

富山県漁港環境衛生管理指針

平成 23 年 3 月



はじめに

近年、消費者の食品に対する安全・安心が強く求められるようになり、水産物に対してもより高度な衛生管理が求められるようになってきています。特に水産物は、刺し身等も含めて、生食の食習慣があるため、生鮮水産物の衛生管理には、これまで以上の注意と対策が必要とされています。

富山県では、現在「水産業振興計画」や「富山のさかなブランド化推進戦略」により、水産業の振興や氷見の寒ブリや富山湾のホタルイカなど知名度の高い水産物の強みを生かし、ブランド力強化に取り組んでいるところでありますが、水産物が陸揚・出荷される漁港において、水産物の安全・安心を確保することは、産地間競争力確保の観点からも避けることのできない重要な課題となっています。

このような状況の中、国は、平成20年6月に、漁港における衛生管理対策の目安となる基準を定め、衛生管理対策を推進しているところです。

このことから、県では、国の基準を参考に、県内の漁港から出荷される水産物が、より新鮮で競争力を有するよう、漁港における衛生管理対策の取り組みの指針を定めることとしました。

今後は、各漁港の施設、取扱状況等を踏まえ、漁港管理者、漁業者並びに市場関係者が、この指針に基づき、個々の状況を踏まえ、ハード・ソフト面における実施可能な項目から取り組んでいくこととします。

こうした取り組みにより、本県水産物が県内外の消費者から高い評価を受け、「第一級の魚ブランド」としての地位が確立されることを期待します。

目次

第1章 総則

1 目的	・・・	p4
2 適用範囲	・・・	p4
3 衛生管理対策の基準及び考え方	・・・	p5
4 衛生管理の推進体制	・・・	p6

第2章 漁船・漁港・市場において使用する水の種類

2-1 水の種類	・・・	p7
----------	-----	----

第3章 漁船（船内作業）における衛生管理

3-1 漁獲物の取り扱い	・・・	p7
3-2 漁船や魚倉の清潔保持	・・・	p7

第4章 全ての漁港において目標とする衛生管理

4-1 漁港の衛生管理について	・・・	p8
4-1-1 構造について		
4-1-2 設備について		
4-1-3 使用する水及び氷		
4-1-4 施設・容器の清潔保持について		
4-1-5 魚介類の取り扱い		
4-1-6 関係者の取り組み		
4-2 荷捌施設の衛生管理について	・・・	p11
4-2-1 構造について		
4-2-2 設備について		
4-2-3 使用する水及び氷		
4-2-4 施設、容器の清潔保持について		
4-2-5 魚介類の取り扱い		
4-2-6 関係者等の取り組み		

第5章 市場の開設されている漁港において目標とする衛生管理

5-1 漁港の衛生管理について	・・・	p14
5-1-1 構造について		
5-1-2 設備について		
5-1-3 使用する水及び氷		

5-1-4 施設・容器の清潔保持について

5-1-5 魚介類の取り扱い

5-2 市場施設の衛生管理について

・・・・・・・・・・p17

5-2-1 構造について

5-2-2 設備について

5-2-3 使用する水及び氷

5-2-4 施設、容器の清潔保持について

5-2-5 魚介類の取り扱い

5-2-6 市場関係者等の取り組み

第1章 総則

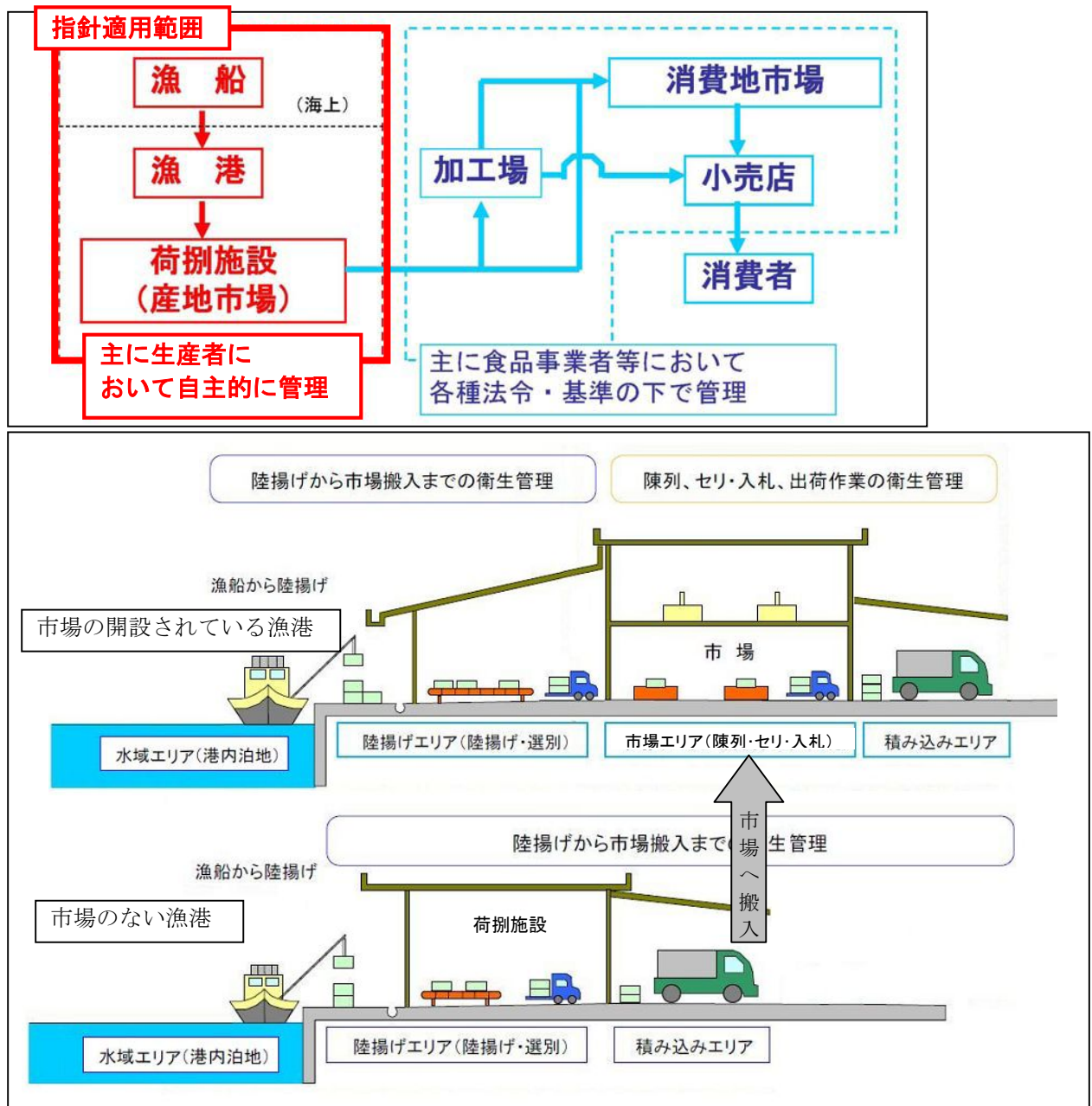
1 目的

この指針は、富山県内の漁港で陸揚げされる水産物が、より新鮮で安全・安心な状態で出荷されるよう、必要とされる施設・設備及びその維持管理・運営について目指すべき事項（ガイドライン）を示すことにより、漁港環境及び市場における衛生管理の取り組み強化を図ることを目的とする。

