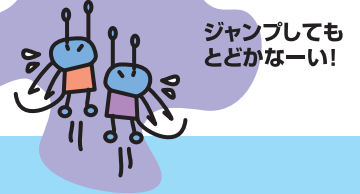
容器の材質は木製よりプラスチックか  
ステンレス等耐水性、耐腐食性のものを。

60cm以上

60cm以上



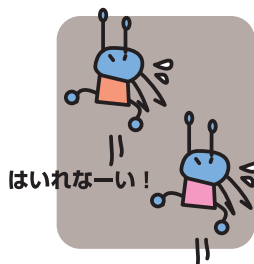
マグロ、サケ、スケトウダラ等大物で  
容器に納まりにくいものは床に直接置かずに、  
洗浄・消毒がしやすい衛生的なシートの上に。



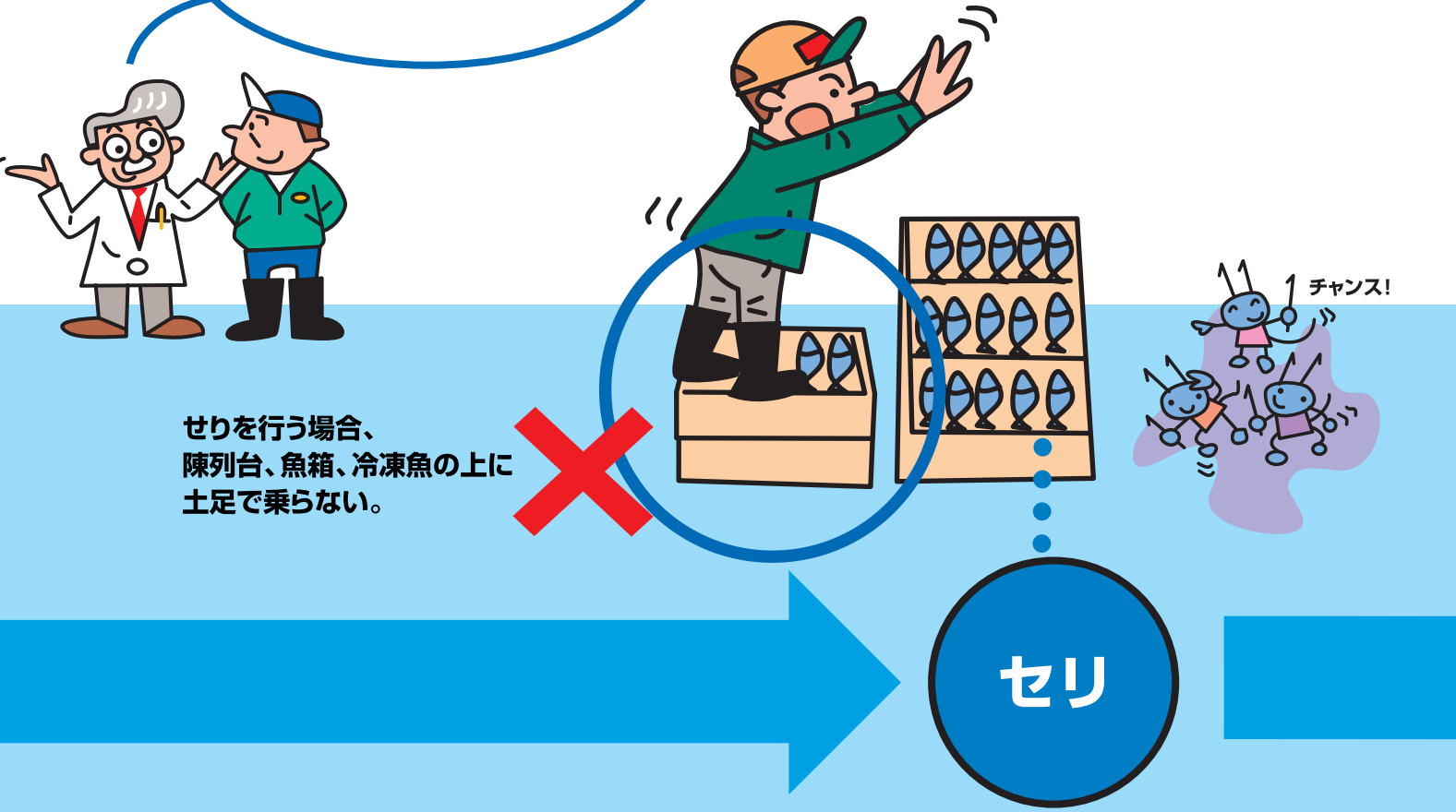
配列

