

表 デンマークの12業種分類を事業活動と保管温度帯で解析した表

活動	保管			
	None	高温保管	常温	冷蔵/冷凍
包装済食品の受入(さらに販売の可能性あり)			カテゴリー1 常温で保存できる包装済食品を仕入れ、保管、販売している食品事業者。商品は包装済食品として購入し、包装を破ることなく、常温で保管する。 例、小麦粉、穀類、パスタ、缶詰、コーヒー豆、水等	Choose form # 2 冷蔵・冷凍保管が必要な包装済食品を受け入れ、保管し、再度転売する食品事業者。商品は包装済食品として購入し、包装を破ることなく、冷蔵または冷凍で保管する。 加工用、またはさらに販売用の原材料が含まれる。 例 食肉、魚、乳製品
未包装食品の受入(さらに販売の可能性あり)			カテゴリー3 常温で保存できる未包装食品を仕入れ、保管、販売している食品事業者s 例：野菜果実	Not relevant
冷たい食品として直接提供			カテゴリー4 提供の直前に、調理済の冷たい食品を仕入れる食品事業者 例。サンドイッチ	Not relevant
熱々の食品として直接提供			カテゴリー5 提供の直前に、調理済の温かい食品を仕入れる食品事業者。 例、輸送できるDinner	Not relevant
加熱調理	カテゴリー6 食品を加熱調理後、速やかに	カテゴリー7 食品を加熱調理後、販売・提	カテゴリー8 製造(焼成)後、3時間以	カテゴリー9 加熱調理後、後の使用及び販売の

	<p>(3時間以内に) 提供・販売する食品事業者 例: ピザ、トースト、ホットドッグ ラザニア、生または焼成したパスタ、フレンチフライ 揚げ春巻き、揚げた鶏肉</p>	<p>供まで高温保管する食品事業者、 例. キャセロールからのソーセージ(ホットドックタイプ) ローストソーセージ(ホットドックタイプ) 暖かいまま保管されるビュッフェの食品 フィッシュアンドチップス</p>	<p>上常温で保管するパンやケーキの製造事業者 例 パン、乾燥ケーキ、デニッシュ</p>	<p>ため、冷蔵または冷凍する食品事業者 例. ピザのためのミートソース 後で加熱を意図したラザニア</p>
<p>加熱をしない調理</p>	<p>カテゴリー 10 加熱調理せずに食品をすぐに提供・販売する食品事業者、 例. すぐに提供するデリ、ツナ、または生鮮野菜のサンドイッチ、アイスクリーム、ミルクシェイク</p>	<p>Not relevant</p>	<p>カテゴリー 11 加熱せずに食事を用意し、提供までの間(最大3時間以内)、常温または制限された冷却によって保管する食品事業者 デリ、または生鮮野菜のサンドイッチ グリーンサラダ、ミックスサラダ、パスタサラダ、デリ、皮をむいた果実野菜 豆サラダ</p>	<p>カテゴリー 12 加熱せずに食事を用意し、販売・提供までの間冷蔵・冷凍保管する食品事業者</p>

世界卸売市場連盟
欧州地域部門

コミュニティガイド：EUにおける
卸売市場の管理者を対象とした適正衛生規範

WUWM

WUWM www.wuwm.org

ドラフト改訂版
2009年11月

本ガイドのドラフトを作成するため、パリ・ランジス卸売市場の会長を務める Marc Spielrein 氏を議長として、WUWM メンバーの適正規範ガイド（GPG）作業チームが編成された。ドラフトの執筆者は以下のとおりである。

- Rolf Brauer 氏、ベルリン市場、ドイツ（2005 年 6 月まで）
- Michel Escoffier 氏、フランス卸売市場連盟（FFMIN）、フランス
- Andreas Foidl 氏、ベルリン市場、ドイツ（2005 年 6 月から）
- Michel Ganneau 氏、パリ・ランジス市場、フランス
- Wolf Rohde 氏、ハンブルク市場、ドイツ
- Graham Wallace 氏、グラスゴー市場、スコットランド、イギリス
- Matthias Wegner 氏、ハンブルク市場、ドイツ