2 適用範囲

この指針の適用範囲は、富山県内で水産物を陸揚げする漁船、漁港及び産地市場を対象とし、「全ての漁港」と「市場の開設されている漁港」において、水産物の陸揚げから出荷までに必要とされる衛生管理に係る事項について定める。

また、富山県内の港湾で陸揚げされる水産物及び県外から産地市場へ搬入される水産物についても、本指針第4章に示すソフト項目の取り組みを満足することが望ましい。



3 衛生管理対策の基準及び考え方

本県漁港の衛生管理は

- ①魚介類の鮮度保持
- ②細菌等の付着防止と増殖防止
- ③魚体内に生成される有害物質（ヒスタミン）発生防止

を基本とし、各段階における衛生管理の取り組みの内、できるものから実施していくこととする。

なお衛生管理対策の基準は、平成 20 年 6 月 21 日付け 20 水港第 1070 号水産庁漁港漁場部長通知「漁港における衛生管理基準」及び大日本水産会の「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」を参考に、本県の状況を考慮して作成することとし、「全ての漁港」においては水産庁基準の「レベル 1」以上を、加えて「市場の開設されている漁港」においては「レベル 2」以上を目指すこととする。

別紙

(参考 1) 漁港における衛生管理基準 (水産庁)

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「岸壁での陸揚げ作業」「荷さばき所でのせり・荷さばき作業」の全工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 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」の 3 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）。

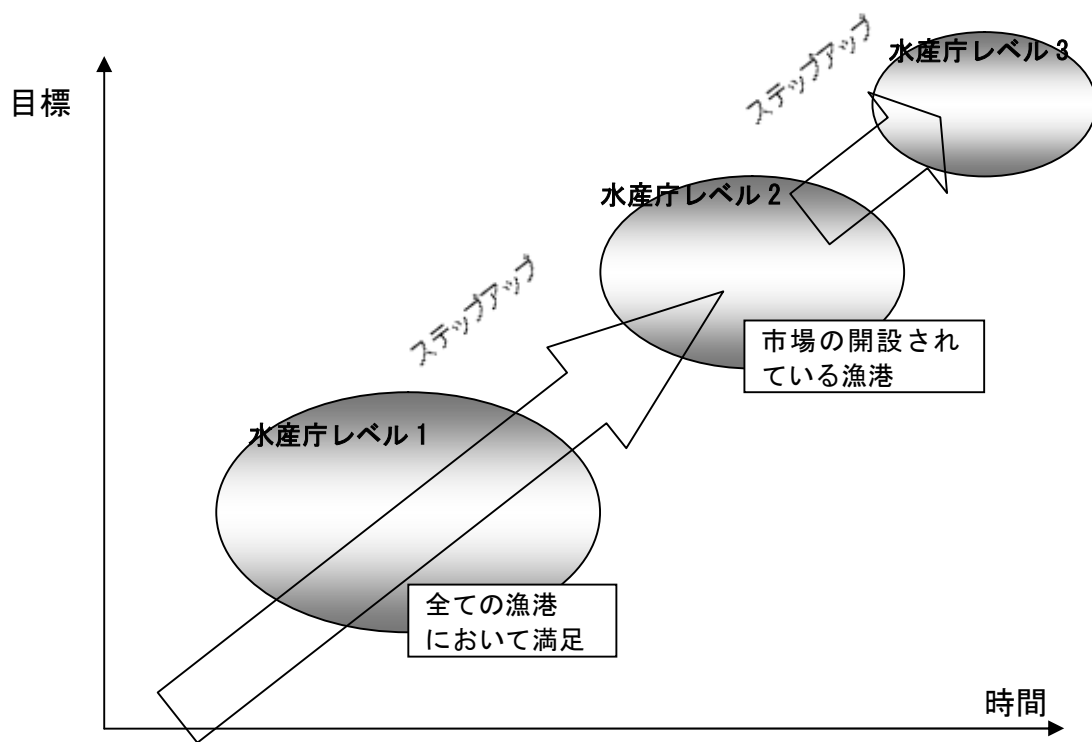
3 同一漁港であっても、多様な魚種・取扱形態での作業が存在することから、漁港単位ではなく、陸揚げから出荷までのラインごとに評価することとする。

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。なお、水産物流通の拠点となる地区にあっては、現行の漁港漁場整備長期計画の期間中に、そこで取り扱われる水産物の約 50 % で適用することを目指して衛生管理対策を推進することとしている。

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。



富山県漁港環境衛生管理指針において目指すステップアップのイメージ

4 衛生管理の推進体制

漁港及び市場における衛生管理を効果的、効率的に推進するため、関係者（市場開設者、漁港管理者、漁業者、卸売業者、買受人、地方公共団体）で衛生管理協議会等を設け、組織的に衛生管理に取り組むこととする。なお、各漁港環境・市場の衛生管理は、本指針によるほか必要に応じ、漁港ごとに個別の衛生管理マニュアルを作成し、衛生管理の推進に努めることとする。

第2章 漁船・漁港・市場において使用する水の種類

2-1 水の種類

本指針で記載する「良好な海水」「清浄海水」「飲用適の水」は、次のとおり定義する。

「良好な海水」 大腸菌群数が 1000MPN/100ml 以下の海水をいう。

「清浄海水」 大腸菌群数が 1000MPN/100ml 以下であるとともに、大腸菌が検出されない海水をいう。

「飲用適の水」 水道法第4条第2項の規定に基づく、水質基準に関する省令で規定する水質基準又は、昭和34年12月28日厚生省告示第370号中の清涼飲料水の製造基準を満足する水をいう。

第3章 漁船（船内作業）における衛生管理

漁船における漁獲物の取り扱い及び漁船の清潔保持については次のとおりとする。

3-1 漁獲物の取り扱い

- (1) 漁獲物の船内への取り込みや搬送中には、魚体を傷つけない。
- (2) 漁獲物を直接魚箱に入れるときは、敷氷、上氷を十分に使って低温を保つ。
- (3) 鮮度保持のために、漁獲物を急速、かつ温度むらがないように冷却することが必要であることから、陸揚げまで氷が魚倉内に残る程度に十分な量の氷を使う。
- (4) 船内で使う氷は、「飲用適の水」又は「清浄海水」を使用して製氷された氷を用いる。
- (5) 船上では漁獲物に直射日光が当たらないよう、シート等を使用する。

3-2 漁船や魚倉の清潔保持

- (1) 魚倉内に、血やサビなどを含んだ水が溜らないよう、使用後に「良好な海水」を用いて十分に洗浄する。

第4章 全ての漁港において目標とする衛生管理

水産物が陸揚げされる全ての漁港の岸壁、荷捌施設（市場を含む）における衛生管理は本章のとおりとする。

4-1 漁港の衛生管理について

陸揚岸壁の構造・設備及び漁港での取り組みは、次のとおりとする。

4-1-1 構造について

(1) 床面

- ・床面は、コンクリート等耐水性材料を用い、汚水の滞留がないように傾斜を設ける等、良好な排水を保ち、清掃しやすい構造とする。

4-1-2 設備について

(1) 照明設備

- ・荷捌を行う場所では魚介類の確認のほか、清掃後の残渣、汚れ等が視認できる照度を確保する。

(2) トイレ

- ・トイレの設置については、衛生面に配慮する。

(3) 廃棄物置き場

- ・廃棄物置き場は、魚介類を扱う場所から離れた場所に設置する。
- ・廃棄物およびゴミ等を集積する設備には、廃棄物等が露出しないように蓋等を設置する。

(4) 排水施設

- ・陸揚岸壁からの排水は、ゴミや汚水が直接流出しないよう、排水溝等を設置して排水の管理ができるようにする。

4-1-3 使用する水及び氷

(1) 魚介類等に使用する水

- ・魚介類に使用する水（荷さばきや貯蔵時の洗浄、冷却等）及び魚介類と接触する設備器具（選別台・魚箱等）の洗浄に使用する水は、「飲用適の水」又は「良好な海水」とする。

