

	<ul style="list-style-type: none"> - 特定種類の容器を使用しなければならない場合は、その所有者の名前 - 容器を誰が提供するか - 容器を誰が清掃し、消毒するか <p>特殊な廃棄物については、その収集方法、使用する容器の色、および収集の頻度と時間</p> <ul style="list-style-type: none"> - 上記業務にかかる費用を食品ビジネスと卸売市場管理者の間でどのように分担するか 	<ul style="list-style-type: none"> - <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／消毒作業の頻度・時間。 - <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、食品とあわせて／食品の近くで使用する場合の注意事項など。 - <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。 - <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。
--	---	---

<p>2. 食品廃棄物、非食用の副産物、その他のごみは、閉じられる容器に一時的に保管する。ただし、食品事業者がその他の種類の容器や排出設備を使用することが管轄当局によって認められる場合を除く。これらの容器は、適切な構造を有し、良好な状態にあるほか、清掃しやすく、必要に応じて消毒できるものとする。</p>	<p>ごみや廃棄物は、有害生物を引き付けるような形で保管してはならない。</p> <p>繰り返し使用する容器の内部・外部表面は、洗浄可能で、良好な状態にあるものとする。</p> <p>包装材料などの乾燥した廃棄物しか出さないビジネスにおいては、必ずしも閉じられるタイプの容器でなくてもよい。</p> <p>液体廃棄物を幹線排水系統に直接排出しない場合は、汚水槽を使用しなければならない（廃棄物容器や廃液タンクは、分かるように明示する）。どのような場合でも、環境を汚染しないために適切な手段を取るものとする。</p>	<p>容器にプラスチックライニングが付いていれば、ごみを取り出し、容器を清掃するのが容易になる。ごみを中央集積所へ集める際は、プラスチック袋に入れた上で、閉じられる（ネズミや鳥が侵入しない）容器に入れる。</p> <p>露出した状態の食品（未加工の青果類を除く）が扱われている場所では、足、膝、または肘で開閉できるタイプのごみ容器を必ず使用する。</p>
--	---	---

<p>3. 食品廃棄物、非食用の副産物、その他のごみの保管・処理用に、適切な設備を用意する。ごみ保管所は、清潔さを保てるように、また必要に応じて動物や有害生物を排除できるように設計・管理する。</p>	<p>卸売市場管理者は、以下のような中央ごみ保管所を用意する。</p> <ul style="list-style-type: none"> - ダストシュートの開口部やダストシュート周辺の床面、廃棄物コンテナ、ごみ箱、その他の土壌表面や設備を定期的に洗浄することで、清潔さを保ち、整理整頓する。 - 清潔さを保つように、また誤用されないように管理・監督する。 - ネズミ、鳥、肉食動物、昆虫などの有害生物が来ないようにする。ごみ箱は閉じた状態にし、ごみ圧縮機は食品を保管・調理する場所から物理的に離す。すべての収納設備に有害生物の侵入対策を施す。定期的な清掃を実施する。 	<p>中央ごみ保管所は、清掃／消毒計画の対象に含める。</p> <p>(第I章1の清掃に関するコメントを参照)</p>
<p>4. 廃棄物はすべて、適用されるコミュニティの法規制に従い、衛生と環境に配慮した方法で処分する。廃棄物が直接・間接的な汚染源にならないようにする。</p>	<p>卸売市場管理者は、廃棄物やごみの除去に責任を負っている場合、環境汚染のリスクを低減するため、考えられる限りの予防措置を取る。</p> <p>廃棄物は、可能な限り、燃やすのではなくリサイクルすることが望ましい(段ボール、木箱、パレット、野菜くずのコンポストなど)。</p> <p>廃棄物を現地で燃やす場合は、コミュニティのガス排出規制に従う。</p>	

