

## アクティビティ 4

### 温度管理

#### a) 主な危害要因

- 細菌の増殖が食中毒を引き起こすリスク
- 食中毒を起こす細菌が増殖した結果、毒素が発生

#### 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。

- 施設内で共通の温度管理システムが使われており、その運用については卸売市場管理者が一切の責任を負っている。
- 食品ビジネスが自前の温度管理システムを持っている。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
食品を扱う敷地のレイアウト、設計、構造、立地、およびサイズは、食材を適切な温度で取り扱い、保管し、維持するために適切な条件を備えているものとする。また、その温度はモニタリングし、必要に応じて記録できるものとする。	1.2 (d)	食材は、その商品の種類に合った適切な温度で保管する（公式の規制がある場合は、その規定内容に従う）。 低温生産システムについては、適切な温度調節を行えるよう校正を実施する。その際、冷蔵と冷凍では電力要件が異なることを考慮する。 すべての冷蔵／冷凍エリアで、アラーム機能（記録可能な音声・映像式のものを）を内蔵した温度モニタリング・記録デバイス／システムを導入する。温度のモニタリング・記録に使用するすべての機器は、定期的に校正し、チェックする。

## アクティビティ 5

### 清掃と消毒

#### a) 主な危害要因

以下の原因による食材の汚染

- 敷地、共有エリア、設備などの清掃が不適切または不十分
- 敷地の設計が不適切なために、効果的な清掃が行えない
- 清掃・消毒用の化学薬品の不適切な使用

#### b) 卸売市場管理者の責任

公共エリア：全責任を負う。すなわち卸売市場管理者は、以下の項目を明確化しなければならない。

- 清掃・消毒の対象となる施設内外の場所（その場所の使い方に応じて決定）
- 清掃・消毒の方法：頻度、水準
- 施設内外で使用する清掃・消毒用品（の選び方）
- 清掃・消毒を容易化し、効率化するための敷地設計
- トレーサビリティ、監査など

プライベートエリア：卸売市場管理者は直接的な責任を負わない。敷地の設計状況、管理対策の内容などに基づき、一部の責任を負う場合もある。

清掃・消毒スケジュールの標準的なフォーマットと内容については、第 V 章（セクション I.1）を参照のこと。

どのような場合でも、化学薬品の選び方、使い方、および保管方法に関し、管轄当局から承認を得ることが重要である。

上記の承認は、食品ビジネス（卸売市場管理者を含む）を登録する際の前提条件の 1 つとなる。その詳細は、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 条で規定されている。

#### 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

市場内の全般的な清掃	I.1.	すべての食品事業者は、自身の敷地を清潔に保ち、適切なレベルの消毒を行わなければならない。
レイアウト／設計	I.2/VI.3	卸売市場管理者が建物の新築・改装・修復を実施する場合は、完成後の清掃・消毒業務も考慮に入れる。
清掃・消毒用の薬品の保管	I.10	清掃・消毒用品は、鍵を掛けられる容器に入れて保管するか、食品が扱われるエリアから離れた倉庫で保管する。清掃・消毒用品の保管施設／倉庫は、適切な標識を使って明示する。
床	II.1.a	食品を調理するエリアに適用される具体的な要件を示す。新築・改装・修復された建物のみに対して効力を有する。 <u>管理対策</u> としても有効である。
壁	II.1.b	
天井	II.1.c	
ドア	II.1.d	
窓	II.1.e	
表面	II.1.f	
清掃・消毒用の用具・設備にかかわる施設	II.2	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）。
食品と接触する物品、備品、設備	V.1、2、3	一般に、卸売市場管理者とは無関係である。
食品廃棄物容器	VI.2	食品廃棄物、非食用の副産物、その他のごみを入れる容器に関する要件を示す。卸売市場管理者は、これらに関し、重要な責任を負う。
シンク、手洗器、その他の設備	II.3	食品の洗浄・消毒用に使われる各種のシンクやその他の設備に関する要件を示す。 卸売市場管理者は、公共エリアについてのみ責任を負う。

## アクティビティ 6

### 換気

#### a) 主な危害要因

卸売市場管理者にとっての危害要因として、換気設備が不十分なために食品や従業員が汚染される可能性が挙げられる。

「換気」には、以下の項目が含まれる。

- 機械／非機械換気
- 空調／冷暖房／冷蔵
- 空気の濾過／非濾過
- 公共／プライベートエリア
- 設備の（目的に合った）適切性
- 保守
- 水蒸気の結露
- コンプレッサー液
- 配管、フィルターなど