(2) 床等の洗浄水

- ・漁具、エプロン等の洗浄に使用する水は、「飲用適の水」又は「良好な海水」と

する。

(3) 製氷に使用する水

- ・製氷に使用する水は、「飲用適の水」又は「清浄海水」とする。

(4) 使用水の検査

- ・魚介類に使用する海水及び製氷に使用する水については、適宜水質検査を実施する。

4-1-4 施設・容器の清潔保持について

(1) 床面

- ・陸揚岸壁の床面は、作業前、作業後に、「飲用適の水」又は「良好な海水」で洗浄する。

(2) 設備器具

- ・魚介類と接触する設備器具（選別台・魚箱等）は、「飲用適の水」又は「良好な海水」で洗浄する。

(3) 運搬台車等の洗浄

- ・フォークリフトや運搬台車等の運搬車両等は、定期的にタイヤ、車体等を洗浄する。

(4) 車両の進入防止

- ・陸揚・荷捌作業中の陸揚岸壁に一般車を進入させない。

(5) 陸揚岸壁上での漁具等の洗浄・保管の防止

- ・陸揚岸壁上で、漁具等の洗浄や保管をしない。

(6) 運搬車両のエンジン停止

- ・排気ガスが魚介類にかからないように、陸揚・荷捌作業中は運搬車両のエンジンを停止する。

4-1-5 魚介類の取り扱い

(1) 魚介類に使用する水

- ・魚介類に使用する水（荷捌きや貯蔵時の洗浄、冷却等）は、「飲用適の水」又は「良好な海水」とする。

(2) 魚介類の温度管理

- ・魚介類は、陸揚、荷捌、市場への搬入までの間、「飲用適の水」又は「清浄海水」を使用した氷を用い、十分な施氷により低温保持する。
- ・直射日光を受ける場合は、温度上昇等を回避するため、遮光シート等を設置する。

(3) 魚介類取り扱いの時間管理・損傷防止

- ・最適な動線の下での作業により、陸揚から市場への搬入までの時間の短縮を図る。
- ・迅速かつ丁寧に取扱い、魚体の損傷防止に努める。
- ・陸揚から市場へ搬入するまで、運搬車両にて魚介類を運搬する場合は、シート等により魚体の露出を防止する。
- ・市場へ搬入する運搬車両の荷台等は清潔にしておく。

4-1-6 関係者の取り組み

(1) 服装

- ・清潔な服装を心がけ、長靴、帽子等を着用する。

(2) 喫煙の禁止

- ・陸揚げ、荷捌き作業中は喫煙しない。

4-2 荷捌施設の衛生管理について

荷捌施設がある場合の構造・設備及び荷捌施設での取り組みは次のとおりとする。

4-2-1 構造について

(1) 屋根

- ・直射日光を回避するため、荷捌施設は屋根で覆われ、必要に応じて壁等により外部と遮断できる構造とする。

(2) 床面

- ・荷捌施設の床面は、コンクリート等耐水性材料を用い、汚水の滞留がないように傾斜を設ける等、良好な排水を保ち、清掃しやすい構造とする。

4-2-2 設備について

(1) 照明設備

- ・荷捌施設では、魚介類の確認のほか、清掃後の残渣、汚れ等が視認できる照度を確保する。

(2) 換気設備

- ・荷捌施設内は十分な換気を行う。また、換気設備がある場合は、年1回以上保守点検する。

(3) トイレ

- ・トイレの設置については、衛生面に配慮する。

(4) 手洗い設備

- ・荷捌施設には、関係者の手洗い設備を設け、手洗いの徹底に努める。

(5) 休憩施設

- ・荷捌施設には、関係者が休憩、飲食、喫煙ができる区画を設ける。

(6) 廃棄物置き場

- ・廃棄物置き場は、魚介類を扱う場所から離れた場所に設置する。
- ・廃棄物およびゴミ等を集積する容器には、廃棄物等が露出しないよう蓋等を設置する。

(7) 排水施設

- ・荷捌施設からの排水は、ゴミや汚水が直接流出しないよう、排水溝等を設置して排水の管理ができるようにする。

- ・排水施設は、定期的に清掃及び点検を実施する。

4-2-3 使用する水及び氷

(1) 魚介類等に使用する水

- ・魚介類に使用する水（荷捌きや貯蔵時の洗浄、冷却等）及び魚介類と接触する設備器具（選別台・魚箱等）の洗浄に使用する水は、「飲用適の水」又は「良好な海水」とする。

(2) 床等の洗浄水

- ・荷捌施設の床等の洗浄に使用する水は、「飲用適の水」又は「良好な海水」とする。

(3) 製氷に使用する水

- ・製氷に使用する水は、「飲用適の水」又は「清浄海水」とする。

4-2-4 施設、容器の清潔保持について

(1) 床面

- ・荷捌施設の床面は、選別作業前、魚介類の搬出後及び業務の終了ごとに、「飲用適の水」又は「良好な海水」で洗浄する。

(2) 設備器具

- ・魚介類と接触する設備器具（選別台・魚箱等）は、「飲用適の水」又は「良好な海水」で洗浄する。

(3) トイレ

- ・トイレの清掃、消毒は適宜実施する。

(4) 運搬台車等の洗浄

- ・フォークリフトや運搬台車等荷捌施設内の運搬車両等は、定期的にタイヤ、車体等を洗浄する。

(5) 車両の進入防止

- ・作業中は、荷捌施設内に一般車、搬送用車両を進入させない。
- ・作業時の荷捌施設内への車両進入防止について、周知を図る。

4-2-5 魚介類の取り扱い

(1) 魚介類に使用する水

- ・魚介類に使用する水（荷捌きや貯蔵時の洗浄、冷却等）は、「飲用適の水」又は「良好な海水」とする。

(2) 魚介類の温度管理

- ・魚介類は、搬入からセリ、出荷までの間、「飲用適の水」又は「清浄海水」を使用した氷を用い、十分な施氷により低温保持する。
- ・直射日光を受ける場合は、温度上昇等を回避するため、遮光シート等を設置する。

(3) 魚介類取り扱いの時間管理・損傷防止

- ・最適な動線の下での作業により、市場への搬入から出荷までの時間の短縮を図る。
- ・迅速かつ丁寧に取扱い、魚体の損傷防止に努める。

4-2-6 関係者等の取り組み

(1) 服装

- ・入場者は、清潔な服装を心がけ、長靴、帽子を着用する。

(2) 手洗い

- ・入場者は、入場時に手洗いを十分に行う。

(3) 健康管理

- ・職員は定期的(年1回以上)に健康診断を実施し、記録を保存する。
- ・職員は業務開始前に、健康状態をチェックし、健康状態について衛生管理上問題があると思われる(感染症等が原因の発疹、下痢等の症状がある)場合は、魚介類の取扱い業務を行わないこととする。