	関連当局との間で事前の合意がない限り、液体廃棄物は、幹線排水系統に直接排出しない。	
--	---	--

第 VII 章：給水設備

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
<p>1. a) 十分な飲料水を供給する。必要に応じ、これを使うことで、食材の汚染を防ぐ。</p> <p>b) 未加工の魚介製品には清浄水を使用できる。生きている二枚貝軟体動物、棘皮動物、尾索動物、海産腹足類には、清浄な海水を使用できる。清浄水は、外部の洗浄にも使用できる。このような水を使う場合は、適切な設備から供給する。</p>	<p>食品ビジネスに水を提供することが卸売市場管理者の責務である場合は、十分な飲料水を供給できるよう注意する。水質は定期的にモニタリングし、食品ビジネスに提供される水が Directive 98/83/EC の要件を満たしていることを確認する。</p> <p>飲料水は、以下の用途に使用する。</p> <ul style="list-style-type: none"> - 手洗い - 食品の洗浄（必要な場合） - 食品や飲料に入れる - 食品の調理 - 食品関連設備の洗浄 - 食品や食品取扱者の手と接触する表面の洗浄 - 食材の汚染につながる恐れがあるその他の業務 <p>2009 年 12 月 31 日までは、未加工の魚介製品に例外措置として清浄水を使用できる（暫定措置を定めた Regulation (EC) No 2076/2005）。</p>	<p>すべての水道会社は、Council Directive 98/83/EC で定められている水準の飲料水を提供できていると考えられるものの、認定研究機関による水質検査を毎年 1 回受けることが望ましい。給水状況に中断・変更があった場合は、水質検査の頻度を増やすことが求められる。</p> <p>給水箇所の重要度に応じ、各所で水のサンプルを採取する。年間を通じて消費される水の質を代表するようなサンプルを選ぶ。</p> <p>卸売市場管理者が責任を負う場合、適切な保守プログラムを実施する。これにより、給湯・混合水栓システムを適切に保守する。</p> <p>硬水軟化装置や水フィルターを使用する場合は、メーカーの指示に従い、適切なモニタリングと保守を行う（フィルターの交換を含む）。</p>

	食品事業者に海水を提供するのは、ほとんどの場合、卸売市場管理者の責務ではない。	
--	---	--

<p>2. 例えば消防、水蒸気の生成、冷蔵など、非飲料水を使用する用途では、別系統の給水設備を使用する。非飲料水用の設備は、飲料水用の設備と接続してはならない。また、非飲料水が飲料水の方へ逆流してはならない。</p>	<p>非飲料水を食品調理エリアに供給することは禁止する。</p> <p>非飲料水を使用する消防用ホースやスプリンクラーシステムなどの設備には、その旨を明記する。</p> <p>カラーコードを使って飲料水と非飲料水の給水設備を区別することが望ましい。</p>	<p>飲料水と同じ給水本管を使って洗浄・関連サービス（スプリンクラーシステム、消防用ホースなど）に給水する場合は、適切な逆止弁を取り付け、水の逆流が起こらないようにする。このような使用制限について明記した適切な標識を目立つように表示する。</p>
<p>3. 加工業務で、または原料として使用するリサイクル水は、汚染のリスクを引き起こしてはならない。水質は飲料水と同水準とする。ただし、水質が食品の最終的な質に悪影響を及ぼさないということが管轄当局によって認められる場合を除く。</p>	<p>食品事業者がリサイクル水を使用する場合は、食品ビジネスがそのような水について単独で責任を負うものとし、卸売市場管理者は、その旨を明確に規定する。</p> <p>どのような場合でも、リサイクル水を給水本管に接続してはならない。</p>	<p>加工業務で、または原料として使用するリサイクル水の水質は、飲料水と同水準と考えられる。ただし、リサイクル水には、生物学的・化学的・物理的要素が添加されており、その濃度は時間の経過とともに増えていく。</p> <p>リサイクル水を下水として排出する場合は、汚染物質となり得るため、卸売市場管理者は、この点について特に注意しなければならない。よって、このような廃水は、下水に流す前に、食品ビジネスが自費で適切な処理を行う。このような処理が不可能な場合は、汚染対策用の追加費用を徴収す</p>