## 特別衛生区域の設定

イクラ、ウニ等消費者がそのまま  
口にするものを取り扱う場所は  
特別衛生区域として囲い、  
人、設備、器具等  
の衛生管理を徹底させる。



魚介類には細菌を  
“つけない” “ふやさない”  
それが衛生管理のポイントです。



せりを行う場合、  
陳列台、魚箱、冷凍魚の上に  
土足で乗らない。

セリ

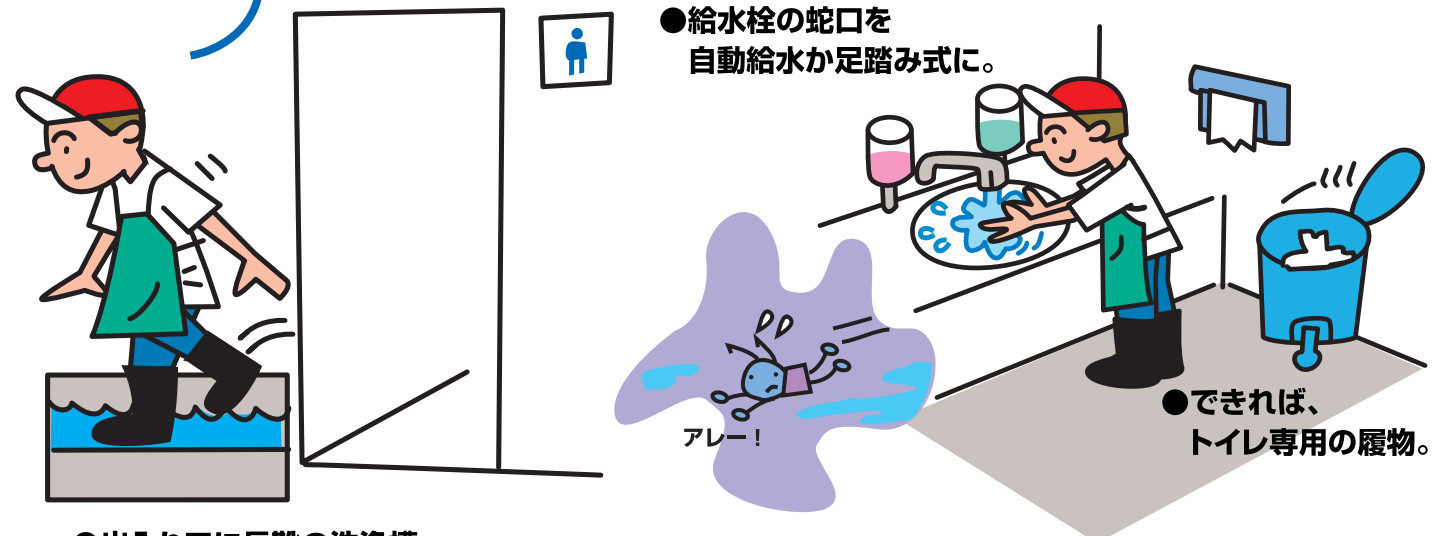
いろいろな人が出入りするので  
靴を洗う場所と、  
手洗いの設備はぜひ必要。