(4) 喫煙等の禁止

- ・荷捌施設内では、指定場所以外での喫煙及び飲食をしない。
- ・荷捌施設内での喫煙、飲食の禁止を掲示板等にて告知し、周知を図る。

第5章 市場の開設されている漁港において目標とする衛生管理

市場の開設されている漁港における衛生管理については、第4章の事項に加え、本章の事項に順次取り組むこととする。

5-1 漁港の衛生管理について

市場の開設されている漁港の陸揚岸壁の構造・設備及び漁港での取り組みは4-1の事項に加え、次のとおりとする。

5-1-1 構造について

- (1) 直射日光、防風防雨防塵及び鳥獣の侵入の防止対策
 - ・陸揚岸壁は開放的な環境下にあるため、屋根等を整備し、直射日光の回避、防風防雨防塵及び鳥獣の侵入防止を図る。また、必要に応じて、屋根部に防鳥ネット、ピアノ線等を整備する。
 - ・鳥類の侵入防止の状況を、定期的に確認する。
- (2) 屋根等の点検、補修
 - ・屋根等の上屋施設は、防風防雨防塵の状況や損傷状況について定期的に点検し、必要に応じて補修更新等を行う。
- (3) 「陸揚・荷捌」箇所と「積込・搬出」箇所の分離
 - ・「陸揚・荷捌」箇所と「積込・搬出」箇所は分離する。
- (4) 施設周囲
 - ・「積込・搬出」にかかわる施設周囲の道路・用地は舗装し、雨水排水対策として排水溝等を設置する。

5-1-2 設備について

- (1) 給水設備、洗浄設備
 - ・給水栓、洗浄設備を適切に配置する。
- (2) 排水施設
 - ・陸揚岸壁からの排水は、ゴミや汚水が直接流出しないよう、排水溝にスクリーン等を設置し、排水の管理ができるようにする。
 - ・排水溝、集水桝、スクリーン等の排水施設は、定期的に清掃及び点検を実施する。
 - ・排水口は、陸揚岸壁前面泊地への設置を避けることが望ましい。やむを得ず陸揚岸壁前面泊地に設置した場合は、年間を通して水質が最も悪化する時期に、泊地環境が現状より悪化していないか、汚濁負荷に関わる基本的な項目(大腸菌群数)

の水質調査を実施し、確認する。

(3) 泊地の水質改善

- ・泊地の水質改善が必要な場合は、海水交換型施設への改良又は汚泥浚渫実施等を実施することが望ましい。

5-1-3 使用する水及び氷

(1) 魚介類等に使用する水

- ・魚介類に使用する水（荷捌きや貯蔵時の洗浄、冷却等）及び魚介類と接触する設備器具（選別台・魚箱等）の洗浄に使用する水は、「飲用適の水」又は「清浄海水」とする。

(2) 床等の洗浄水

- ・漁具、エプロン等の洗浄に使用する水は、「飲用適の水」又は「清浄海水」とする。

(3) 製氷に使用する水

- ・製氷に使用する水は、「飲用適の水」又は「清浄海水」とする。

- ・製氷施設等から氷を魚介類に供給する過程で、食中毒菌が混入しないよう清潔に取り扱う。

(4) 使用水の定期検査

- ・魚介類に使用する海水及び製氷に使用する水については、定期的な水質検査（最低年1回）を実施する。

- ・検査結果は、その記録を保管する。

5-1-4 施設・容器の清潔保持について

(1) 床面

- ・陸揚岸壁の床面は、作業前、作業後に、「飲用適の水」又は「清浄海水」で洗浄する。

(2) 設備器具

- ・魚介類と接触する設備器具（選別台・魚箱等）は、「飲用適の水」又は「清浄海水」で洗浄する。

(3) ホースの保管

- ・ホースの保管はホース掛け等を使用し、ホースの清潔保持に努める。

(4) 運搬台車等の洗浄の確認

- ・フォークリフトや運搬台車等は、定期的に洗浄の実施状況を確認する。

(5) 車両の進入防止

- ・陸揚・荷捌作業を行う岸壁には一般車、搬送用車両を進入させない。ただし、漁業形態上、車両進入がやむを得ない場合、タイヤ（運転手の長靴を含む）の洗浄、車体の洗浄、排気ガスが魚介類にかからないことが全て実施されることとする。
- ・陸揚・荷捌作業を行う岸壁への車両進入防止について、周知を図る。
- ・車両の進入管理に関して、確認できる体制を整備する。
- ・車両の進入防止状況を定期的に確認する。

5-1-5 魚介類の取り扱い

(1) 魚介類に使用する水

- ・魚介類に使用する水（荷捌きや貯蔵時の洗浄、冷却等）は、「飲用適の水」又は「清浄海水」とする。

(2) 魚介類の温度管理

- ・直射日光を受ける場合は、温度上昇等を回避するため、作業は防暑施設（屋根）の下で行い、必要に応じ、遮光シート等を設置する。

(3) 魚介類取り扱いの時間管理・損傷防止

- ・交錯のない作業動線の確保等、最適な動線の下での作業により、陸揚から市場への搬入までの作業を迅速に行う。
- ・魚介類の種類、漁獲量等に見合った適切な大きさの容器を使用し、迅速かつ丁寧に取り扱い、魚体の損傷防止に努める。
- ・定期的に実施状況を確認する。

(4) 魚介類の床面直置きの防止

- ・魚介類の荷捌きを行う場合は、選別台又はシート、プラスチック製のパレット等の上で行い、床面への直置きをしない。

5-2 市場施設の衛生管理について

市場の構造・設備及び市場での取り組みは、4-2の事項に加え、次のとおりとする

5-2-1 構造について

- (1) 屋根
 - ・直射日光の回避、防風防雨防塵、鳥獣の侵入防止を図るため、市場施設は屋根で覆われ、必要に応じて壁等により外部と遮断できる構造とする。
- (2) 屋根等の点検、補修
 - ・屋根等上屋施設の損傷状況について定期的に点検し、必要に応じて補修更新等を行う。
- (3) 施設の天井
 - ・施設の天井及び内壁は、明色なものとし、汚れが確認しやすく清掃しやすい構造とする。
- (4) 鳥獣等侵入防止
 - ・鳥類の侵入防止のために、天井は照明や配電盤の埋設等、とまり木となる凹凸や隙間を避けた構造とし、防鳥ネットやピアノ線等を設置する。
 - ・排水溝は、昆虫、ネズミ等の侵入を防止するための構造とするか、防止に必要な設備を設けることが望ましい。
 - ・侵入防止の状況について、定期的に確認する。
- (5) 床面
 - ・市場施設の床面は、コンクリート等耐水性材料を用い、汚水の滞留がないように傾斜を設ける等、良好な排水を保ち、清掃しやすい構造とする。
- (6) 「陸揚・荷捌」箇所と「積込・搬出」箇所の分離
 - ・「陸揚・荷捌」箇所と「積込・搬出」箇所は分離する。
- (7) 施設周囲
 - ・「積込・搬出」にかかわる施設周囲の道路・用地は舗装し、雨水排水対策として排水溝等を設置する。

