農林水産省によるＥＵ向け輸出水産食品取扱施設の認定申請ガイドライン
（産地市場及び消費地市場）

令和４年３月

農林水産省

はじめに

ＥＵ向け市場については、これまでは、厚生労働省の指導の下、都道府県等の衛生部局が登録業務を行っていました。

先般、我が国で生産された農林水産物及び食品の輸出の促進を図るため、「農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律」が令和２年４月１日に施行され、それに伴い、「英国、欧州連合、スイス及びノルウェー向け輸出水産食品の取扱要綱（以下、「取扱要綱」という。）」が制定されました。取扱要綱では、産地市場及び消費地市場を認定施設として、同日付で新設された食料産業局輸出先国規制対策課が認定業務を開始しました。さらに、令和３年７月からは、農林水産省の輸出関連施策を省内横断的かつ強力に指揮・指導するために食料産業局が改編され、輸出・国際局輸出支援課が同業務を行っています。

また、令和２年 12 月には、更なる農林水産物・食品の輸出の拡大を図るため、農林水産業・地域の活力創造本部において、「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」が策定されました。実行戦略では、輸出先国・地域の規制やニーズに対応した加工食品等への支援の一つとして、輸出施設の整備目標※を設定し、目標の達成に向けて施設認定を迅速に進めることとしています。
※ＥＵ向け輸出に対応する水産物産地市場の整備目標は、2025 年までに 4 施設。

本ガイドラインは、産地市場及び消費地市場の農林水産省における認定に係る手続や、食品事業者による認定審査等の申請に必要な書類等について、具体的な例を示して取りまとめましたので、申請書作成の際には参考にしてください。

目　　次

１．ＥＵ等への水産物輸出と市場等の認定 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ １

２．農林水産省による認定の流れ（市場） ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ２
　２－１．スクリーニング機関による書類審査及び現地調査・・・・・・・・・・・・・・・ ４
　２－２．農林水産省による書類審査及び現地調査・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ４
　２－３．認定後の手続等・・ ５

３．施設認定申請、施設認定確認審査申請 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ５
　３－１．施設認定申請書、施設認定確認審査申請書について・・・・・・・・・・・・・ ５
　３－２．添付書類について・・ ５

４．記載例・・ ８

５．対ＥＵ輸出水産食品に係る冷凍船認定ガイドライン ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・別冊

１．ＥＵ等への水産物輸出と市場等の認定

ＥＵ等に輸出される水産食品については、生産（漁獲）から輸出までのフードチェーン全体で管理を行うことが要求されています。そこで、水産食品をＥＵ等向けに輸出を行うためには、生産（養殖場、漁船）から加工・流通に至るまで、ＥＵの求める衛生基準を満たす必要があります。