WUWM

世界卸売市場連盟

卸売・小売市場をグローバルに促進

© 2003 – 2009 WUWM

WUWM

世界卸売市場連盟

卸売・小売市場をグローバルに促進

発行者：世界卸売市場連盟（WUWM）

IOC, Molenstraat 15 電話：+31 70 361 1728

2513 BH, The Hague ファックス：+31 70 360 6908

The Netherlands メール：info@wuwmm.org

URL：www.wuwmm.org

序文

世界卸売市場連盟（WUWM）は、世界中に幅広い会員を擁する非営利組織で、卸売食品市場の振興、発展、および国際的な専門知識・情報交換に関するあらゆる分野や活動に携わっている。WUWMは、現在、世界45カ国で200の会員を持つ。

WUWMの欧州地域部門は、EU21カ国の卸売市場で活躍する約110の会員を抱えていることから、WUWM内で主導的な役割を果たしている。これらの欧州内の卸売市場では、関連する拠点や企業において100万人以上の正社員が働いており、年間約420億ユーロの売上高を誇る。

ここで扱われている商品の取引量は年間合計約2,600万トンであり、ヨーロッパで供給されている青果の約40%（年間2,400万トン）、魚介類・魚介製品の10%（年間100万トン）、肉類・肉製品の2%（年間100万トン）をそれぞれカバーしている。

EUで「hygiene package」（衛生パッケージ）と呼ばれる新しい食品関連法が施行されることを踏まえ、WUWMの欧州地域部門は、欧州共同体における卸売市場の運用・管理に関連し、適正規範ガイド（GPG）を作成することを2001年に決定した。

このガイドの初版は、米国ボルチモアで開催されたWUWMの第25回会議（2005年9月）において、欧州地域部門の全会員から公式に承認された。

本ガイドの導入・更新後は、以下の項目を遵守するものとする。

1. WUWMの会員は、本ガイドの最新の英語版以外を公式に使用してはならない。
2. 本ガイドの翻訳版は、いかなる言語でも、英語版と内容が一致していなければならない。
3. 本ガイドのあらゆる翻訳版、修正版、改訂版は、検証・管理の目的で、WUWMに提出されなければならない。

このコミュニティガイドに何らかの変更が加えられ、承認された場合は、その後、他言語版にも翻訳され、組み込まれなければならない。

WUWM または本ガイドの詳細については、本ページの冒頭に記載されている WUWM 事務局の連絡先（担当：Maria Cavit）までお問い合わせください。

コミュニティガイド：EUにおける 卸売市場の管理者を対象とした適正衛生規範

目次

序文

I- はじめに	
II- 本ガイドの目的	
III- 適用範囲	
IV- 卸売市場の管理責任	
敷地の提供	
清掃	
温度管理／換気	
照明	
サービス	
個人の衛生管理	
廃棄物処理	
有害生物防除	
トレーニング	
V- 適正規範の詳細ガイド	
第I章：食品を扱う敷地（屋外エリア・施設を含む）に関する一般的な要件	
第II章：食材を調理・加工・処理する部屋における固有の要件（食事エリアや第3章で定められて いる敷地を除く）	
第I章：設備に関する要件	
第II章：食品廃棄物	
第III章：給水設備	

第VIII章：個人の衛生管理.....	
第XII章：トレーニング.....	
VI – HACCP ベースの手順.....	
A / 卸売市場に関する HACCP ベースの手順	
B / 卸売市場の管理者に適用される HACCP ベースの手順	
付録	
付録 A.....	
付録 B.1.....	
付録 B.2.....	
付録 B.3.....	
用語集.....	

コミュニティガイド：EUにおける 卸売市場の管理者を対象とした適正衛生規範

I- はじめに

「卸売市場」の定義は、「動物由来製品」の定義とともに、Regulation (EC) No 853/2004 の Annex 1、8. Other definitions（その他の定義）の項目に記載されている。

「『卸売市場』とは、複数の独立した店舗単位が共通の施設や区画で事業を行う食品ビジネスであり、食品事業者が食材が販売される」

「食品ビジネス」の定義は、食品関連法の一般的な原則や要件を定めた Regulation (EC) No 178/2002（第3条 Other definitions（その他の定義））に記載されている。

「『食品ビジネス』とは、営利・非営利や公共・民間を問わず、食品の生産、加工、流通過程にかかわる何らかの活動を実施するあらゆる事業体を意味する」

本ガイドは、食材の取引を組織化・支援する目的で設立された卸売市場を管理する企業を対象としている。このような管理者は、国や地元の政府そのものである場合もあれば、国や地元の政府から権限を委任された公共・民間企業である場合もある。

