

漁港における衛生管理基準について

平成 20 年 6 月 12 日 20 水港第 1070 号
国土交通省北海道開発局農業水産部長
関係都道府県水産関係担当主務部長
内閣府沖縄総合事務局農林水産部長 あて
水産庁漁港漁場整備部長通知

最終改正 令和 3 年 6 月 1 日付け 3 水港第 964 号

(国土交通省北海道開発局農業水産部長あて)

「食品衛生法等の一部を改正する法律」(平成 30 年法律第 46 号)の趣旨に従い、漁港における衛生管理に関し、基準の一層の適正化及び明確化を図るため、漁港における衛生管理基準(平成 20 年 6 月 12 日付け 20 水港第 1070 号水産庁漁港漁場整備部長通知)の一部を別紙新旧対照表のとおり改正したので、御了知願いたい。

貴局におかれては、本基準を参考とされ、漁港での衛生管理対策について一層強力な取組をお願いします。

また、このことについて別添写しのとおり北海道水産関係担当主務部長宛て通知したので、御了知願いたい。

(関係都道府県水産関係担当主務部長あて)

「食品衛生法等の一部を改正する法律」(平成 30 年法律第 46 号)の趣旨に従い、漁港における衛生管理に関し、基準の一層の適正化及び明確化を図るため、漁港における衛生管理基準(平成 20 年 6 月 12 日付け 20 水港第 1070 号水産庁漁港漁場整備部長通知)の一部を別紙新旧対照表のとおり改正したので、御了知願いたい。

貴都道府県におかれては、本基準を参考とされ、漁港での衛生管理対策について一層強力な取り組みをお願いします。

また、貴管下関係市町村に対しては、貴職より通知願いたい。

(内閣府沖縄総合事務局農林水産部長あて)

このことについて、別添のとおり沖縄県水産関係担当主務部長あて通知したので、御了知願いたい。

漁港における衛生管理基準

第1 衛生管理基準の考え方

- 1 安全性確保、取組の持続性確保、品質管理等の重要性にかんがみ、一層の衛生管理体制の向上を図る際の目安とすべく、レベル1から3までの3段階で基準を設定する。

レベル	定義	考え方
1	食中毒菌の混入を防止するため、危害要因となり得るすべての項目において必要最低限の措置が行われている漁港	①「岸壁での陸揚作業」「荷さばき所でのせり・荷さばき作業」の全行程を通じた危害要因の特定 ②全行程を通じて危害要因をなくすためのハード及びソフト対策の実施 ③HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の義務化への対応 等
2	各種対策により食中毒菌の混入のないことが確認されているとともに、効果の持続化が図られている漁港	レベル1の対策に加え、 ①各種基準を満足するために必要となるハード及びソフト対策の実施 ②取組の持続性を確保するための定期的な調査・点検の実施 等
3	衛生管理に対する総合的管理体制が確立されている漁港	レベル1、2の対策について、 ①衛生管理に対する総合的管理体制の確立に対応した記録の維持管理 ②要請に応じた情報提供が可能となる体制等の構築

- 2 衛生管理の評価に当たり、「水環境」、「水産物の品質管理」及び「作業環境」、「運営体制」の4つの視点から基準を設定する（基準の詳細については別表のとおりである）。

- 3 同一漁港であっても、多様な魚種・取扱形態での作業が存在することから、漁港単位ではなく、陸揚げから出荷までのラインごとに評価することとする。

第2 漁港における衛生管理の取組の方針

- 1 レベル1については、水産物を陸揚げするすべての漁港で早期に対策を講じることが重要である。
- 2 レベル2については、レベル1を満たす漁港のうち、水産物流通の拠点となる地区について順次対策を講じることが重要である。
- 3 レベル3については、レベル2を満たす漁港の中から、順次対策を講じることが重要である。
- 4 本基準の対象は、岸壁の陸揚げ作業から荷さばき所における搬出までとしており、加工場や冷凍・冷蔵施設等は、関係団体の作成する手引き等に準ずるものとする。