5-2-2 設備について

- (1) 給水設備、洗浄設備
 - ・給水栓、洗浄設備を適切に配置する。

(2) 海水殺菌装置

- ・市場施設には海水殺菌装置を設置する。
- ・海水殺菌装置は、必要な機能が維持できるよう、定期的（年1回以上）に、保守点検（定期清掃含む）を実施する。
- ・点検結果は、その記録を保管する。

(3) 照明設備

- ・市場施設では、魚介類の確認のほか、清掃後の残渣、汚れ等が視認できる照度を確保する。

(4) 換気設備

- ・市場施設内は十分な換気を行う。また、換気設備がある場合は、年1回以上保守点検する。

(5) トイレ及び手洗い設備

- ・トイレの出入口には、足洗い設備（長靴の消毒槽等）を設け、床面からの食中毒菌の付着防止に努める。
- ・トイレの手洗い設備は、自動又は半自動式とするなど、蛇口に直接触れることを避けるよう努める。また、洗剤、消毒液等を常備する。

(6) 市場出入口

- ・市場出入口には、関係者の手洗い設備や足洗い設備（長靴の消毒槽等）を設け、手洗いの徹底や床面からの食中毒菌の付着防止に努める。

(7) 休憩施設

- ・市場施設には、関係者が休憩、飲食、喫煙ができる部屋、区画を設ける。

(8) 排水施設

- ・施設からの排水は、ゴミや汚水が直接流出しないよう、排水溝にスクリーン等を設置する。
- ・排水溝、集水桝、スクリーン等の排水施設は、定期的に清掃及び点検を実施する。

5-2-3 使用する水及び氷

(1) 魚介類等に使用する水

- ・魚介類に使用する水（荷捌きや貯蔵時の洗浄、冷却等）及び魚介類と接触する設備器具（選別台・魚箱等）の洗浄に使用する水は、「飲用適の水」又は「清浄海水」とする。

(2) 床等の洗浄水

- ・市場施設の床等の洗浄に使用する水は、「飲用適の水」又は「清浄海水」とする。
- (3) 製氷に使用する水
- ・製氷に使用する水は、「飲用適の水」又は「清浄海水」とする。
 - ・製氷施設等から氷を魚介類に供給する過程で、食中毒菌が混入しないよう清潔に取り扱う。
- (4) 使用水の定期検査
- ・魚介類に使用する海水及び製氷に使用する水については、定期的に水質検査（最低年1回）を実施する。
 - ・検査結果については、その記録を保管する。

5-2-4 施設、容器の清潔保持について

- (1) 床面
- ・市場施設の床面は、選別作業前、魚介類の搬出後及び市場業務の終了ごとに、「飲用適の水」又は「清浄海水」で洗浄する。
- (2) 設備器具
- ・魚介類と接触する設備器具（選別台・魚箱等）は、使用後に「飲用適の水」又は「清浄海水」で洗浄する。
- (3) トイレ
- ・トイレの清掃、消毒は適宜実施し、実施記録を保管する。
- (4) ホースの保管
- ・ホースの保管はホース掛け等を使用し、ホースの清潔保持に努める。
- (5) 廃棄物
- ・市場内で発生した廃棄物及びゴミ等は、専用の廃棄物容器に分別し、定期的に搬出する。
 - ・廃棄物容器は、定期的に洗浄・乾燥して、清潔な状態を保つ。
 - ・搬出や洗浄状況について定期的に確認する。
- (6) 運搬台車等の洗浄
- ・フォークリフトや運搬台車等市場内の運搬車両等は、定期的にタイヤ、車体等を洗浄する。
 - ・フォークリフトや運搬台車等は、定期的に洗浄の実施状況を確認する。

(7) 使用水の区分表示

- ・市場内で使用する水は、給水栓ごとに標識を付け、ホースにはテープ等の色分け表示により、使用目的別区分が認識できるようにする。

(8) 車両の進入防止

- ・市場内には一般車、搬送用車両を進入させない。ただし、漁業形態上、車両進入がやむを得ない場合は、タイヤ（運転手の長靴を含む）の洗浄、車体の洗浄、排気ガスが魚介類にかからないことが全て実施されることとする。
- ・市場内への車両進入防止について、周知を図る。
- ・車両の進入管理に関して、確認できる体制を整備する。
- ・車両の進入防止状況を定期的に確認する。

5-2-5 魚介類の取り扱い

(1) 魚介類に使用する水

- ・魚介類に使用する水（荷捌きや、貯蔵時の洗浄、冷却等）は、「飲用適の水」又は「清浄海水」とする。

(2) 魚介類の温度管理

- ・直射日光を受ける場合は、温度上昇等を回避するため、作業は防暑施設（屋根）の下で行い、必要に応じて遮光シート等を設置する。

(3) 魚介類取り扱いの時間管理・損傷防止

- ・交錯のない作業動線の確保等、最適な動線の下での作業により、搬入から出荷までの作業を迅速に行う。
- ・魚介類の種類、漁獲量等に見合った適切な大きさの容器を使用し、迅速かつ丁寧に取扱い、魚体の損傷防止に努める。
- ・定期的に実施状況を確認する。

(4) 魚介類の床面直置きの防止

- ・魚介類の陳列は、シート、プラスチック製のパレット等の上で行い、床面への直置きはしない。また、定期的に実施状況を確認する。

5-2-6 市場関係者等の取り組み

(1) 手洗い、長靴消毒

- ・入場者は、入場時に手洗い及び長靴消毒を十分に行う。

(2) 衛生教育

- ・市場開設者等、市場を運営する者は、漁港利用者（漁業者、市場職員、仲買人等）に対する、衛生品質管理に関する講習会等を定期的（年1回以上）に開催し、知識・技術の習得やスキルアップを図る。

(3) 部外者の入場

- ・部外者の市場内への入場は、市場開設者の許可を必要とする。

富山県漁港環境衛生管理指針チェックシート

3 漁船(船内作業)における衛生管理		<チェック>		
3-1 漁獲物の取り扱い		達成	未達成	該当なし
3-1 漁獲物の取り扱い	漁獲物の船内への取り込みや搬送中には、魚体を傷つけない。			
	漁獲物を直接魚箱に入れるときは、敷氷、上氷を十分に使って低温を保つ。			
	鮮度保持のために、漁獲物を急速、かつ温度むらがないように冷却することが必要であることから、陸揚げまで氷が魚倉内に残る程度に十分な量の氷を使う。			
	船内で使う氷は、「飲用適の水」又は「清浄海水」を使用して製氷された氷を用いる。			
	船上では漁獲物に直射日光が当たらないよう、シート等を使用する。			
3-2 漁船や魚倉の清潔保持		達成	未達成	該当なし
3-2 漁船や魚倉の清潔保持	魚倉内に、血やサビなどを含んだ水が溜らないよう、使用後に「良好な海水」を用いて十分に洗浄する。			