#### b) 卸売市場管理者の責任

卸売市場管理者は、以下に関する責任を負う。

- 公共エリアとプライベートエリア（前者は新築・改装・修復された建物の場合、後者は設計・建物に関する責任を負っている場合）の設計
- 運用、管理、監査

#### 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
設備のレイアウトと設計	I.2 (a)、I.2 (c)、 I.2 (d)	卸売市場管理者が管理する空気供給設備は、規制に準じて設計されなければならない。フィルターやシステムのその他の部品は、保守作業の際にアクセスできるよう設計されなければならない。
換気設備の運用、空気の供給	I.5	卸売市場管理者が提供する換気・空調・冷却設備は、定期的にチェックし、その記録を作成／保管する。

衛生設備内の換気	I.6	適切な設計が必須である。
----------	-----	--------------

## アクティビティ 7

### 照明

#### a) 主な危害要因

照明設備やその保守が不適切なために、食品が物理的／微生物学的に汚染される可能性がある。

#### b) 卸売市場管理者の責任

卸売市場管理者は、以下に関する責任を負う。

- 公共エリアとプライベートエリア（前者は新築・改装・修復された建物の場合、後者は設計・建物に関する責任を負っている場合）における照明の位置、照明のレベル、照明設備の種類などに関する設計
- 清掃
- 保守

#### 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
適切な自然照明	I.7	食材を扱うエリア内の開閉可能な窓はすべて、防虫スクリーンで保護する。
適切な人工照明		<p>食品が露出した状態で扱われる場所では、照明器具が損傷した場合に食品汚染を防ぐため、また清掃を容易化するため、照明にカバーを付ける。</p> <p>設計レベルでは、以下のような例がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 蛍光灯を設置する場合は、散光板かプロテクトチューブを使用する。</li> <li>• 照明器具は、可能な限り埋め込み型とし、チェーンなどで吊るさない。</li> <li>• 配線は壁や天井に埋設する。</li> </ul>

自然・人工照明		<p>公共エリアでは、清掃方法を規定し、清掃状況を監査する。</p> <p>どのような場合でも、食品を安全に扱い、清掃を効果的に行える十分な照明を提供する。</p>
---------	--	--

## アクティビティ 8

### サービス提供に関する責任

#### a) 主な危害要因

卸売市場管理者にとっての危害要因として、事業者へのサービスの提供が不十分なために食品汚染が起きることが考えられる。

ここで言う「サービス」には次のものが含まれる。

- 電気
- ガス
- 水（温水・冷水、氷、飲料水・非飲料水、清掃・消防・冷却・スプリンクラー用の水など）
- 排水（設計、保守）
- 下水（設計、保守）

#### b) 卸売市場管理者の責任

一般に、飲料水は水道会社が提供するが、求められるサービス内容に合った水が十分に供給されるよう注意するべきである。

#### 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
設備のレイアウトと設計	1.2 (c)	食品と直接・間接的に接触するすべての業務のあらゆる目的のために、十分な量の水および飲料水を供給できる給水設備を設計する（卸売市場管理者の責任範囲内）。
排水	1.8	食材が汚染されるリスクを避けられるよう、排水設備を設計・建設・保守・清掃する。

作業道具を洗浄・消毒するための水	II.2	飲料水と同等の質を確保し、定期的な管理・監査を行う。一般に、事業者が責任を負う。
食品を洗浄するための水	II.3	飲料水と同等の質を確保し、定期的な管理・監査を行う。一般に、事業者が責任を負う。
水の供給	VII.1	十分な量の飲料水を確保することが望ましい。例えば、認定研究機関による検査を毎年受ける等の施策により、水質を確保する。
リサイクル水	VII.3	一般に、事業者が責任を負う。
氷	VII.4	
水蒸気	VII.5	
非飲料水（防火用など）	VII.2	
加熱処理時に使う水	VII.6	