		レベル1		レベル2		レベル3	
【評価項目】	1. 水環境（水・氷の供給、排水処理）の項目	1.1 泊地環境に関する項目	①泊地環境の保全・排水の適正処理 法令上の水質基準や規制（水質汚濁防止法、下水道法等）に該当する場合は、該当基準の順守を前提とする。	【ハード対策】 ゴミ・汚水の流入防止対策として ・陸揚岸壁や荷さばき所等からの排水管理（蓋付の排水溝の設置） 【ソフト対策】 ・排水溝の定期的な清掃	レベル1に加えて以下の項目を評価 【ハード対策】 ・水産物の衛生的な取扱いに泊地の水質が影響を与える場合には、排水口の陸揚岸壁前面の泊地内設置の回避 ※上記については、排水口は陸揚岸壁前面泊地内に設置しないことを前提とするが、やむを得ず陸揚岸壁前面泊地内に設置した場合は、適切な排水処理が可能な施設を設置し、汚水が泊地へ直接流入しないようにすること ・（必要に応じて）海水交換型施設への改良、又は汚泥浚渫の実施 【ソフト対策】 ・やむを得ず排水溝を陸揚岸壁前面泊地内に設置し、かつ、排水処理施設を設置できない場合は、年間を通して水質が最も悪化する時期に水質調査による泊地環境の確認など、泊地環境が現状より悪化しないように管理すること ・岸壁や市場からの汚水の泊地への流入対策として排水施設の定期点検（排水溝、集水桝等。スクリーン部の定期清掃を含む）を実施すること	レベル1、2に加えて以下の項目を評価 【ソフト対策】 ・適切な期間、適切な方法で実施した、危害を管理するために講じた措置（汚濁負荷が大きい排水の特定・処理等）に関する記録の維持管理 ・要請に応じた記録等の情報提供	
		1.2 水の供給に関する項目	①適正な水利用	市場外の漁具、エプロン等の良好な作業環境確保のための洗浄に利用する水として ・良好な海水又は飲用適な水の利用（取水海水は、水産用水基準（2018年版）に定める5項目（pH、SS、大腸菌群、COD、T-N）の基準値を満足） 【ソフト対策】 ・市場内の床や器具・機材の洗浄に用いる水および生鮮魚介類に直接または間接的に触れる水として、清浄水（例：紫外線殺菌海水、次亜塩素酸ナトリウム添加水、電気分解殺菌海水、ろ過除菌海水、海洋深層水、水道水）を利用すること	【ハード対策】 ・給水栓の適正配置 【ソフト対策】 ・取水海水の定期的な水質調査（最低年1回）、又は殺菌施設の定期点検（定期清掃含む。）の実施	レベル1、2に加えて以下の項目を評価 【ソフト対策】 ・適切な期間、適切な方法で実施した、危害を管理するために講じた措置（取水水質の変化が想定される要因の水質調査等）に関する記録の維持管理 ・要請に応じた記録等の情報提供	
		1.3 氷の供給に関する項目	①清潔な氷の使用	【ソフト対策】 ・魚介類に直接または間接的に触れる氷は清浄水を用いたものであること	【ソフト対策】 ・取水海水の定期的な水質調査（最低年1回）、又は殺菌施設の定期点検（定期清掃含む。）の実施 ・製氷施設等から氷を魚介類に供給する過程における食中毒菌の混入防止対策の徹底	レベル1、2に加えて以下の項目を評価 【ソフト対策】 ・適切な期間、適切な方法で実施した、危害を管理するために講じた措置（取水水質の変化が想定される要因の水質調査等）に関する記録の維持管理	