富山県漁港環境衛生管理指針チェックシート

4 全ての漁港において目標とする衛生管理			〈チェック〉		
4-1 漁港の衛生管理について			達成	未達成	該当なし
4-1-1 構造について	(床面)	床面は、コンクリート等耐水性材料を用い、汚水の滞留がないように傾斜を設ける等、良好な排水を保ち、清掃しやすい構造とする。			
4-1-2 設備について	(照明設備)	荷捌を行う場所では魚介類の確認のほか、清掃後の残渣、汚れ等が視認できる照度を確保する。			
	(トイレ)	トイレの設置については、衛生面に配慮する。			
	(廃棄物置き場)	廃棄物置き場は、魚介類を扱う場所から離れた場所に設置する。 廃棄物およびゴミ等を集積する設備には、廃棄物等が露出しないように蓋等を設置する。			
	(排水施設)	陸揚岸壁からの排水は、ゴミや汚水が直接流出しないよう、排水溝等を設置して排水の管理ができるようにする。			
4-1-3 使用水及び氷	(魚介類等に使用する水)	魚介類に使用する水(荷さばきや貯蔵時の洗浄、冷却等)及び魚介類と接触する設備器具(選別台・魚箱等)の洗浄に使用する水は、「飲用適の水」又は「良好な海水」とする。			
	(床等の洗浄水)	漁具、エプロン等の洗浄に使用する水は、「飲用適の水」又は「良好な海水」とする。			
	(製氷に使用する水)	製氷に使用する水は、「飲用適の水」又は「清浄海水」とする。			
	(使用水の検査)	魚介類に使用する海水及び製氷に使用する水については、適宜水質検査を実施する。			
4-1-4 施設・容器の清潔保持	(床面)	陸揚岸壁の床面は、作業前、作業後に、「飲用適の水」又は「良好な海水」で洗浄する。			
	(設備器具)	魚介類と接触する設備器具(選別台・魚箱等)は、「飲用適の水」又は「良好な海水」で洗浄する。			
	(運搬台車等の洗浄)	フォークリフトや運搬台車等の運搬車両等は、定期的にタイヤ、車体等を洗浄する。			
	(車両の進入防止)	陸揚・荷捌作業中の陸揚岸壁に一般車を進入させない。			
	(陸揚岸壁上での漁具等の洗浄・保管の防止)	陸揚岸壁上で、漁具等の洗浄や保管をしない。			
	(運搬車両のエンジン停止)	排気ガスが魚介類にかからないように、陸揚・荷捌作業中は運搬車両のエンジンを停止する。			
4-1-5 魚介類の取扱い	(魚介類に使用する水)	魚介類に使用する水(荷捌きや貯蔵時の洗浄、冷却等)は、「飲用適の水」又は「良好な海水」とする。			
	(魚介類の温度管理)	魚介類は、陸揚、荷捌、市場への搬入までの間、「飲用適の水」又は「清浄海水」を使用した氷を用い、十分な施氷により低温保持する。 直射日光を受ける場合は、温度上昇等を回避するため、遮光シート等を設置する。			
	(魚介類取扱いの時間管理・損傷防止)	最適な動線の下での作業により、陸揚から市場への搬入までの時間の短縮を図る。 迅速かつ丁寧に取扱い、魚体の損傷防止に努める。 陸揚から市場へ搬入するまで、運搬車両にて魚介類を運搬する場合は、シート等により魚体の露出を防止する。 市場へ搬入する運搬車両の荷台等は清潔にしておく。			
	(清潔な服装)	清潔な服装を心がけ、長靴、帽子等を着用する。			
	(喫煙の禁止)	陸揚げ、荷捌き作業中は喫煙しない。			
4-2 荷捌施設の衛生管理について					
4-2-1 構造について	(屋根)	直射日光を回避するため、荷捌施設は屋根で覆われ、必要に応じて壁等により外部と遮断できる構造とする。			
	(床面)	荷捌施設の床面は、コンクリート等耐水性材料を用い、汚水の滞留がないように傾斜を設ける等、良好な排水を保ち、清掃しやすい構造とする。			
4-2-2 設備について	(照明設備)	荷捌施設では、魚介類の確認のほか、清掃後の残渣、汚れ等が視認できる照度を確保する。			
	(換気設備)	荷捌施設内は十分な換気を行う。また、換気設備がある場合は、年1回以上保守点検する。			
	(トイレ)	トイレの設置については、衛生面に配慮する。			
	(手洗い設備)	荷捌施設には、関係者の手洗い設備を設け、手洗いの徹底に努める。			
	(休憩施設)	荷捌施設には、関係者が休憩、飲食、喫煙ができる区画を設ける。			
	(廃棄物置き場)	廃棄物置き場は、魚介類を扱う場所から離れた場所に設置する。 廃棄物およびゴミ等を集積する容器には、廃棄物等が露出しないよう蓋等を設置する。			
	(排水施設)	荷捌施設からの排水は、ゴミや汚水が直接流出しないよう、排水溝等を設置して排水の管理ができるようにする。 排水施設は、定期的に清掃及び点検を実施する。			
	(使用水及び氷)	魚介類に使用する水(荷捌きや貯蔵時の洗浄、冷却等)及び魚介類と接触する設備器具(選別台・魚箱等)の洗浄に使用する水は、「飲用適の水」又は「良好な海水」とする。 荷捌施設の床等の洗浄に使用する水は、「飲用適の水」又は「良好な海水」とする。 製氷に使用する水は、「飲用適の水」又は「清浄海水」とする。			
4-2-4 施設、容器の清潔保持について	(床面)	荷捌施設の床面は、選別作業前、魚介類の搬出後及び業務の終了ごとに、「飲用適の水」又は「良好な海水」で洗浄する。			
	(設備器具)	魚介類と接触する設備器具(選別台・魚箱等)は、「飲用適の水」又は「良好な海水」で洗浄する。			
	(トイレ)	トイレの清掃、消毒は適宜実施する。			
	(運搬台車等の洗浄)	フォークリフトや運搬台車等荷捌施設内の運搬車両等は、定期的にタイヤ、車体等を洗浄する。			
	(車両の進入防止)	作業中は、荷捌施設内に一般車、搬送用車両を進入させない。 作業時の荷捌施設内への車両進入防止について、周知を図る。			
	4-2-5 魚介類の取扱い	(魚介類に使用する水)	魚介類に使用する水(荷捌きや貯蔵時の洗浄、冷却等)は、「飲用適の水」又は「良好な海水」とする。		
(魚介類の温度管理)		魚介類は、搬入からセリ、出荷までの間、「飲用適の水」又は「清浄海水」を使用した氷を用い、十分な施氷により低温保持する。 直射日光を受ける場合は、温度上昇等を回避するため、遮光シート等を設置する。			
(魚介類取扱いの時間管理・損傷防止)		最適な動線の下での作業により、市場への搬入から出荷までの時間の短縮を図る。 迅速かつ丁寧に取扱い、魚体の損傷防止に努める。			
(服装)		入場者は、清潔な服装を心がけ、長靴、帽子を着用する。			
4-2-6 市場関係者の取組み	(手洗い)	入場者は、入場時に手洗いを十分に行う。			
	(健康管理)	職員は定期的(年1回以上)に健康診断を実施し、記録を保存する。 職員は業務開始前に、健康状態をチェックし、健康状態について衛生管理上問題があると思われる(感染症等)が原因の発疹、下痢等の症状がある場合は、魚介類の取扱い業務を行わないこととする。			
	(喫煙等の禁止)	荷捌施設内では、指定場所以外での喫煙及び飲食をしない。 荷捌施設内での喫煙、飲食の禁止を掲示板等にて告知し、周知を図る。			