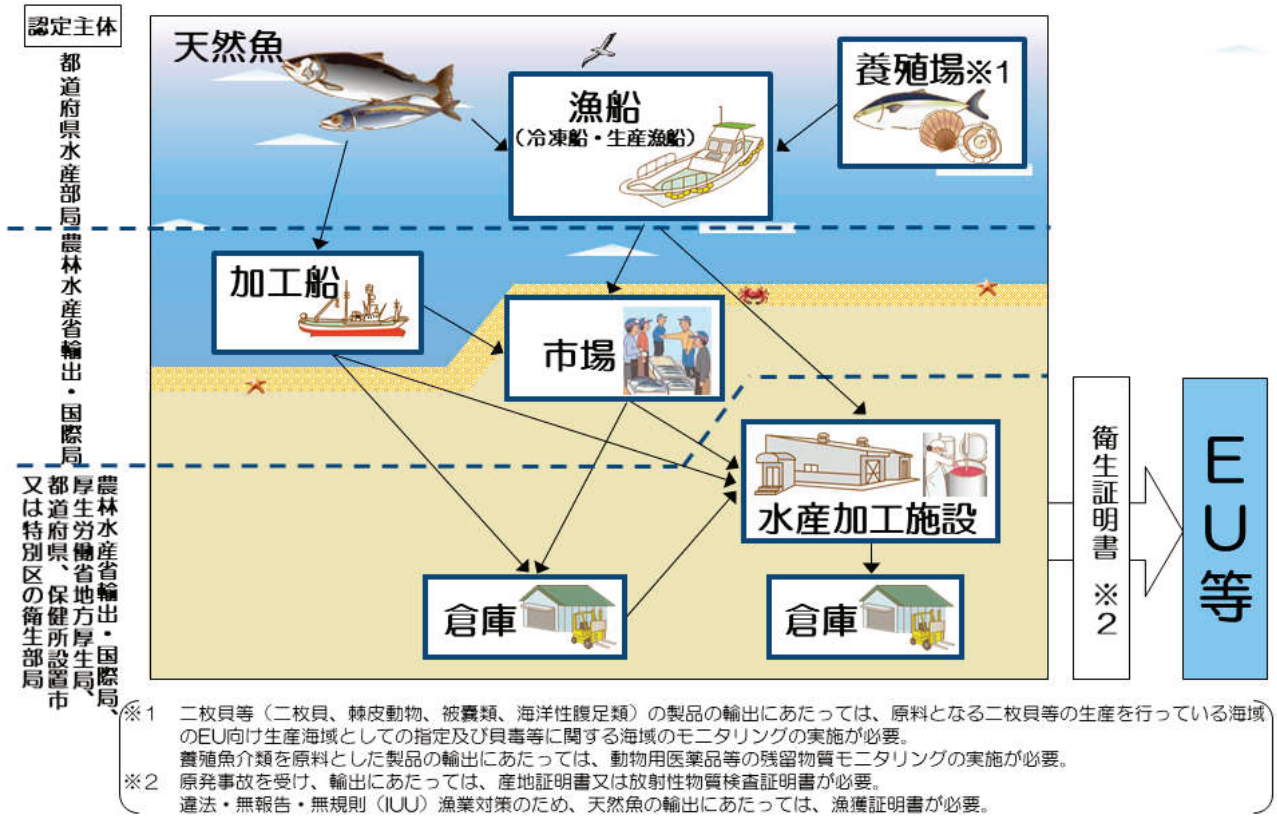
ＥＵ等向け輸出水産食品を取り扱う施設は、農林水産省輸出・国際局、厚生労働省地方厚生局、都道府県、保健所設置市又は特別区による認定を受けた後、国内で管理されるとともに、加工施設、倉庫、加工船、冷凍船については、ＥＵへ通報されます。

冷凍船、生産漁船及び養殖場の認定については都道府県水産部局が業務を行っており、認定にあたっては、都道府県の水産部局にご相談いただく必要があります。

このうち、冷凍船については、別冊である「対ＥＵ輸出水産食品に係る冷凍船認定ガイドライン」を参照願います。

水産食品を英国、ＥＵ、スイス及びノルウェーへ輸出するための手続き

・EU等向けに輸出を行うためには、生産（養殖場、漁船）から加工・流通に至るまで、EUの求める衛生基準を満たす必要がある。
・EU等向け輸出水産食品を取り扱う施設は、農林水産省輸出・国際局、厚生労働省地方厚生局、都道府県、保健所設置市又は特別区による認定を受けた後、国内で管理されるとともに、加工施設、倉庫、加工船、冷凍船については、EUへ通報される。



※1　二枚貝等（二枚貝、棘皮動物、被嚢類、海洋性腹足類）の製品の輸出にあたっては、原料となる二枚貝等の生産を行っている海域のEU向け生産海域としての指定及び貝毒等に関する海域のモニタリングの実施が必要。
養殖魚介類を原料とした製品の輸出にあたっては、動物用医薬品等の残留物質モニタリングの実施が必要。

※2　原発事故を受け、輸出にあたっては、産地証明書又は放射性物質検査証明書が必要。
違法・無報告・無規則（IUU）漁業対策のため、天然魚の輸出にあたっては、漁獲証明書が必要。