						・要請に応じた記録等の情報提供	
	2. 水産物の品質管理の項目	水産物の温度管理等による品質管理	①温度管理	【ソフト対策】 ・「1.3 氷供給に関する項目」のレベル1の氷を使用（施氷等）した温度管理 ・低温保管庫（冷蔵庫等）がある場合には、生鮮魚介類の鮮度を保つことのできる庫内温度に設定し、その温度を維持すること			レベル1、2に加えて以下の項目を評価 【ソフト対策】 ・適切な温度管理下での取扱い及び保管できる環境の確保（室温・魚体温の制御）と、温度の監視及び必要に応じ温度の記録の維持管理 ・要請に応じた記録等の情報提供
				【ソフト対策】 直射日光による水産物の温度上昇の回避として ・遮光シート等の使用	レベル1に加え以下の項目を評価 【ハード対策】 直射日光による水産物の温度上昇の回避として ・防暑施設（屋根等）の設置		
			②時間管理・損傷防止	【ソフト対策】 ・最適な作業形態確保による荷さばき時間の短縮 ・魚介類の損傷防止	【ハード対策】 ・最適な作業形態確保のための必要に応じた漁港施設配置の見直し		
【評価項目】	3. 作業環境（施設配置、陸揚げから出荷エリア）の項目	3.1 陸揚げ・荷捌きに関する項目	①廃棄物・排水等の適正処理	【ソフト対策】 ・廃棄物と魚介類の分離 ・廃棄物の露出防止の徹底 ・定期的な廃棄物の搬出 ・排水溝の定期的な清掃（「1.1 泊地環境に関する項目」で評価） ・廃棄物容器等の定期的な洗浄 ・搬出や洗浄状況の定期的な確認			レベル1、2に加えて以下の項目を評価 【ソフト対策】 ・適切な期間、適切な方法で実施した危害を管理するために講じた措置に関する記録の維持管理 ・要請に応じた記録等の情報提供
			②防風防雨防塵の対策	【ソフト対策】 ・シート等による屋外での魚体露出防止	レベル1に加えて以下の項目を評価 【ハード対策】 ・防風防雨防塵施設（屋根等）の整備 【ソフト対策】 ・防風防雨防塵に対する定期的な確認		
			③鳥獣等侵入防止の対策	【ソフト対策】 ・エプロン・荷さばき所等の床面における糞や羽、餌となる残滓等の定期的な洗浄 ・発見次第追い払う等の対策の実施	レベル1に加えて以下の項目を評価 【ハード対策】 ・鳥獣等侵入防止施設（屋根、屋根部ピアノ線等）の整備		

			<p>④車両の進入対策</p>	<p>【ソフト対策】 ・交差汚染の防止のため、車両の作業動線の管理（陸揚げ・荷さばき箇所への作業時の進入防止・関係者への周知）</p>	<p>レベル1に加えて以下の項目を評価 【ハード・ソフト対策】 車両由来の危害要因の進入を防ぎ、またその効果を持続させることが可能な設備（プラットフォーム、車止め等）の設置や体制の構築（車両の作業動線の管理等）をしていること ※上記については、車両進入が漁業形態上やむを得ない場合については、タイヤ洗浄等を含め、当該水産物が車両進入に由来する危害要因にさらされない対策をとり、施設を清潔に管理された状態に保つこと 【ソフト対策】 ・車両進入管理の確認体制の整備 ・車両の進入防止に対する定期的な確認</p>	
			<p>⑤陸揚げ・荷さばき環境の清潔保持</p>	<p>【ハード対策】 ・必要に応じて十分な換気、照度が確保できる施設の整備 【ソフト対策】 ・十分な換気・照度の確保 ・陸揚げ・荷さばきの作業動線の管理（主動線の決定・管理） ・有害な微生物の混入を防ぐため、「1.2 水の供給に関する項目」のレベル1の水を用いた容器・床等の洗浄の徹底 ・容器・床等の洗浄後の排水の適正管理（「1.1 泊地環境に関する項目」で評価） ・長靴の清潔保持 ・陸揚岸壁上での漁具等の洗浄・保管の禁止の徹底</p>	<p>レベル1に加えて以下の項目を評価 【ハード対策】 ・交錯の無い作業動線の確保のための必要に応じた漁港施設配置の見直し ・上屋の老朽化対策 ・長靴の消毒槽等の整備 【ソフト対策】 水産物への危害要因の侵入を防ぐため、以下を実施する ・交錯の無い作業動線の確保 ・有害な微生物の混入を防ぐため、「1.2 水の供給に関する項目」のレベル2の水を用いた容器・床等の洗浄の徹底 ・容器・床等の洗浄後の排水の適正管理（「1.1 泊地環境に関する項目」で評価） ・適正なロット容器の使用 ・魚介類の床面直置き禁止（清潔なシート敷上への直置きは可） ・定期的な実施の確認</p>	
		<p>3.2 積込み・搬出に関する項目</p>	<p>①積込み・搬出環境の清潔保持</p>	<p>【ソフト対策】 ・「1.2 水の供給に関する項目」の水を用いた容器・機器類等の洗浄の徹底 ・「陸揚げ・荷さばき」箇所と「積込・搬出」箇所の分離</p>	<p>レベル1に加えて以下の項目を評価 【ハード対策】 ・屋根・庇等、積込み・搬出時の露出防止対策施設の整備 【ソフト対策】 ・車両由来の危害要因の侵入を防ぎ、またその効果を持続させることが可能な対策 ・定期的な実施の確認</p>	
			<p>②運搬車両の清潔保持</p>	<p>【ソフト対策】 ・荷さばき所内の運搬車両の清掃</p>	<p>レベル1に加えて以下の項目を評価 【ハード対策】 ・「積込み・搬出」にかかわる道路・用地舗装、雨水排水対策 【ソフト対策】 ・タイヤの洗浄 ・車体の定期的な洗浄 ・定期的な実施の確認</p>	