		る。以上の点については、食品事業者と卸売市場管理者との間の契約書で定める。
--	--	---------------------------------------

<p>4. 食品と接触する氷や食品を汚染する恐れがある氷は、飲料水から作る。未加工の魚介製品の冷蔵に用いる氷は、清浄水から作る。氷は、汚染されないような形で作り、取り扱い、保管する。</p>	<p>つまり、氷は基本的に飲料水から作る。 卸売市場管理者は、通常、製氷には直接関与しないが、市場内で氷が作られる場合は、飲料水へのアクセスを提供する。</p>	<p>市場内で氷が作られる場合、卸売市場管理者は、製氷プロセスがあらゆる関連規則を遵守していることを確認する。コンプライアンス確保のため、公式の契約を結ぶことが推奨される。</p>
<p>5. 食品と直接接触する水蒸気には、健康に悪影響を及ぼす物質や食品汚染を引き起こす危害要因となる物質が含まれないようにする。</p>	<p>食品と接触する可能性がある水蒸気（通常は清掃器具から発生）は、飲料水から生成されるようにする（パラグラフ1を参照）。</p>	
<p>6. 密封容器内の食材を加熱処理した後、容器を水で冷やす場合は、その水が食材の汚染源にならないようにする。</p>	<p>密封容器内の食材を加熱・冷却する際に使用する水の質は、飲料水と同水準にする（パラグラフ1を参照）。</p>	

第 VIII 章：個人の衛生管理

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
<p>1. 食品を扱うエリアで働く従業員は全員、自身の清潔さを高い水準で維持するよう気を付ける。また、適切で清潔な衣服（必要に応じて保護衣）を着用する。</p>	<p>卸売市場管理者とその下請業者の従業員は、通常、食品を扱う必要がない。</p> <p>よって、これらの従業員と食品およびその包装の間には物理的な接触がないことから、食品取扱者を対象とした規則は適用されない。</p> <p>ただし、これらの従業員は、その業務において敷地に立ち入りこともあるため、個人の衛生管理に関する以下の基本的な規則は（扱う商品にかかわらず）適用される。</p> <ul style="list-style-type: none"> - 清潔な衣服を着用する。 - 喫煙、飲食などの非衛生的な行動は慎む。 <p>動物由来の食品が扱われている場所など、衛生上の危害要因が大きい敷地では、これらの商品に適用される規則に従い、保護衣や帽子を着用する。</p> <p>保護衣と帽子は、定期的に洗濯する。</p>	<p>卸売市場管理者は、衛生ポリシーおよび／または個人の衛生管理に関する規則を定めるほか、全従業員がその内容を認識し、理解していることを確認する。</p> <p>規則の内容は目立つように表示し、従業員が常に思い出せるようにする。</p> <p>手洗いを励行する標識は目立つように表示し、従業員が常に思い出せるようにする。</p> <p>飲食用の施設は別途用意する。</p>

2. 食品を介して伝染する疾患や、細菌感染した傷、皮膚感染症、疼痛、下痢などの症状を有する者は、直接・間接的な汚染の可能性がある限り、食品を扱ったり、食品を扱うエリアに立ち入ったりすることが認められない。食品ビジネスに雇用されており、食品と接触する可能性が高い者のうち、そのような疾患・症状を持つ者は、当該疾患・症状およびその原因（分かる場合）について、食品事業者に直ちに報告する。