## アクティビティ 9

### 個人の衛生管理

#### a) 主な危害要因

特に何らかの疾患、細菌感染した傷、皮膚病などを持つスタッフやその他の人員による食品汚染の許容しがたいリスクがある。

トイレ、手洗器、シンク、シャワー、手荷物預かり所、衣服、宝石などは、個人の衛生管理の問題となり得る。

#### b) 卸売市場管理者の責任

卸売市場管理者の責任は、公共エリアのみに限定される（特にトイレ）。

設計・建築（新築・改装・修復された建物）、清掃、保守、管理、監査などが含まれる場合もある。

#### 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
個人の清潔と保護衣	VIII.1	従業員の清潔と個人の衛生管理に関する卸売市場管理者の衛生ポリシー。
従業員の疾患や細菌感染した傷	VIII.2	感染する可能性が高い疾患や病気の報告手順に関する卸売市場管理者のポリシー。
設備の設計とレイアウト	I.2 (c)	卸売市場管理者が責任を負う設備の設計およびレイアウトは、規制に準じて作成されなければならない（二次汚染などを避けるため）。
手洗器、トイレなどの数量と場所	I.3、I.4	建物を新築・改装・修復する際は、スタッフの人数、敷地のレイアウト、扱う食品の種類などを考慮しながら、手洗器の数量と場所を決定する。
手洗器への温水の提供	I.4	水の温度は重要である（使用するため、および配管の汚染を避けるために十分な温度）。
スタッフ用の更衣室	I.9	外部エリアと部屋／敷地の間でスタッフの動線を分離する。保護衣を使用する（特に動物由来食品を扱う場合）。



## アクティビティ 10

### 廃棄物処理

#### a) 主な危害要因

廃棄物が蓄積し、食品が汚染される。

処理する廃棄物には、食品廃棄物、非食用の副産物、その他のごみが含まれる。

#### b) 卸売市場管理者の責任

卸売市場管理者は、プライベートな敷地に保管されている食品廃棄物やその他のごみについては直接的な責任を負わない。ただし、食品廃棄物やその他のごみを除去するための施設を用意することは、一般に卸売市場管理者の責任である。

卸売市場管理者は、施設を利用している食品ビジネスに対し、下記項目（動物由来の食品廃棄物を除く）に関する自らの責任範囲を明示する。

- 廃棄物の分別方法（廃棄物の種類別：動物・植物・その他、固体・液体など）
- 使用する廃棄物容器の種類
- 清掃と消毒
- 廃棄物収集の方法（収集方法、頻度、時間）
- 費用の分担

どのような場合であっても、有害生物を誘引するような形でごみや廃棄物を保管してはならない。

#### 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
廃棄物の収集	VI.1	動物由来の食品廃棄物の処理については、一般に、施設を利用している食品ビジネスが責任を負う。その際は専門業者が必要になる。
食品廃棄物を入れる容器の種類と排出方法	VI.2 (1)	製品の種類別に異なる容器を用意する。これらの容器は洗浄可能で、良好な状態にあるものとする。
ごみ保管所：設計と管理	VI.3	保管所の管理、清掃、運用は適切かつ計画的に実施する。
環境制約	VI.4	環境に対するリスクを抑える（段ボール・木箱・パレットのリサイクル、コンポストの利用）。

		液体廃棄物については特殊な処理を行う。
--	--	---------------------

(1) 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) も参照のこと。

## アクティビティ 11

### 有害生物防除

#### a) 主な危害要因

有害生物の増殖と蔓延により、衛生問題と食品汚染が発生する。

#### b) 卸売市場管理者の責任

公共エリアに限定される。

プライベートエリアにおける管理とモニタリングを促進する。

有害生物の防除対策、頻度、モニタリングの内容を明確に定義する。

#### 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
設備のレイアウト と設計	I.2 (c)	卸売市場管理者は、市場全体（自身が責任を負うすべての公共エリアを含む）を対象として、有害生物の蔓延を防ぐための全般的な計画を作成する。
廃棄物の管理	VI.3	どのような場合であっても、有害生物を誘引するような形でごみや廃棄物を保管してはならない。 計画では、市場が全般にどれほどの清潔さを保つべきか（食品廃棄物だけでなく、その他のごみの扱い）についても記載する。