このような卸売市場においては、以下のような2種類の食品ビジネスがある。

- 卸売市場管理者とは、卸売市場内で事業を展開しているすべての独立した食品ビジネスの業務に干渉することなく、その全般的な活動を組織化するという要件を有する食品ビジネスである。卸売市場管理者も食品ビジネスであるものの、実際に商品を販売することはない。
- 独立した（個別の）食品ビジネスは、それぞれが扱う食品について直接的な責任を負う。また、これらの食品に関し、食品関連法を満たす責任を負う。これらの食品ビジネスは、主に小売業者と取引を行う。ただし、一部の卸売市場では、小売活動を行っている卸売業者から、また卸売市場内で営業している小売業者から、特定の条件下で個人が商品を購入することが認められる場合もある。

卸売市場内におけるスペースの責任分担は、以下のとおりとする。

- 公共エリア - 販売所、販売エリア、公共トイレなど、卸売市場の管理者が管理するエリア。これらの場所は、一般に、卸売市場管理者が建設したものであり、業者が利用できる。適正規範に関する本ガイドは、卸売市場管理者が責任を負うこれらのエリアに適用される。

- プライベートエリア – 個別の食品事業者が管理するエリア。これらのプライベートエリアは、卸売市場管理者による建設・提供時には、食品関連法の要件を満たしていなければならない。しかし、このエリア内で行われる業務については、個別の食品ビジネスが単独で責任を負う。

どのような場合であっても、すべてのエリアについて、管理責任者を必ず定義しなければならない。

卸売市場管理者が責任を負うべき主な業務は、以下のとおりである。

- 食品ビジネスが食品関連法の要件に従い、自身の責任において自らのエリアで業務活動を行えるよう、適切な設備を貸し出す。
- 展示・販売エリア、公共貯蔵施設など、すべての公共エリアを管理する（清掃、消毒、保守、冷蔵、冷房などに関連するあらゆる活動を管理する）。
- 一部または全部の公益サービスを食品ビジネスに提供／用意する（水道、ガス、冷暖房、冷蔵、換気、電気など）。
- 適切な下水・汚染管理を提供／用意する。
- 環境と経済の両面を考慮しながら、市場における廃棄物管理や有害生物防除などを監督する。
- 食品ビジネスが占有し、その直接管理のもとで事業を展開することになる建物を設計し、提供する。その際は、食品関連法の要件を遵守する。
- 施設内における交通や動線の流れを組織化し、管理する。

卸売市場の管理について定めた法律は、EUの中でも国によって異なるため、管理者の責任項目をすべてリストアップすることは不可能である。しかし、公共エリアとプライベートエリアとの間の区別は、すべての市場で共通している。

卸売市場の管理者は、自らが管理しているエリアについてのみ、食品関連法の要件を遵守する直接的な責任を負う。他方、個別の食品ビジネスが占有しているプライベートエリア内で行われる活動については、責任を負わない。

上記にかかわらず、卸売市場の管理者が定めた、市場の敷地に適用される衛生規則に食品ビジネスが違反した場合、卸売市場の管理者は、改善措置を求めるため、国内における Regulation (EC 規則) の適切な執行当局に対し、当該違反について届け出る権利を有する。

II - 本ガイドの目的

卸売市場の管理者も、食品ビジネスに含まれることを忘れてはならない。そのため、食材の衛生に関する規則を含む、あらゆる EC Regulations (EC 規則) を遵守する必要がある。本ガイドは、このテーマについて、(特に動物由来の食材を販売している) 卸売市場の管理者にアドバイスを提供することを目的としている。

欧州議会・評議会が定めた食材の衛生に関する具体的な規則、Regulation (EC) No 853/2004 の第 6 条で定められているとおり、卸売市場の管理者は、上記のような動物由来製品を市場で販売する場合、あらかじめ承認と登録を受けなければならない。この義務は必ず守る必要があり、共通の施設や区画を使用するその他の食品ビジネスが承認・登録を受ける際の前提条件にもなる。

卸売市場の管理者は、自身では食材を販売しないものの、食材を販売する食品ビジネスが共通して使用する施設や区画については責任を負う。よって、本ガイドでは、卸売市場管理者のために、卸売市場で動物由来製品を販売する場合の特別な要件について解説する。

既存のさまざまな適正衛生規範に関するガイドや、食品ビジネス部門や卸売市場にかかわる専門家が将来的に作成するガイドに影響を及ぼすことは、本ガイドの意図するところではない。また、生産や輸送などの上流工程の業務や小売業務は、本ガイドの対象外である。