卸売市場管理者は、微生物汚染を予防するため、従業員や下請業者の既知・未知の感染症に対処する明確なポリシーを持つ必要がある。

食品を扱う敷地に立ち入る者が、食品を直接・間接的に汚染する可能性がある疾患や症状を有する場合は、その旨について報告しなければならない。

第 XII 章：トレーニング

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
<p>食品事業者は、以下の項目を確認する。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品取扱者は、適切な監督・指導を受けている。またその業務内容に合った食品衛生トレーニングを受けている。 2. この Regulation の第 5 条(1)で言及されている手順を作成・維持する責任者、および関連ガイドの運用責任者は、HACCP 原則の適用に関する適切なトレーニングを受けている。 3. 特定の食品分野で働く人を対象としたトレーニングプログラムに関する国の法的要件を遵守している。 	<p>卸売市場管理者とその下請業者の従業員は、通常、食品を扱う必要がない。</p> <p>よって、これらの法的要件は、上記の従業員に直接適用されることはない。ただし、上記の従業員は、生鮮食品を扱う敷地に勤務するため、その行動が食品の安全に影響を及ぼす可能性があることを認識しておくべきである。</p> <p>全従業員は、その業務内容に合った衛生指導を受ける。このような指導（研修）においては、業務内容の危害分析によって明らかになった食品危害要因とその対策について説明する。こうした指導は、従業員が業務を開始する前に実施する。業務慣行に変更が加えられた場合は、指導の内容も改定する。</p> <p>食品安全へのリスクに応じ、トレーニングを計画的に実施すべきか判断する。その際は、従業員の離職率も考慮に入れる。</p> <p>HACCP 制度の運用に関する一般的な情報は、全従業員に提供する。この手法の運用に直接関与する従</p>	<p>食品を扱う敷地内において、清掃やその他のサポート業務など、食品を扱わない業務に従事する者（外部の業者など）に対しては、導入時研修と業務に固有の研修を実施することが望ましい。研修においては、彼らの活動や個人衛生が食品の安全にどのような影響を及ぼすかについて説明する。知識評価テストを定期的実施し、研修内容が理解されているか確認する。</p> <p>研修においては、可能な限り、対策が必要な理由と、対策によって食品の安全を確保する方法について説明する。食品を有害な汚染から守り、病気の蔓延を防いで消費者を守ることの必要性を理解することにより、コンプライアンスの強化につながる。これは、定期的なトレーニングを受けていないアルバイトや臨時従業員に対するアプローチとして特に重要である。</p>

	<p>業員に対しては、特別コースのトレーニングを行う。</p> <p>トレーニングは、必ずしも認定トレーニング機関が実施する必要はないが、適切な基準を満たしているものとする。トレーニングは、社内で、あるいは通信教育や外部のトレーニング業者を介して実施することができる。また適宜、定期的に反復する。</p> <p>食品がどのように汚染されるか、また食品を適切に取り扱うことで食品が媒介する疾患をどのように予防できるかについて、トレーニングを通じて理解を深めることができる。</p> <p>トレーニング計画に基づき、各従業員に必要なトレーニング内容を特定することが望ましい。</p> <p>また、各従業員が完了したトレーニングの記録をつけることが推奨される。</p> <p>トレーニングのニーズは、定期的に見直す。また、従業員の役割・職責、既に持っているスキル、経験、受講済みのトレーニングなどの情報に応じ、内容を検討する。</p>	<p>適切な間隔で研修を反復するか、必要に応じて指導・説明を行う（実施のタイミングは観察・監督を通じて判断）。</p> <p>トレーニングの狙いは、特定の対策がなぜ必要なのかを各従業員に理解してもらうことである。そのため、自身の職務と関連する食品衛生原則に関するトレーニングを全従業員に対して実施することが望ましい。これにより、求められる監督業務の仕事量も減らすことができる。</p> <p>自ら食品を扱うことはないものの、衛生関連業務に対して直接的な影響力を持つ監督者や管理者は、適宜、計画的なトレーニングを受ける。</p>
--	--	---

VI – HACCP ベースの手順

A – 卸売市場に関する HACCP ベースの手順

食材の衛生に関する規則である Regulation (EC) No 852/2004 の第 5 条は、次のように定めている。

「1. 食品事業者は、HACCP 原則をベースとする恒久的な手順（複数可）を導入・実施・維持するものとする」

この章では、卸売市場管理者が HACCP 原則を遵守しながら、自らが責任を負う卸売市場の機能を実現するための手順に関するアドバイスを提供する。

前述のとおり、卸売市場は、生産から消費に至るまでのサプライチェーンの真ん中に位置する。Regulation (EC) No 853/2004 の定義によると、「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、食品事業者に食材が販売される」。