## トイレ・手洗い場

●定期的な清掃。

●液体石鹸、逆性石鹼、  
ペーパータオルの常備と補充。

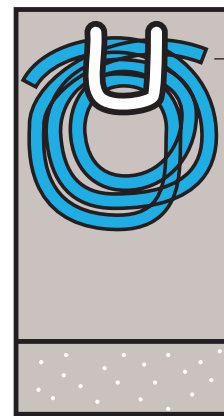
●給水栓の蛇口を  
自動給水か足踏み式に。



●出入りに長靴の洗浄槽。

●できれば、  
トイレ専用の履物。

- 選別台、フォークリフトのタイヤ、コンベアーのベルト  
魚箱やパレット等の器具の洗浄と乾燥。
- 包丁、手釣等の洗浄。
- 市場内床面の清掃、亀裂がある場合は補修する。



ホースは口が床につかないようにフックに巻いておく。

洗浄に使用する水は港内の海水を避け  
清浄（殺菌）海水か飲用水を使う

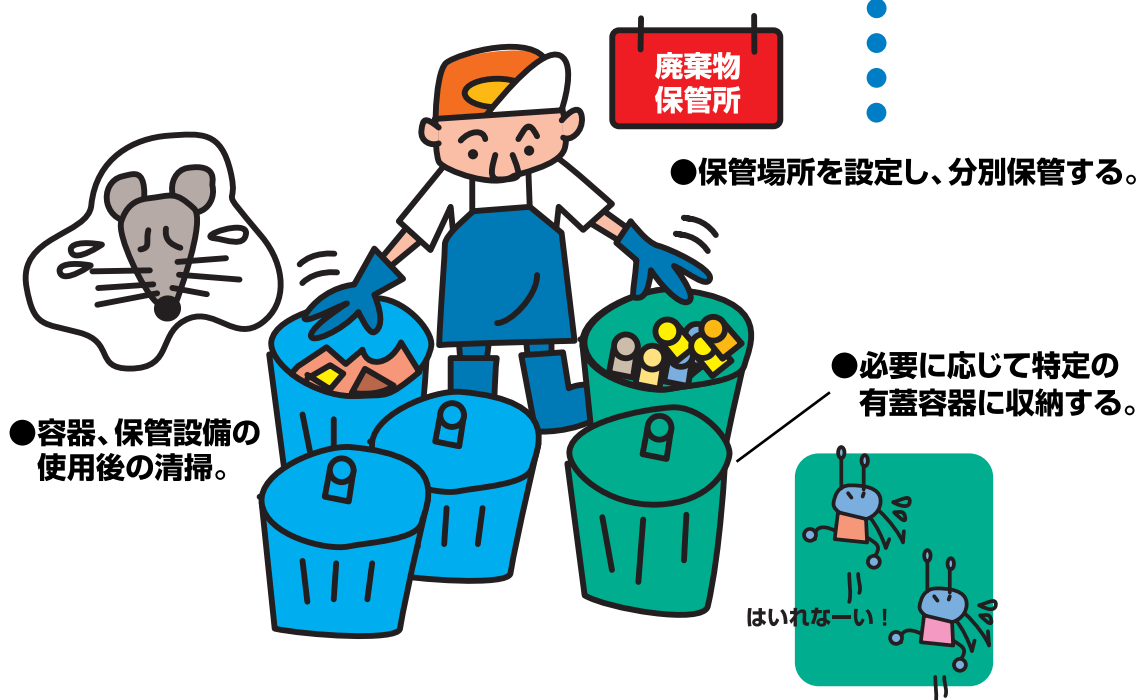


井戸水、海水の殺菌は紫外線、オゾン  
次亜塩素酸ナトリウムなどによる。  
次亜塩素酸ナトリウムで  
・淡水を殺菌する場合・・・蛇口残留塩素濃度0.1ppm  
・海水を殺菌する場合・・・蛇口残留塩素濃度0.3～0.8ppm



清掃

ネズミやゴキブリが繁殖しないように  
廃棄物は衛生的に処理・保管すること。



●容器、保管設備の  
使用後の清掃。

●保管場所を設定し、分別保管する。

●必要に応じて特定の  
有蓋容器に収納する。

はいれな—い!