本ガイドは、Regulation (EC) No 852/2004 (第 9 条) で定義されている「コミュニティガイド」として作成された。

本書は、EU 内の卸売市場の管理に携わる公共/民間企業を対象としている。本書の一般的な目的は、これらの企業のために、食品安全・衛生に関するガイダンスを提供し、HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point、危害分析・重要管理点) ベースの手順を実施する際の手引きとなることである(ただし、直接的な関係がある項目についてのみ)。

本書の内容は、世界卸売市場連盟 (WUWM) の欧州地域部門の代表者が考案した。作成に当たっては、他の関係団体 (EU 各国の管轄当局、関連協会・連盟など) の代表者とも協議した。推奨されている各種の国際行動規範、食品衛生の一般原則、コーデックス規格、および既存の各国のガイドも考慮されている。

本ガイドは、以下の EC 規則に従って作成された。

- 欧州議会・評議会が Regulation (EC) No 178/2002 (2002 年 1 月 28 日) : 食品関連法の一般的な原則や要件、欧州食品安全機関の設立、および食品の安全性を確保するための手順について定めた規則。

- 欧州議会・評議会が定めた Regulation (EC) No 852/2004 (2004年4月29日) : 食材の衛生に関する規則。特に第9条の「Community Guides」(コミュニティガイド)と第6条の「Official controls, registration and approval」(公式の管理、登録、承認)。
- 欧州議会・評議会が定めた Regulation (EC) No 853/2004 : 食材の衛生に関する具体的な規則。特に第4条の「Registration and approval of establishments」(事業所の登録と承認)。
- 欧州議会・評議会が定めた Regulation (EC) No 854/2004 (2004年4月29日) : 食用の動物由来製品の公式の管理業務に関する具体的な規則。特に第3条の「Approval of establishments」(事業所の承認)。
- 欧州議会・評議会が定めた Regulation (EC) No 1774/2002 (2002年10月3日) : 非食用の動物由来成分に関する保健規則。

注 :

Regulation (EC) 853/2004 (Annex III, section VIII, Chapter II, point 2) では、卸売市場だけでなく、魚介類の競り市についても言及されているが、適正衛生規範に関する本コミュニティガイドでは、この種の活動については扱わない(いわゆる卸売市場での一般的な業務とは異なるため)。

III – 適用範囲

本コミュニティガイドの目的は、EU内で食材を扱っている卸売部門を組織化することである。前述のとおり、卸売市場の管理者は、自ら食材を販売しているわけではない。その業務上の目的は、サプライヤー（生産者、卸売業者、各種仲介業者）とバイヤー（小売業者、商業ケータリング業者、露天商など）との間で自由な取引を促進することである。

本コミュニティガイドは、卸売市場で小売活動を行っている卸売業者から、また卸売市場内で営業している小売業者から、個人が購入を行うケースにも適用される。これらの個人は、特に動物由来の食材が関係する場合、プロのバイヤーに適用される各種の規則（本ガイドに記載。保護用の衣服や帽子を着用することなど）を守らなければならない。

卸売市場の管理者は、サービスプロバイダーとして、衛生や商品の質に関する責任を負う。その内容は、食材を直接取り扱う食品ビジネスが負うべき責任とは根本的に異なるが、両者は本質的に関連している。いずれにしても、両者は同様の危害要因に直面する可能性がある。

本コミュニティガイドでは、卸売市場管理者の単独の責任範囲についてだけでなく、個別の食品ビジネスと市場管理者との間で共通する責任領域についても解説するよう努める。

ただし、個別の事業者の具体的な業務については触れない。そのような情報については、一般に製品の種類ごとに作成されている部門別のガイドを参照するべきである（青果の販売に関するガイド、食肉加工に関するガイドなど）。