		3.3 関係者の清潔保持に関する項目	①人の管理	<p>【ソフト対策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・<u>手洗の徹底</u> ・<u>清潔な服装の励行（帽子・清潔な長靴の着用、長靴の洗浄等）</u> ・<u>飲食・喫煙の禁止（許可された指定区域を除く）</u> ・<u>生鮮魚介類に器具等で傷をつけたり、足で触れたりしない（器具等を足で踏みつけない）</u> ・<u>体調不良者の申告、業務制限</u> ・<u>関係者以外の立ち入り制限</u> ・<u>市場利用者の健康診断の受診（年1回以上）</u> ・<u>漁港利用者に対する衛生管理講習会・勉強会等の開催（取組として例えば漁港利用者はネームプレートをついた帽子等を着用等）</u> 	<p>レベル1に加えて以下の項目を評価</p> <p>【ソフト対策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・<u>漁業者、市場関係者、仲買人等の最低年1回の衛生管理講習会・勉強会等の受講の義務付け</u> 	
			②トイレ等の管理	<p>【ハード対策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・<u>衛生的なトイレの設置</u> <p>【ソフト対策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・<u>トイレ等の床面の清掃等</u> ・<u>手洗用具等（使い捨てタオル、洗剤、消毒薬等）の管理床面の清掃等、手洗用具等（使い捨てタオル、洗剤、消毒薬等）の管理</u> 	<p>レベル1に加えて以下の項目を評価</p> <p>【ハード対策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・<u>水洗式のトイレ（自家浄化槽等で処理含む）の設置</u> ・<u>床面からの食中毒菌の付着防止のための長靴洗浄槽の整備</u> 	
【評価項目】	4. 衛生管理の運営体制に関する項目	4.1 運営体制に関する項目	①協議会の設置	—	<p>【ソフト対策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・<u>漁港・市場の衛生管理を実施するにあたっては、協議会を設置し、衛生管理責任者を任命すること</u> 	
		4.2 衛生管理の見える化に関する項目	①衛生管理計画の策定・実行	<p>【ソフト対策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・<u>漁港・市場の衛生管理を実施していくにあたっては、衛生管理計画を作成し、計画に従って実行すること</u> 	<p>【ソフト対策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・<u>漁港・市場の衛生管理を実施していくにあたっては、衛生管理マニュアルを作成し、計画に従って実行すること</u> 	
			②情報の記録・提供	<p>【ソフト対策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・<u>衛生管理計画に従った記録の維持管理</u> ・<u>要請に応じた記録等の情報提供</u> 	<p>【ソフト対策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・<u>衛生管理マニュアルに基づき、適切な期間、適切な方法で実施した危害を管理するために講じた措置に関する記録の維持管理</u> ・<u>要請に応じた記録等の情報提供</u> 	
			③情報の共有	<p>【ソフト対策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・<u>厚生労働省通達（毒魚の情報等）を産地市場内に掲示するなど、産地市場利用者で共有すること</u> 		

注：下線部は、食品衛生法等の一部を改正する法律に基づき、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理において義務化される事項*

*「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（『魚介類せり売り営業』産地市場利用者向け）」で記載されている事項