#### ヒント

公共エリアとプライベートエリアでは、有害生物防除に関して責任を負うべき主体は異なるものの、一般に、市場全体で共通のスケジュールを作成することが望ましい。

共通のスケジュールを持つことができれば、有害生物が管理区域から非管理区域へ移ることを防ぎ、より効率的な防除活動が行えるようになる。

## アクティビティ 12

### 従業員のトレーニング

#### a) 主な危害要因

従業員のトレーニングが不十分であることに起因する衛生・食品安全の問題。

個人の衛生管理のリスクから食品汚染が発生する。

#### b) 卸売市場管理者の責任

卸売市場管理者やその下請業者のスタッフは、直接食品を扱う機会はないはずである。そのため、これらのスタッフに以下の法的要件がそのまま適用されることはない。

ただし、こうしたスタッフも、生鮮食品を扱う敷地に勤務しているのであり、その行動が食品の安全に影響を及ぼす場合があることをわきまえておかなければならない。すべての従業員は、各自の業務内容に合った衛生規範（危害分析によって明らかになった食品危害要因と管理対策）に基づき行動しなければならない。

#### 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
食品衛生に関するトレーニングを、すべての食品取扱者に提供	XII	全従業員は、その業務内容に合わせ、衛生規範に関するトレーニングを事前に受けなければならない。

## V – 適正衛生規範の詳細ガイド

この適正衛生規範ガイドの本セクションでは、EC Regulation No 852/2004（2004年4月29日）のAnnex IIの各章で言及されている7つの問題について詳しく検討する。

これらの7つの章は、卸売市場管理者と直接関係があるため、詳しく解説する。

- 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I章）
- 食材を調理・加工・処理する部屋における固有の要件（第II章）
- 設備に関する要件（第V章）
- 食品廃棄物（第VI章）
- 給水設備（第VII章）
- 個人の衛生管理（第VIII章）
- トレーニング（第XII章）

## 卸売市場管理者向けの適正衛生規範ガイド

本ガイドは、Regulation (EC) No 852/2004（食材の衛生に関する規則）に沿って作成されているが、Regulation (EC) No 853/2004（食材の衛生に関する具体的な規則）に準じる部分もある。本ガイドの目的は、卸売市場管理者と食品ビジネス（市場内で事業を行う食材の取引業者や調理・加工会社など）との間の関係に関連して定められた法規制を卸売市場管理者が遵守するための手引きとなることである。

本ガイドの各章は、Regulation No 852/2004、Annex II の「General hygiene requirements applying to all food businesses (except primary production)」(すべての食品ビジネスに適用される一般的な衛生要件（一次生産を除く）)を参照している。Annex II は 12 の章で構成されているが、本ガイドでは卸売市場管理者に直接関係する章のみを扱う。

### 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

法的要件	コンプライアンスへの手引き	適正規範に関するアドバイス
1. 食品を扱う敷地は清潔に保ち、良好な状態になるよう維持し、修繕する。	<p>いずれのエリアも、特定の食品ビジネス（卸売市場管理者またはその他の食品ビジネス）が責任を持って管理する。どの食品ビジネスも責任を持たないようなエリアが存在してはならない。</p> <p>2 社以上の食品ビジネスが同エリアを共用する場合は、いずれかの食品ビジネスがこのエリアについて責任を持たなければならない。卸売市場の規則、および／または市場管理者と食品ビジネスとの間の契約において、食品を扱う敷地におけるそれぞれの責任範囲を規定するものとする。</p>	<p>清掃・消毒のスケジュールを日常的に実施することが強く推奨される。これにより、すべての敷地や設備を常時、徹底的・効果的・効率的に清掃するものとする。</p> <p>清掃／消毒スケジュールは、（卸売市場管理者と第三者の委託業者のどちらが責任を負う場合でも）書面で作成し、以下の項目を含めるものとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>エリア</u>：清掃／消毒対象のエリア、</li> </ul>

	<p>食品を扱う敷地のすべての部分（床、壁、天井、照明設備、換気システム、固定設備、シンク、手洗器、トイレなど）は、見た目を清潔に保ち、良好な状態に修繕する。</p>	<p>用いる方法、準拠する基準、および各当事者への安全・衛生上の注意事項を明確に定義する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>作業頻度・時間</u>：定義済みの各エリアで考えられるリスクに見合った適切な清掃／消毒作業の作業頻度・時間。</li> <li>- <u>使用する用具</u>：定義済みの各エリアで使う用具の詳細。化学薬品の強さ、その使用方法、食品と併せて／食品の近くで使用する場合の注意事項など。</li> <li>- <u>検証と記録</u>：清掃／消毒基準に基づく作業頻度とその有効性を各エリアで検証し、記録する。</li> <li>- <u>担当者</u>：清掃／消毒作業の実施担当者とチェック担当者を記録する。</li> </ul> <p>管理者は、清掃／消毒スケジュールをチェックし、連署する（付録 A のスケジュール雛形を参照）。また、スタッフに対しても、周辺を常に清潔に保つように奨励する。</p>
--	---	--