富山県漁港環境衛生管理指針チェックシート

5 市場の開設されている漁港において目標とする衛生管理(1)		<チェック>			備考
5-1 漁港の衛生管理について		達成	未達成	該当なし	
5-1-1 構造について	(直射日光、防風防雨防塵及び鳥獣の侵入の防止)	陸揚岸壁は開放的な環境下にあるため、屋根等を整備し、直射日光の回避、防風防雨防塵及び鳥獣の侵入防止を図る。また、必要に応じて、屋根部に防鳥ネット、ピアノ線等を整備する。			
		鳥類の侵入防止の状況を、定期的に確認する。			
	(床面)	床面は、コンクリート等耐水性材料を用い、汚水の滞留がないように傾斜を設ける等、良好な排水を保ち、清掃しやすい構造とする。			○
	(屋根等の点検、補修)	屋根等の上屋施設は、防風防雨防塵の状況や損傷状況について定期的に点検し、必要に応じて補修更新等を行う。			
	(「陸揚・荷捌」箇所と「積込・搬出」箇所の分離)	「陸揚・荷捌」箇所と「積込・搬出」箇所は分離する。			
	(施設周囲)	「積込・搬出」にかかわる施設周囲の道路・用地は舗装し、雨水排水対策として排水溝等を設置する。			
5-1-2 設備について	(照明設備)	荷捌を行う場所では魚介類の確認のほか、清掃後の残渣、汚れ等が視認できる照度を確保する。			○
	(トイレ)	トイレの設置については、衛生面に配慮する。			○
	(廃棄物置き場)	廃棄物置き場は、魚介類を扱う場所から離れた場所に設置する。			○
		廃棄物およびゴミ等を集積する設備には、廃棄物等が露出しないように蓋等を設置する。			○
	(給水設備)	給水栓、洗浄設備を適切に配置する。			
	(排水施設)	陸揚岸壁からの排水は、ゴミや汚水が直接流出しないよう、排水溝にスクリーン等を設置し、排水の管理ができるようにする。			
		排水溝、集水鉢、スクリーン等の排水施設は、定期的に清掃及び点検を実施する。			
	(泊地の水質改善)	排水口は、陸揚岸壁前面泊地への設置を避けることが望ましい。やむを得ず陸揚岸壁前面泊地に設置した場合は、年間を通して水質が最も悪化する時期に、泊地環境が現状より悪化していないか、汚濁負荷に関わる基本的な項目(大腸菌群数の水質調査を実施し、確認する。			
	泊地の水質改善が必要な場合は、海水交換型施設への改良又は汚泥浚渫実施等を実施することが望ましい。				
5-1-3 使用する水及び水	(魚介類等に使用する水)	魚介類に使用する水(荷捌きや貯蔵時の洗浄、冷却等)及び魚介類と接触する設備器具(選別台・魚箱等)の洗浄に使用する水は、「飲用適の水」又は「清浄海水」とする。			
	(床等の洗浄水)	漁具、エプロン等の洗浄に使用する水は、「飲用適の水」又は「清浄海水」とする。			
	(製氷に使用する水)	製氷に使用する水は、「飲用適の水」又は「清浄海水」とする。			
	(使用水の定期検査)	製氷施設等から氷を魚介類に供給する過程で、食中毒菌が混入しないよう清潔に取り扱う。			
		魚介類に使用する海水及び製氷に使用する水については、定期的な水質検査(最低年1回)を実施する。			
	検査結果は、その記録を保管する。				
5-1-4 施設・容器の清潔保持について	(床面)	陸揚岸壁の床面は、作業前、作業後に、「飲用適の水」又は「清浄海水」で洗浄する。			
	(設備器具)	魚介類と接触する設備器具(選別台・魚箱等)は、「飲用適の水」又は「清浄海水」で洗浄する。			
	(ホースの保管)	ホースの保管はホース掛け等を使用し、ホースの清潔保持に努める。			
	(運搬台車等の洗浄の確認)	フォークリフトや運搬台車等の運搬車両等は、定期的にタイヤ、車体等を洗浄する。			
		フォークリフトや運搬台車等は、定期的に洗浄の実施状況を確認する。			
	(車両の進入防止)	陸揚・荷捌作業を行う岸壁には一般車、搬送用車両を進入させない。ただし、漁業形態上、車両進入がやむを得ない場合、タイヤ(運転手の長靴を含む)の洗浄、車体の洗浄、排気ガスが魚介類にかからないことが全て実施されることとする。			
		陸揚・荷捌作業を行う岸壁への車両進入防止について、周知を図る。			
		車両の進入管理に関して、確認できる体制を整備する。			
	車両の進入防止状況を定期的に確認する。				
(陸揚岸壁上での漁具等の洗浄・保管の防止)	陸揚岸壁上で、漁具等の洗浄や保管をしない。			○	
(運搬車両のエンジン停止)	排気ガスが魚介類にかからないように、陸揚・荷捌作業中は運搬車両のエンジンを停止する。			○	
5-1-5 魚介類の取り扱い	(魚介類に使用する水)	魚介類に使用する水(荷捌きや貯蔵時の洗浄、冷却等)は、「飲用適の水」又は「清浄海水」とする。			
	(魚介類の温度管理)	魚介類は、搬入からセリ、出荷までの間、「飲用適の水」又は「清浄海水」を使用した水を用い、十分な施氷により低温保持する。			○
	(魚介類の温度管理)	直射日光を受ける場合は、温度上昇等を回避するため、作業は防暑施設(屋根)の下で行い、必要に応じ、遮光シート等を設置する。			
	(魚介類取り扱いの時間管理・損傷防止)	交錯のない作業動線の確保等、最適な動線の下での作業により、陸揚から市場への搬入までの作業を迅速に行う。			
		魚介類の種類、漁獲量等に見合った適切な大きさの容器を使用し、迅速かつ丁寧に取り扱い、魚体の損傷防止に努める。			
		定期的な実施状況を確認する。			
	陸揚から市場へ搬入するまで、運搬車両にて魚介類を運搬する場合は、シート等により魚体の露出を防止する。			○	
	市場へ搬入する運搬車両の荷台等は清潔にしておく。			○	
(魚介類の床面直置き防止)	魚介類の荷捌きを行う場合は、選別台又はシート、プラスチック製のパレット等の上で行い、床面への直置きをしない。				
5-1-6 関係者の取り組み	(清潔な服装)	清潔な服装を心がけ、長靴、帽子等を着用する。			○
	(喫煙の禁止)	陸揚げ、荷捌き作業中は喫煙しない。			○
5-2 市場施設の衛生管理について					
5-2-1 構造について	(屋根)	直射日光の回避、防風防雨防塵、鳥獣の侵入防止を図るため、市場施設は屋根が覆われ、必要に応じて壁等により外部と遮断できる構造とする。			
	(屋根等の点検、補修)	屋根等上屋施設の損傷状況について定期的に点検し、必要に応じて補修更新等を行う。			
	(施設の天井)	施設の天井及び内壁は、明色なものとし、汚れが確認しやすく清掃しやすい構造とする。			
	(鳥獣等侵入防止)	鳥類の侵入防止のために、天井は照明や配電盤の埋設等、とまり木となる凹凸や隙間を避けた構造とし、防鳥ネットやピアノ線等を設置する。			
		排水溝は、昆虫、ネズミ等の侵入を防止するための構造とするか、防止に必要な設備を設けることが望ましい。			
		侵入防止の状況について、定期的に確認する。			
	(床面)	市場施設の床面は、コンクリート等耐水性材料を用い、汚水の滞留がないように傾斜を設ける等、良好な排水を保ち、清掃しやすい構造とする。			
(「陸揚・荷捌」箇所と「積込・搬出」箇所の分離)	「陸揚・荷捌」箇所と「積込・搬出」箇所は分離する。				
(施設周囲)	「積込・搬出」にかかわる施設周囲の道路・用地は舗装し、雨水排水対策として排水溝等を設置する。				

