

産地魚市場における衛生管理について

●衛生管理の基本はルールの順守から

近年、「衛生管理はやっていて当たり前」という社会情勢から、全国の市場では衛生管理に取り組むところが増えています。そこで、今回は市場の衛生管理についてお話をさせていただきます。

市場の衛生管理に取り組むにあたって重要なことは、市場の利用者全員が「ここは食品を取り扱う場所」という意識を持ち、決めたルールを全員が守ることです。衛生管理マニュアルが作られていない市場は、まずは「これだけは必ず守る」という項目を取り決め、常日頃から履行できているか確認する必要があります（下の表は守るべき項目の参考例です）。

チェックポイント	✓
① トイレに行ったあと必ず手を洗う	
② タバコは決められた場所以外では吸わない	
③ 市場内でタンやツバを吐き捨てない	
④ 市場内にゴミを捨てない	
⑤ 市場内に車を乗り入れてない	
⑥ 魚を入れた容器の上に乗らない	
⑦ 魚を足で転がさない	

市場を利用する
皆さんでチェック
してみてください。

●市場の衛生管理マニュアルをつくりましょう

市場の利用者全員が衛生管理に取り組むために、衛生管理マニュアルを作成しましょう。衛生管理マニュアルは、市場での『約束ごと』や『ルール』を取りまとめた『覚え書き』のようなもの。決して難しいものではありません。

水産試験場では、マニュアルづくりの支援を行っていますので、お気軽にご相談ください。
(水産物利用加工部)

<< 夏場は漁獲物の取り扱いに気をつけて!! >>

これから気温の上昇する夏場を迎えます。水産物は温度の上昇で品質劣化しやすい食品なので、ちょっとした油断が漁獲物にダメージを与えてしまいます。

特に気をつけたいのが、直射日光が当たる場所や温度が高い場所で漁獲物を取り扱うときです。

右の写真は、温度を可視化するカメラで撮影したのですが、直射日光が当たった魚や市場内の冷却が不十分な魚は温度が高くなっていることがわかります（写真の色が青からピンクになるほど温度は高くなります）。

一度品質が劣化してしまったものは、後からどんなに冷却しても元に戻りません。漁獲物の温度上昇を抑える対策を講じるようにしてください。