	<p>管理の責任を負っている食品ビジネスは、食品を扱う敷地の定期点検を必ず実施する。これに基づき、構造的な欠陥や設備の破損を発見し、適切な改善措置を取る。</p>	<p>敷地や設備の保守・交換作業を計画的に実施することにより、設備の欠陥や破損を原因とする業務の中断を回避することが望ましい。保守・交換作業のスケジュールは、材料の質、構造、考えられる使用・摩耗状況に基づき決定する。敷地と設備は、良好な状態になるよう、また業務を効率的に行えるよう修繕するほか、安全に清掃できるように管理する。</p>
--	---	---



<p>2. 食品を扱う敷地のレイアウト、設計、構造、立地、サイズを決める際は、以下の各項目について配慮する。</p>	<p>卸売市場管理者は、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すべきである。</p>	
<p>(a) 適切な保守、清掃、および／または消毒作業を実施できる。空気経由の汚染を回避または最小化する。また、あらゆる衛生関連業務を遂行できるよう十分な作業スペースを提供する。</p>	<p>建設材料を選ぶ際は、エリアに合った清掃方法を実施できるように検討するものとする。食品を扱う敷地については、敷地内のあらゆる部分を清掃できるようにレイアウトと設計を作成する。食品を扱う敷地の設計、構造、および表面の仕上げによって、どれほど容易に清掃を行えるかが変わってくる。</p> <p>すべての天井、壁、床の仕上げに適切な材料を選択すること、およびそれらを適切に固定し、あるいは塗布することが極めて重要である。換気・空調・冷房設備は定期的にチェックし、記録を保管する。</p> <p>換気・空調・冷房設備による空気循環の設定は、敷地のサイズ、および食品事業者が扱う商品の数量に準じて決定する。</p>	<p>責任を有する卸売市場管理者および／または食品ビジネスは、清掃用品や建材の間で発生し得る有害な化学反応を防ぐため、適切なシステムを導入し、予防措置を取る。</p> <p>二次汚染を減らすため、清潔なプロセスとそうでないプロセスを効果的に分離する。</p> <p>食品用途に合った適切な色と材料を選ぶ。</p>
<p>(b) 汚れの蓄積、有毒物質との接触、各種粒子の剥落と食品への混入、結露、および好まし</p>	<p>敷地内部のレイアウトは、清掃が届かない場所に汚れが蓄積しないようにする。既存の建物については、壁の突起を最小限に減らすなどして、適宜</p>	<p>壁や床の継ぎ目部分には繰形を施して凹型にし、徹底的な清掃を行えるようにする。建物の改装・修復を行う場合は、可</p>

<p>くない表面カビの発生を防止する。</p>	<p>保守を行う。          建材には、食品に直接・間接的に有毒物質を加えてしまうような材料が含まれていてはならない。          特に高い場所にある表面の設計・建設時には、粒子が剥落しやすい塗装、漆喰などの仕上げは使用しないようにする。</p>	<p>能な限り、すべての壁の突起をつぶす。          敷地については定期的にモニタリングし、有害生物の棲み処となるような設備の漏れや緩みがないことを確認する。中空壁は、有害生物の棲み処となりやすいため、使用を避ける。このような場所がある場合は、有害生物防除業者に必ず確認してもらう。</p>
	<p>敷地の構造、レイアウト、サイズの詳細を決める時は、どのような空調システムを使用するかについても考慮する。空調・換気・冷房などの設備を導入し、結露を防ぐ。</p>	<p>水蒸気や湿気が発生する場所では、結露による水滴の形成を減らすため、天井などの表面に適切な施工・断熱を施す。塗装表面の質は食品グレードとする。食品加工設備、作業面、その他の備品や材料は、通常、食品事業者の資産であるため、彼らが単独の責任で管理する。</p>
<p>(c) 汚染防止（特に有害生物防除）を含む適切な食品衛生規範を実行できる。</p>	<p>食品を扱う敷地のほとんどでは、清掃、保管、調理、廃棄物処理などのさまざまな作業が行われている。食品を扱う敷地には、清潔なプロセスと「汚れた」プロセス、および低リスクの食品調理と高リスクの食品調理をそれぞれ分離するために十分なスペースがあるものとする。</p>	<p>卸売市場管理者と食品ビジネスとの間の契約において、空調システムの保守・清掃を行う担当責任者を定める（公共エリアおよび／またはプライベートエリア）。          食品ビジネスは、敷地内の有害生物防除の一環として、考えられるあらゆる二次的な対策（餌、電殺器など）を取る。</p>