また、二枚貝等（二枚貝（例：ホタテ、カキ）、棘皮動物（例：ウニ、ナマコ）、被嚢類（例：ホヤ）、海洋性腹足類（例：アワビ、サザエ））の製品をＥＵに輸出する場合には、原料となる二枚貝等の生産を行っている海域が、ＥＵ向け輸出に関する生産海域として指定され、貝毒等に関する海域のモニタリングを行っている必要があります。

生産海域の指定や海域のモニタリングについては、都道府県が行っていますので、ご不明な点等ございましたら、生産海域が属する都道府県にご相談ください。なお、現在指定されている生産海域については、以下の表のとおりとなっております。詳細については、農林水産省輸出・国際局・輸出本部のホームページをご確認ください。

EU 向け輸出ホタテ貝等二枚貝の指定海域リスト

自 治 体	海 域 名
青森県	陸奥湾東部海域
北海道	噴火湾北西部海域
北海道	網走中部海域
北海道	宗谷北東部海域
北海道	網走北部海域
北海道	網走南部海域
北海道	宗谷南部海域
青森県	陸奥湾西部海域
北海道	根室海峡(野付)海域
広島県	広島県三津湾海域

（令和3年10月12日現在）

さらに、養殖魚介類を原材料とした製品を製造している施設が認定を取得する場合、農林水産省が策定したモニタリング計画等に従い、動物用医薬品等の残留モニタリング検査を行う必要があります。養殖魚介類を原材料とした製品で認定取得を検討する場合には、事前に農林水産省にご相談ください。

２．農林水産省による認定の流れ（市場）

市場の認定を取得する場合、農林水産省に申請いただいたうえで、スクリーニング機関による書類審査及び現地調査を受けた後、農林水産省による確認審査を受けていただくことが必要となります。

また、市場の認定を取得するにあたって求められる要件については、「取扱要綱」に定められていますので、ご確認ください。

主な認定要件は、以下のとおりとなっております。

- ＨＡＣＣＰを用いた自主衛生管理を行っていること。
- 取扱要綱に定める施設、設備及び衛生管理の基準を満たしていること。

➢ 水産物の官能検査（陸揚げ後、販売前の生鮮、冷蔵の製品）、使用水（受水槽に溜めた水、井戸水、海水）の検査を行っていること。

なお、認定手続は以下の手順に従って行われます。

①施設認定申請：農林水産省及びスクリーニング機関へ関係書類を添えて申請。
（申請にあたっては、まずスクリーニング機関へ相談する。）

↓

②スクリーニング機関による書類審査及び現地調査：申請者はスクリーニング機関の指摘等を踏まえ必要な改善を行う。

↓

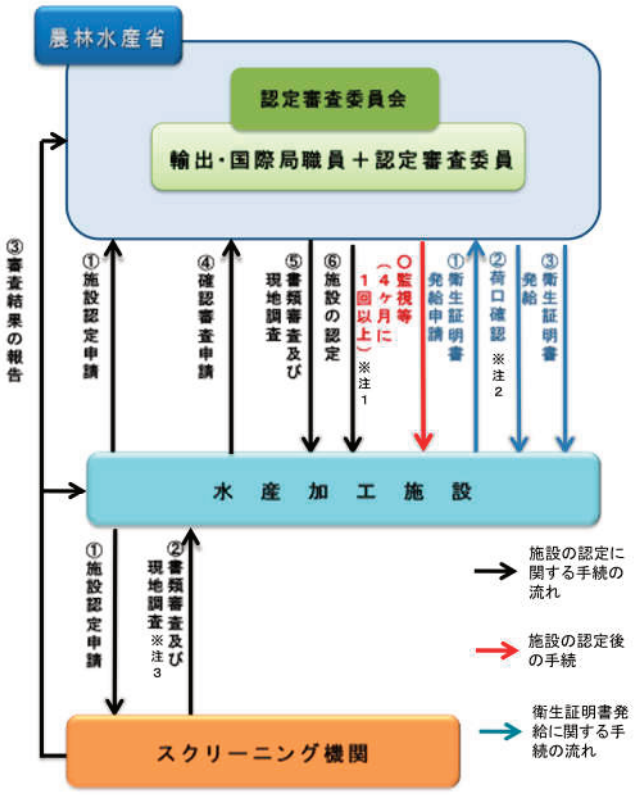
③農林水産省への確認審査申請：改善内容を含む関係書類を添えて確認審査申請を行う。