※備考欄の○印は、全ての漁港において目標とする項目

富山県漁港環境衛生管理指針チェックシート

5 市場の開設されている漁港において目標とする衛生管理(2)		<チェック>			備考
5-2 市場施設・設備について		達成	未達成	該当なし	
5-2-2 設備について	(給水設備、洗浄設備)	給水栓、洗浄設備を適切に配置する。			
	(海水殺菌装置)	市場施設には海水殺菌装置を設置する。 海水殺菌装置は、必要な機能が維持できるよう、定期的(年1回以上)に、保守点検(定期清掃含む)を実施する。 点検結果は、その記録を保管する。			
	(照明設備)	市場施設では、魚介類の確認のほか、清掃後の残渣、汚れ等が視認できる照度を確保する。			
	(換気設備)	市場施設内は十分な換気を行う。また、換気設備がある場合は、年1回以上保守点検する。			
	(トイレ)	トイレの設置については、衛生面に配慮する。			○
	(トイレ及び手洗い設備)	トイレの出入口には、足洗い設備(長靴の消毒槽等)を設け、床面からの食中毒菌の付着防止に努める。 トイレの手洗い設備は、自動又は半自動式とするなど、蛇口に直接触れることを避けるよう努める。また、洗剤、消毒液等を常備する。			
	(市場出入口)	市場出入口には、関係者の手洗い設備や足洗い設備(長靴の消毒槽等)を設け、手洗いの徹底や床面からの食中毒菌の付着防止に努める。			
	(休憩施設)	市場施設には、関係者が休憩、飲食、喫煙ができる部屋、区画を設ける。			
	(廃棄物置き場)	廃棄物置き場は、魚介類を扱う場所から離れた場所に設置する。 廃棄物およびゴミ等を集積する容器には、廃棄物等が露出しないよう蓋等を設置する。			○
	(排水施設)	施設からの排水は、ゴミや汚水が直接流出しないよう、排水溝にスクリーン等を設置する。 排水溝、集水鉢、スクリーン等の排水施設は、定期的に清掃及び点検を実施する。			○
5-2-3 使用する水及び水	(魚介類等に使用する水)	魚介類に使用する水(荷捌きや貯蔵時の洗浄、冷却等)及び魚介類と接触する設備器具(選別台・魚箱等)の洗浄に使用する水は、「飲用適の水」又は「清浄海水」とする。			
	(床等の洗浄水)	市場施設の床等の洗浄に使用する水は、「飲用適の水」又は「清浄海水」とする。			
	(製氷に使用する水)	製氷に使用する水は、「飲用適の水」又は「清浄海水」とする。 製氷施設等から氷を魚介類に供給する過程で、食中毒菌が混入しないよう清潔に取り扱う。			
	(使用水の定期検査)	魚介類に使用する海水及び製氷に使用する水については、定期的に水質検査(最低年1回)を実施する。 検査結果については、その記録を保管する。			
	(床面)	市場施設の床面は、選別作業前、魚介類の搬出後及び市場業務の終了ごとに、「飲用適の水」又は「清浄海水」に示す水で洗浄する。			
5-2-4 施設、容器の清潔保持について	(設備器具)	魚介類と接触する設備器具(選別台・魚箱等)は、使用後に「飲用適の水」又は「清浄海水」で洗浄する。			
	(トイレ)	トイレの清掃、消毒は適宜実施し、実施記録を保管する。			
	(ホースの保管)	ホースの保管はホース掛け等を使用し、ホースの清潔保持に努める。			
	(廃棄物)	市場内で発生した廃棄物及びゴミ等は、専用の廃棄物容器に分別し、定期的に搬出する。 廃棄物容器は、定期的に洗浄・乾燥して、清潔な状態を保つ。 搬出や洗浄状況について定期的に確認する。			
	(運搬台車等の洗浄)	フォークリフトや運搬台車等市場内の運搬車両等は、定期的にタイヤ、車体等を洗浄する。 フォークリフトや運搬台車等は、定期的に洗浄の実施状況を確認する。			
	(使用水の区分表示)	市場内で使用する水は、給水栓ごとに標識を付け、ホースにはテープ等の色分け表示により、使用目的別区分が認識できるようにする。			
	(車両の進入防止対策)	市場内には一般車、搬送用車両を進入させない。ただし、漁業形態上、車両進入がやむを得ない場合は、タイヤ(運転手の長靴を含む)の洗浄、車体の洗浄、排気ガスが魚介類にかからないことが全て実施されることとする。 市場内への車両進入防止を掲示板等について、周知を図る。 車両の進入管理に関して、確認できる体制を整備する。 車両の進入防止状況を定期的に確認する。			
	(魚介類に使用する水)	魚介類に使用する水(荷捌きや、貯蔵時の洗浄、冷却等)は、「飲用適の水」又は「清浄海水」とする。			
	(魚介類の温度管理)	魚介類は、搬入からセリ、出荷までの間、「飲用適の水」又は「清浄海水」を使用した水を用い、十分な施氷により低温保持する。			○
	(魚介類の温度管理)	直射日光を受ける場合は、温度上昇等を回避するため、作業は防曇施設(屋根)の下で行い、必要に応じて遮光シート等を設置する。			
5-2-5 魚介類の取り扱い	(魚介類取り扱いの時間管理・損傷防止)	交錯のない作業動線の確保等、最適な動線の下での作業により、搬入から出荷までの作業を迅速に行う。 魚介類の種類、漁獲量等に見合った適切な大きさの容器を使用し、迅速かつ丁寧に取扱い、魚体の損傷防止に努める。 定期的に実施状況を確認する。			
	(魚介類の床面直置き防止)	魚介類の陳列は、シート、プラスチック製のパレット等の上で行い、床面への直置きはしない。また、定期的に実施状況を確認する。			
	(服装)	清潔な服装を心がけ、長靴、帽子等を着用する。			○
	(手洗い、長靴消毒)	入場者は、入場時に手洗い及び長靴消毒を十分に行う。			
5-2-6 市場関係者の取り組み	(健康管理)	職員は定期的(年1回以上)に健康診断を実施し、記録を保存する。 職員は業務開始前に、健康状態をチェックし、健康状態について衛生管理上問題があると思われる(感染症等が原因の発疹、下痢等の症状がある)場合は、魚介類の取扱い業務を行わないこととする。			○
	(衛生教育)	市場開設者等、市場を運営する者は、漁港利用者(漁業者、市場職員、仲買人等)に対する、衛生品質管理に関する講習会等を定期的(年1回以上)に開催し、知識・技術の習得やスキルアップを図る。			○
	(部外者の入場)	部外者の市場内への入場は、市場開設者の許可を必要とする。			
	(喫煙等の禁止)	荷捌施設内では、指定場所以外での喫煙及び飲食をしない。			○
		荷捌施設内での喫煙、飲食の禁止を掲示板等にて告知し、周知を図る。			○
					○

※備考欄の○印は、全ての漁港において目標とする項目