この定義によると、卸売市場の管理者も他の食品ビジネスと同様に考慮されるべきであり、たとえ自ら食材を販売していなくても、EU Food Regulations（EU 食品規則）に従って行動しなければならない。卸売市場管理者は、市場の責任者として、市場を通過する食品の衛生関連要件を満たす共同責任を負わなければならない、食品衛生の観点から適切な行動を取る必要がある。

読者向けの注：

HACCP ベースの手順に関する以降のページは、資料「*Guidance document on the implementation of procedures based on the HACCP principles, and on the facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses*」（HACCP 原則をベースとする手順の実施、および特定の食品ビジネスにおける HACCP 原則の推進に関する手引き。欧州委員会の健康・消費者保護総局が 2005 年 11 月 16 日に発行）(1)に基づき作成された。

B – HACCP ベースの手順と前提条件

HACCP 原則をベースとする手順と前提条件を食品ビジネスが実行すれば、食品衛生を確保することができる。

注意すべき点として、HACCP 手順を設定する前に、食品衛生に関する「前提条件」を満たさなければならない。「前提条件」とは、本ガイドの今までの章で解説してきた内容であり、以下を含む項目に関する適正規範を意味する。

- インフラと設備に関する要件

- 温度管理と換気
- 照明
- 衛生関連手順
- 廃棄物処理(2)
- 有害生物防除
- 個人の衛生管理
- トレーニング

以上の前提条件の目的は、危害要因を一般的な方法で管理し、HACCP を効果的に実施するための基礎となることである。HACCP ベースの手順を設定する前に、前提条件を満たす必要がある。

(1) 「参考文献」の章を参照。

(2) 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) を参照。

C – HACCP の一般原則

HACCP（危害要因分析・重要管理点）では、具体的な危害要因を特定するほか、食品の安全を確保するための管理対策を明らかにする。

HACCP は、危害要因を評価し、管理システムを設定するためのツールであり、主に最終製品の検査に頼るのではなく、予防することを重視している。HACCP システムは、設備設計・処理手順の改良や技術革新などの変化に対応することができる。

HACCP は、フードチェーン全体に適用できる。HACCP を導入すると、食品の安全性を向上できるが、他にも大きなメリットがある。例えば、規制当局によるチェックを支援できるほか、食品安全に対する信頼性の向上により、国際取引を促進することにもつながる。

HACCP をうまく導入するためには、管理職と従業員の完全なコミットメントと関与が不可欠である。分野横断的なアプローチも求められる。

卸売市場管理者などの食品ビジネスは、HACCP を導入する前に、食品衛生に関する前提条件を満たす必要がある。

HACCP を効果的に実施するためには、管理職のコミットメントが必要である。危害要因を特定・評価する際、およびその後に HACCP の設計・運用業務を行う際は、卸売市場管理者が取った危害対策アクションによる影響と、食品安全に関連する疫学的なエビデンスを検討しなければならない。

HACCP の狙いは、重要管理点（CCP）における管理を徹底することである。HACCP は、各業務に対して個別に適用するべきである。

HACCP の運用状況についてはレビューを行い、いずれかのステップで何らかの修正があった場合は、必要な変更を加える。運用の前後関係、業務の性質・規模などを考慮に入れながら、適宜、HACCP を柔軟に適用することが重要である。

HACCP の 7 原則

1. 予防・排除すべき、または許容可能なレベルまで抑制すべき危害要因を特定する（ハザード分析）。
2. 危害要因を予防・排除、または許容可能なレベルまで抑制するために必要な管理対策を実施すべきステップ（複数可）として、重要管理点（CCP）を設定する。
3. 特定された危害要因を予防・排除・抑制する際、重要管理点において当該要因が許容可能であるかどうかを判断する基準（管理基準）を設定する。
4. 重要管理点において効果的なモニタリング手順を設定し、実施する。