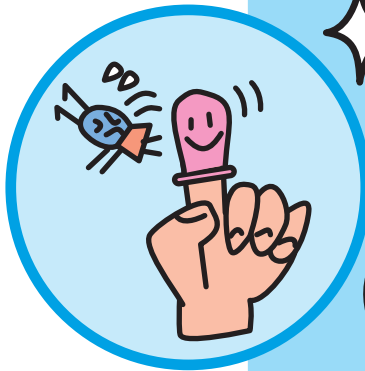
# ( 市場関係者は定期的に 健康診断を受けましょう )



伝染病疾患、  
保菌者は食品の取り扱いには  
従事できません。



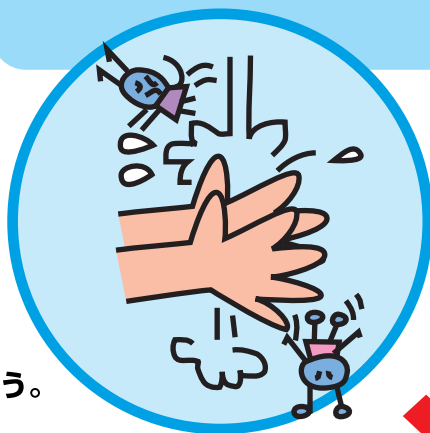
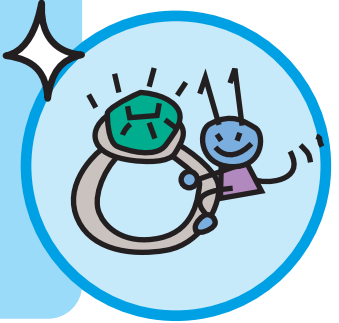
定期的な検便の実行。