↓

④農林水産省による書類審査及び現地調査：申請者は農林水産省の指摘等を踏まえ必要な改善を行う。

↓

認定へ



注1)「監視等」とは、認定施設の要件が満たされている事の確認を行うことです。(取扱要綱4－3)
注2)「荷口確認」は輸出の都度行いますが、直近3回の荷口確認において問題が認められなかった場合は、月1回まで減ずることができます。(取扱要綱4－2(1))
注3)梱包された冷凍品のEU向け輸出水産食品を、梱包を解かずに保管のみを行う施設については、農林水産省輸出・国際局と協議した上で、②のスクリーニング機関による現地調査を省略することができます。(取扱要綱4－1(2))

２－１．スクリーニング機関による書類審査及び現地調査

農林水産省は、取扱要綱に定められた基準に適合する専門的な知見を有する機関（スクリーニング機関）に審査の一部を行わせることとしています。申請者は、まず、スクリーニング機関における書類審査及び現地調査を受けていただくことになります。

スクリーニングの流れは以下のとおりです。

①農林水産省の認定を取得しようとする市場の責任者は、別紙様式２７の市場等施設認定申請書により農林水産省輸出・国際局長あてに関係書類（後述）を付して申請し、併せて、当該申請書類の副本をスクリーニング機関あてに提出する。
※申請にあたっては、事前にスクリーニング機関にご相談ください。

②申請を受けたスクリーニング機関は、書類審査及び当該施設の現地調査を行う。

③スクリーニング機関は、スクリーニング結果（農林水産省への申請の可否、認定に必要なソフト・ハード両面における改善点等を含む）について、申請者及び農林水産省に報告する。
※スクリーニングにおける指摘事項を踏まえて必要な対応を行った後、農林水産省へ確認審査の申請をしてください。

■スクリーニング機関
一般社団法人日本食品認定機構
住所：東京都港区赤坂１－９－１３
お問い合わせ等ご連絡先：０３－５５４４－９８１０

２－２．農林水産省による書類審査及び現地調査

スクリーニング機関によるスクリーニングの結果を受け、指摘事項に対して必要な改善を行った後、農林水産省輸出・国際局に確認審査を申請します。

農林水産省による認定においては、農林水産省内に、輸出・国際局職員やＨＡＣＣＰ関連実務の専門家、食品安全関係の学識経験者等を構成員とする認定審査委員会を設置し、同委員会が市場の確認審査（書類審査、現地調査）を行っております。

確認審査の流れは以下のとおりです。

①農林水産省による認定を取得しようとする市場の責任者は、別紙様式４２－１の市場等施設認定確認審査申請書により農林水産省輸出・国際局あてに関係書類（後述）を添付して確認審査を申請する。

②申請を受けた輸出・国際局が、書類審査及び当該施設の現地調査を行う。

③当該施設が認定要件を満たすと認める場合、輸出・国際局長が認定を行う。

２－３．認定後の手続等

認定を取得した市場（以下、「認定施設」という。）については、定期的に輸出・国際局職員等（輸出・国際局職員又は、必要な講習会を受講した者のうち輸出・国際局が指名した者）による監視が行われるとともに、定期的に必要な検査等を行っていただく必要があります。