参考：漁港の衛生管理の考え方

(1)HACCP とは

HACCP とは、Hazard Analysis and Critical Control Point の略称で「危害分析と重要な管理点の設定」と邦訳されている。食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害要因をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法である。

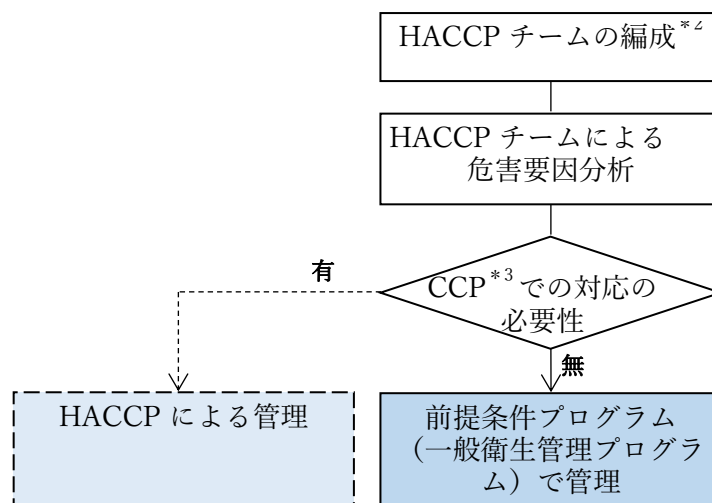
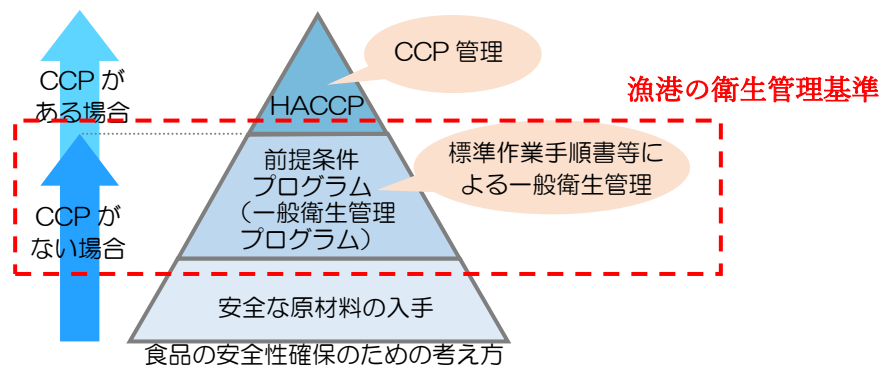
(2)HACCP による衛生管理の実施の義務化

食品衛生法の改正により、全ての食品事業者を対象に「衛生管理計画を作成し、施設・設備の衛生管理、食品取扱者の衛生管理・衛生教育等の一般衛生管理に加え、事業者の規模や業種に応じた HACCP による衛生管理の実施すること」が求められている。これは、コーデックス HACCP の 7 原則を要件とする「HACCP に基づく衛生管理」、あるいは、コーデックス HACCP の 7 原則を完全に実施することが困難な小規模事業者や一定の業種に対してコーデックス HACCP の 7 原則の弾力的な運用を可能とする「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」によることができる。漁港・市場については後者の対象となる。

(3)漁港・市場での対応

漁港・市場においては原則として加工等を行わないこと、陸揚げから搬出までの施設内に滞留する時間が一般に 1 日以下と短いこと等から、基本的に前提条件プログラム*1 (PRP:Prerequisite Program) を確実に実施することで管理する。

漁港・市場は HACCP の弾力的な運用を行う施設として重要管理点による管理は行わないものの、水産物の受入れから出荷までの間の水産物の衛生管理という点で、水産物の受入れ時のチェック、水産物の温度管理等について、記録をつけるなど適正に管理することが望ましい。



※1) HACCP システムを効果的に機能させるための前提となる食品取扱施設の衛生管理プログラム。

※2) HACCP 原則の適用に関する適切な研修の受講が必要

※3) CCP (Critical Control Point ; 重要管理点) は、安全な食品を提供するために、危害要因分析で明らかにされた重要な危害要因を管理するために必須の工程。必ずしも CCP があるとは限らない。