5. 特定の重要管理点を管理できていないことがモニタリングによって判明した場合に取るべき改善措置を設定する。
6. 上記1～5の施策が効果的に機能しているかどうかを検証するための手順を設定する。この手順は定期的実施する。
7. 食品ビジネスの性質・規模に合った文書や記録を管理することで、上記1～6の施策が効果的に実施されていることを確認する。

D – 卸売市場管理者に対する 7 原則の適用

以下のアクティビティを順番に実施することが推奨される。

1. 危害要因分析（ハザード分析）

1.1. 分野横断的なチームを編成する（HACCP チーム）

実施するアクションに関与するあらゆる当事者から成るチームを編成する。このチームには、検討対象のアクション、および関連する危害要因についての知識やノウハウを有する幅広い専門家を含める。また、可能な限り高位の管理職にも協力してもらう。

重要点の評価・管理にまつわる難しい問題を解決するため、必要に応じ、その他の専門家からも支援を受ける。

このチームには、以下のような専門家を含める。

- 特定の製品グループに関連する生物学的・化学的・物理的な危害要因について把握している専門家
- 実施されるアクションに関する責任を負う、または密接に関与する担当者
- そのアクションについての実際的な知識（特に衛生や設備に関する知識）を有する専門家
- 衛生微生物学、食品技術などの専門知識を有するその他の人物

1 人の人物が以上の複数の役割を担当することもできるが、チームがすべての関連情報を入手でき、その情報を基に信頼できるシステムを構築できることが前提となる。事業所内だけでは専門知識を入手できない場合は、外部のソース（コンサルティング会社など）からアドバイスを得るようにする。

HACCP プランの範囲を定義する。その際は、関連するフードチェーンのセグメントと、対処すべき危害要因の全般的なクラス（生物学的、化学的、物理的）を定める。

チェックリスト

問うべき質問：

危害要因や管理対策を特定するために必要なスキルは既に持っているか／入手できるか？

食品安全プログラムに関して全般的な責任を負う担当者はいるか？

その担当者は、HACCP システムの要件に関するトレーニングを受けているか？

その担当者は、プログラムを立ち上げ、維持する権限を持っているか？

スタッフは、食品の安全衛生の重要性を理解しているか？

我々のビジネスにはトレーニングプログラムがあるか？

スタッフは、何をすべきか分かっているか？また、何か問題が起きた場合に意思決定をするのは誰か？

1.2. 卸売市場管理者の責任のもとで行うアクティビティを説明する

卸売市場管理者は、食材を直接扱ったり、販売したりすることはない。そのため、このパラグラフは、市場内のさまざまな食品ビジネスとの間の関係における卸売市場管理者の各種の活動に適用される。

アクティビティの内容を、対応する各ステップとともに、詳しく説明する。

チェックリスト

問うべき質問：

各ステップは、各アクティビティとどのように関連しているか？また、どのような関連リスクが考えられるか？

すべてのステップを検討したか？

アクティビティ内で見落としているステップはないか？

1.3. 各ステップに対応するタスクを定義する

HACCP チームは、各ステップで実施すべき各種タスクを特定し、定義する。その際は、これらのタスクと、卸売市場内の他の食品ビジネスが管轄するアクティビティとの間の関係も考慮に入れる。

チェックリスト

問うべき質問：

各ステップに対応して考えられるすべてのタスクを検討したか？

実施するタスクの影響を受けるすべての食品ビジネスについて考慮したか？

実施するタスクに関し、適切な情報を提供したか？

1.4. フローダイアグラムを作成する (付録 B.1 を参照)

アクティビティ内のすべてのステップについて、順番に検討し、詳細なフローダイアグラムを作成して (十分な技術データとともに) 提示する。フォーマットは問わない。

以下のようなデータが考えられるが、これらに限定されない。

- 業務用の敷地と付随的な敷地の見取り図
- 各設備のレイアウトと特徴
- すべてのステップの順番
- 業務関連の技術的パラメータ
- 食材が扱われる流れ (二次汚染の可能性を含む)
- 清潔なエリアと汚れたエリア (高/低リスクエリア) の分離

以下の項目は、前提条件として HACCP システムに統合される。