卸売市場は、特定の食材（青果、肉類、魚介類・魚介製品）を専門としている場合もあれば、複数種類の食材を幅広く販売している場合もある。

以下の表に、各食材の衛生リスクのレベルと、卸売市場管理者とその他の食品ビジネスがそれぞれ負うべき責任の度合いを示す。

商品	状態	衛生リスクのレベル	責任の度合い	
			卸売市場管理者	その他の食品ビジネス
青果	生鮮	低い	高い	高い

	加工	高い	限定的・なし	高い
肉類・肉製品	生鮮	非常に高い	高い	非常に高い
	カット	非常に高い	限定的・なし	非常に高い
	ラップ	高い	高い	高い
魚介類・魚介製品	活魚／生鮮	非常に高い	高い	非常に高い
	切り身	非常に高い	限定的・なし	非常に高い
	ラップ	高い	高い	高い
牛乳・乳製品	生鮮	高い	高い	非常に高い
	加工	高い	限定的・なし	非常に高い
	ラップ	高い	高い	高い
冷凍食品		非常に高い	限定的・なし	非常に高い
薫製・加工食品		高い	限定的・なし	高い

本ガイドに記載されている推奨事項は、包括的で柔軟なものとなるよう工夫されているため、売られている食材の種類を問わず、あらゆる卸売市場に適用できる。

リスク分析によると、卸売市場における食品衛生上の主要な脅威は、食材が汚染される可能性である。HACCP システムは、卸売市場管理者が責任を負うエリア内においてのみ、物理的・微生物学的・化学的な危害要因を管理するためのツールとして設計されている。これを受け、本ガイドでは、特に建物の設計やレイアウト、そして運用条件／システムの観点から、汚染のリスクにどのように対処するべきかを解説する。

ただし、Regulation (EC) No 852/2004 第 III 章 7 条の「Development, dissemination and use of guides」（適正規範ガイドの作成、頒布、使用）に規定されているとおり、本ガイドは強制ではなく、任意で使われるべきものである。

IV – 卸売市場の管理責任の特定

卸売市場の管理者は、食品安全および衛生の観点から、個別の食品ビジネスのためにサービスを提供するに当たって、以下のような責任を負う。

1. 敷地の提供 – 基本的に建物および／または土地
2. 敷地の保守
3. 設備に関する責任
4. 温度管理
5. 公共エリアの清掃
6. 換気 – 空調、冷暖房、冷蔵設備などを含む
7. 照明 – 建物内外の公共エリア
8. 基本的なサービスの提供 – 電気、ガス、温水、冷水、排水、下水など
9. 個人の衛生管理 – 公共エリア内のトイレ、手洗器、シャワー、手荷物預かり所など
10. 廃棄物処理 – 収集と処分
11. 有害生物防除
12. トレーニング

上記の責任事項に関連する危害要因と法規制

卸売市場の管理者が責任を負うべき上記サービスの詳しい内容に関連し、以降のページで下記の説明を行う。

- 卸売市場管理者の責任に関連し、発生し得る主な危害要因について説明する。
- 卸売市場管理者の責任範囲について、簡潔に分析する。
- 各ケースについて、参照すべき EU 規制のまとめを（必要に応じて注釈も）記載する。

注：以降のページで参照先として挙げられている EU Regulation (EU 規則) の数字は、食材の衛生に関する Regulation No 852/2004, Annex II (場合によっては Regulation (EC) No 853/2004) の章・節の番号を指している。本書の第 V 章「適正衛生規範の詳細ガイド」についても同様である。

アクティビティ 1

敷地の提供

a) 主な危害要因

卸売市場管理者は、食品ビジネスに敷地を提供する。一般に、次の2つのケースが考えられる。

- 卸売市場管理者が所有する敷地を、食品ビジネスに貸し出す。この場合の主な危害要因としては、既存の規制を適切に守り、（獣医学当局などから）正式な承認を得ることのできる状態にない敷地が提供されるケースが考えられる。
- 食品ビジネス自身が、占有する敷地の所有者である。このケースでは、食品ビジネスが自らの責任で、敷地に関連するあらゆる規制要件を守ることになる。

卸売市場管理者は、建設・改装・修復を実施する場合、関係する食品ビジネスのタイプ（取り扱う商品の種類や数量）に応じた固有の要件を考慮に入れなければならない。

b) 卸売市場管理者の責任

卸売市場管理者は、以下のようなさまざまなレベルの責任に応じ、業務を遂行する。

- 自身による管理のもと、新しい敷地や改装の設計を行う。
- 自身が所有する／責任を負う敷地の保守を行う。
- 運用を管理する、規制の遵守を徹底する、など。

当然ながら、「公共」エリアか「プライベート」エリアかによって、負うべき責任の度合いは大きく異なる（前者は全責任を負うのに対し、後者は部分的に責任を負うか、責任を一切負わない）。

c) EU Regulation の参照先と備考

項目	EU Regulation 852/2004	卸売市場管理者にとっての備考・要件
敷地のレイアウト、設計、立地、サイズに関する一般要件	I.2	卸売市場管理者が自ら運営している、または自身の責任のもとで管理している新築・改装された建物に適用される。設計、材料、温度のモニタリング・記録などに関するあらゆる要件が重要で、取り扱われる商品に適合していなければならない。
食品加工室のレイアウトと設計に関する詳細要件	II.1 (a)~(f)	この種の設備に関しては、一般に、食品ビジネスが所有者であるため、彼らが責任を負