	<p>包装材を扱うエリアは個別に指定し、食品を調理するエリアから分離する。</p> <p>食品と直接関係するあらゆる業務で使われる水（卸売市場管理者の責任で供給されるもの）の質は、飲料水相当であるものとする。</p> <p>適切かつ効率的な換気設備を導入し、（トイレ、ごみ保管所などからの）汚染された空気が食品を扱う部屋に入っていないようにする。フィルターやシステムのその他の部品には、直接、またはアクセスパネルを通じてアクセスできるものとする。</p> <p>フィルターは、適宜保守し、清掃する。食品を扱う敷地では、適切かつ十分な換気が行われるものとする。</p> <p>施設内では、従業員の衛生管理も徹底させる（3と9を参照）。</p>	<p>敷地と設備の適切な設計・建設・保守を行うことで、食品汚染のリスクを抑制し、関連するあらゆる法規制を守る。</p> <p>食品原料の取扱・加工・包装・保管エリアと外部をつなぐドアを開放する場合は、有害生物の侵入を防ぐために適切な予防措置を取る。</p> <p>トラップの配置は記録しておく。すべての有害生物防除措置の位置は、施設の平面図／設計図上で明示する。</p>
	<p>敷地は、有害生物の侵入と蔓延を防ぐように設計する。ドア、シャッター、その他の開口部は、密閉性が高いものを選ぶ。</p> <p>食品を扱うエリア内の開閉可能な窓はすべて、防虫スクリーンで保護する。</p>	<p>実施した検査の内容は記録しておく。</p> <p>有害生物防除対策を第三者に委託する場合は、契約に上記の要件を含めることが必須となる。</p>

	<p>また、卸売市場管理者は、自身が責任を負う市場内のすべての公共エリアに関し、有害生物の侵入を防ぐための全般的な計画を作成する。この計画では、市場が全般にどれほど清潔さを保つべきか（食品廃棄物だけでなく、その他のごみの扱い）についても考慮する。このような計画と関連図面には、食品事業者の責任分担についても記録する。</p>	<p>従業員のトレーニングにおいては、一般的な有害生物の種類や、その侵入の痕跡を特定する方法について学ぶ。</p>
<p>(d) 食材を適切な温度で維持管理するため、必要に応じ、十分な温度制御のもとで商品を扱い、保管する。また、温度をモニタリングし、必要に応じて記録できるように設計する。</p>	<p>卸売市場管理者の責任のもとで、貯蔵室、冷蔵庫、冷凍庫の設計・建設を行う場合、これらの施設は、食材を適切な温度で（公式の規則に準じて）維持管理する機能を備えているものとする。食品調理室は、極端な温度にならないように設計・建設する。</p> <p>すべての冷蔵エリア（予備の冷蔵庫や冷凍庫を含む）で、アラーム機能（記録可能な音声・映像式のもの）を内蔵した自動温度モニタリング・記録デバイス／システムを導入する。温度のモニタリング・記録に使用するすべての機器は、定期的に校正し、チェックする。</p>	<p>卸売市場管理者と食品ビジネスとの間の契約において、これらの設備のモニタリング・記録・保守を行う担当責任者を定める。</p> <p>公共エリアとプライベートエリアは区別する。</p>
<p>3. 十分な数量の水洗トイレを用意し、効果的な排水システムに接続する。トイレは、食品</p>	<p>食品が露出した状態で扱われる部屋とトイレとの間には、中間的なスペースを設ける。</p> <p>トイレは、効果的な排水トラップを介し、排水システムに接続させる。トイレ（手洗所、小便器）は、</p>	<p>食品取扱者が使用するすべてのトイレの適切な場所に、トイレ使用後の手洗いを求める掲示を貼る。</p>