手指に切り傷やおできの  
ある人は、指サックや適切な  
手当てをし、できれば  
直接魚介類にふれない  
作業に従事する。



清潔な作業着、帽子  
専用のゴム手袋  
長靴着用  
指輪などしない。



作業前、作業場から  
離れたとき  
作業後には必ず手を洗う。



所定の場所以外での喫煙、飲食  
ガム、放たんはしない。

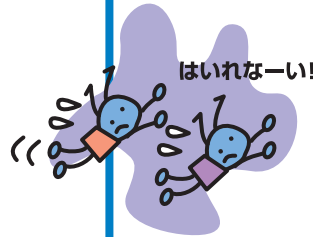


# 市場内はきちんと区分けましょう!



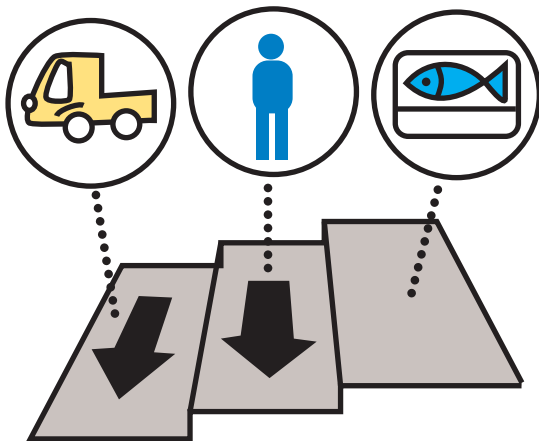
## 関係者以外立ち入り禁止

関係者以外の立ち入りを制限するために、看板、ロープ、線引きによって制限区域を明確にする。



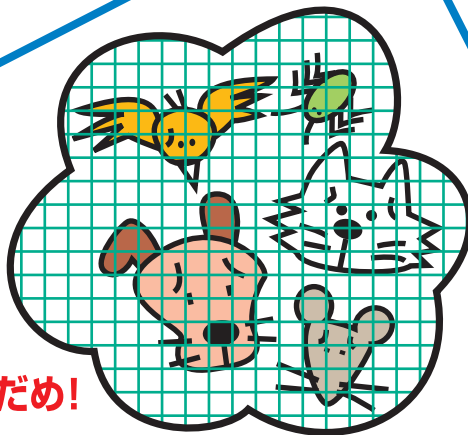
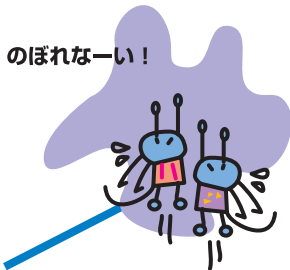
## 車両乗り入れ禁止

車両の乗り入れ区域も明確にする。



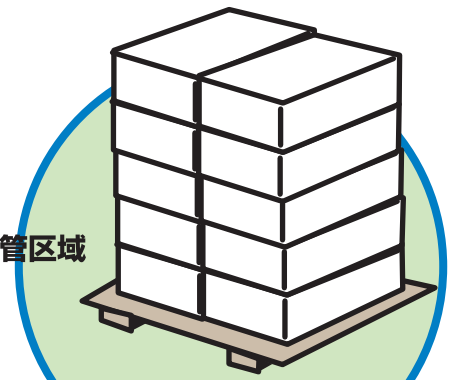
魚箱の置き場は通路と区別する。車両乗り入れ区域をはっきりさせるために、床面と路面に段差をつくる。

のぼれなーい!



## きみたちはだめ!

ネズミや昆虫の侵入を防ぐために排水溝には金属ネット等を設置。定期的に駆除する。



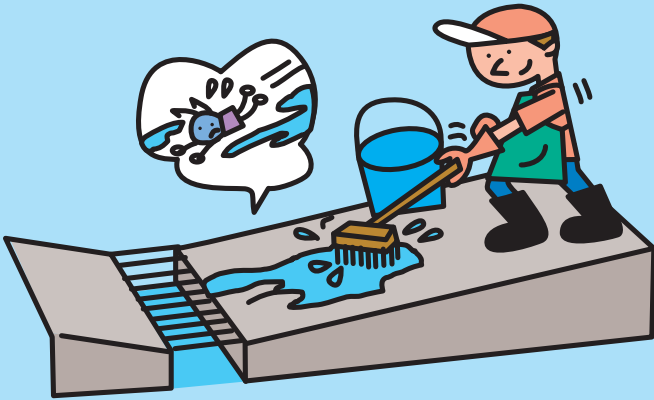
陳列・保管区域

陳列・保管区域は洗浄・選別の区域と分け、それ以外には使用しない。



洗浄・選別の区域

# 清潔な作業環境の確保。それが基本です。



建物の周囲地面及び市場内の床は  
コンクリート等耐水性材を使用し、  
排水がよく清掃しやすいよう  
に勾配をつける。



施設の周辺、排水溝の設備は  
定期的に清掃する。水たまりは補修する。

天井、梁、壁、照明器具も  
定期的に清掃、補修する。



作業をするときはなるべく明るい場所で。  
明るさは選別・保管の場所では150ルクス以上、  
陳列の場所は350ルクスが目安。

いかがです、  
これで。

これで安心だわ！





このパンフレットは、平成12年度水産食品品質高度化総合対策事業により、産地魚市場の品質衛生の向上を図るための基礎的な知識の普及啓発用として、(社)大日本水産会において作成したものです。

## 社団法人 大日本水産会

〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル8階  
TEL:03-3585-6985 FAX:03-3582-2337

## 全国漁業協同組合連合会

〒101-8503 東京都千代田区内神田1-1-12 コープビル  
TEL:03-3294-9613 FAX:03-3295-2407