		<p>う。卸売市場管理者は、一般に、これらの設備の選定・保守に責任を負わない。</p> <p>食品加工室の一部の要件は、通常の部屋の要件よりもさらに厳しい。</p>
<p>清掃 換気 照明サービス 個人の衛生管理 廃棄物処理 有害生物防除</p>		<p>個別のシートを参照。</p>
<p>清掃用具・設備にかかわる施設</p>	<p>II.2</p>	<p>一般に、卸売市場管理者とは無関係である（ただし、一部の新築・改装・修復された建物を除く）。</p>

アクティビティ 2

敷地の保守

a) 主な危害要因

- 次のような結果を伴う、敷地の損傷：商品の外気への暴露、汚れの蓄積、有害生物の発生、カビなど
- 液体、ガス、排水などに関連する漏れや配管類の緩み
- 建材と商品（清掃用品を含む）の間で発生し得る有害な化学反応
- 換気や温度管理の水準が、求められるパフォーマンスレベルを満たしていない

b) 卸売市場管理者の責任

「公共」エリアについては、卸売市場管理者が一切の責任を負う。

「プライベート」エリアについては、一般に、以下の2つの可能性が考えられる。

- 卸売市場管理者が所有する敷地を、食品ビジネスに貸し出す。卸売市場管理者と食品事業者との間で交わされる契約書で、保守に関する各当事者の責任範囲を定めるべきである。
- 食品ビジネス自身が、占有する敷地の所有者である。このケースでは、食品ビジネスが自らの責任で、敷地に関連するあらゆる要素を管理することになる。

c) EU Regulation の参照先と備考

項目	EU Regulation 852/2004	卸売市場管理者にとっての備考・要件
食品を扱う敷地を良好な状態に維持し、修繕	I.1	保守・交換作業を計画的に行う。 建材・建築構造の質のほか、考えられる使用・摩耗状況に基づき、作業のスケジュールを作成する。
敷地で以下を防止： - 汚れの蓄積 - 有毒物質との接触 - 各種粒子の脱落 - 結露	I.2 (b)	以下について、定期的なモニタリング、記録、保守を行う。 - すべての表面、特に壁や天井 - 液体、ガス、排水などに関連する漏れや配管類の緩み - 換気・温度管理システム

- 好ましくない カビ		
----------------	--	--

アクティビティ 3

設備に関する責任

a) 主な危害要因

- 化学的／生物学的汚染のリスク

b) 卸売市場管理者の責任

「公共」エリアについては、卸売市場管理者が一切の責任を負う。

「プライベート」エリアについては、一般に、以下の2つの可能性が考えられる。

- 卸売市場管理者が所有する敷地を、食品ビジネスに貸し出す。卸売市場管理者と食品事業者との間で交わされる契約書で、保守に関する各当事者の責任範囲を定めるべきである。
- 食品ビジネス自身が、占有する敷地の所有者である。このケースでは、食品ビジネスが自らの責任で、敷地に関連するあらゆる要素を管理することになる。

c) EU Regulation の参照先と備考

項目	EU Regulation 852/2004	卸売市場管理者にとっての備考・要件
食品と接触する設備は、あらゆる汚染リスクを最小化できるように作られていなければならない。	V.1 (b)	卸売市場管理者が自らの責任で設備を設置する場合、すべての物品は、食品との接触が認められる材料に関する規則に適合するものを選ぶ。具体的には、ステンレス、食品グレードのプラスチック、セラミックなどの材料で作られた設備が認められる。
食品と接触する設備は、効果的に清掃でき、必要時には消毒できるものでなければならない。	V.1 (a)	アクティビティ5の「清掃と消毒」も参照のこと。いずれの場合も、清掃／消毒計画を書面で作成しなければならない。計画に沿ったスケジュール表は、チェックを受けた後、管理者による連署も受ける。清掃業務を第三者の業者に委託した場合も、上記の規定が適用される。