認定施設の定期的な監視等については、以下のとおり行われます。

①定期的に（１年に１回以上）、輸出・国際局職員等が、認定施設が認定要件を満たしていること等を確認するための監視を行う。

（監視等の基準）

- 陸揚げと最初の販売の衛生状態
- 定められた要件が満たされているか
- 魚介類が適切に取り扱われているか
- 衛生、温度基準の遵守
- 施設等及びその機器・設備の清潔さ並びに従業員の衛生
- 保存、輸送状態

②食品事業者は、水産物の官能検査（陸揚げ後、販売前の生鮮、冷蔵の製品）及び定期的に（１年に１回以上）、使用水（受水槽に溜めた水、井戸水、海水）の検査を行う。

３．施設認定申請、施設認定確認審査申請

施設認定及び施設認定確認審査を申請する際に必要な書類等については、以下のとおりです。なお、審査にあたり、この他にも、必要な書類を提出いただく場合もあります。

３－１．施設認定申請書、施設認定確認審査申請書について

取扱要綱で定められた「市場等施設認定申請書」（別紙様式２７）、「市場等施設認定確認審査申請書」（別紙様式４２－１）に必要事項を記入します。

【様式、記載例】 8～13 ページ参照

３－２．添付書類について

「市場等施設認定申請書」、「市場等施設認定確認審査申請書」には、表１に示す必要事項を満たす書類を添付してください（（７）は確認審査申請時のみ）。

【添付書類の具体例】 14～37 ページ参照

表１　「市場等施設認定申請書」、「市場等施設認定確認審査申請書」の添付書類

資料名	必須事項
（１）施設の構造・設備に関する資料	
ア　施設配置図	■敷地内における市場及び関連施設（給水施設、廃棄物保管場所、汚水処理施設、製氷施設等）の配置が分かること 16 ページ参照
イ　施設平面図	■施設内の作業区画、設備等の配置、水産物及び作業員の動線が分かること 17~19 ページ参照
ウ　施設立面図	■施設の外部構造が分かること 20 ページ参照
エ　給水・給湯系統図	■施設内で使用される水（海水、井戸水、水道水）がどのような経路で供給されるか分かること 21 ページ参照
オ　排水系統図	■施設内の排水がどのような経路で施設外に排出されるか分かること 22 ページ参照
カ　汚水処理設備の概要	■汚水処理設備の処理能力、処理方法等が分かること（仕様書等） 23 ページ参照
キ　冷蔵・冷凍庫の概要	■冷蔵・冷凍設備の材質、能力等が分かること（仕様書等） 23 ページ参照
ク　製造・加工に使用するその他の設備・機械等の仕様書	■コンベア、選別機、容器等の食品に接触する設備・機器等の材質、構造等が分かること（仕様書等） 24 ページ参照
（２）自主検査体制に関する資料	■検査項目、検査頻度、検査箇所、基準等が分かること 25 ページ参照
（３）衛生管理等に関する資料	
ア　廃水処理管理の概要	■汚染水の汚染状況及び量、排出方法等、排出基準に従って排出されていることが分かること 25 ページ参照
イ　廃棄物処理管理の概要	■施設内における廃棄物の保管場所、保管方法、排出（回収）頻度等が分かること 26 ページ参照
ウ　消毒剤等管理リスト	■洗浄剤、消毒剤等、施設内で使用される薬剤、薬剤の保管場所、使用に関するルール等が分かること 26 ページ参照
エ　作業衣類等の管理体制	■作業衣類・器具類等の洗浄・消毒の方法、頻度及びそのモニタリングの手順、頻度等を含む衛生標準作業書（ＳＳＯＰ）等を作成し、モニタリング記録等により、前提条件プログラムの適切な実施が分かること 27 ページ参照

（４）従業者の健康診断実施体制（項目及び頻度）に関する資料	■従業者に対する健康診断、検便による検査項目、頻度、罹病した従業員に対する対応（出社停止等）が分かること 28 ページ参照
（５）食品衛生法に基づく営業許可の種類、有効期限及び過去における処分事例に関する資料	■営業許可証の写し ■過去に行われた処分の詳細が分かること 28 ページ参照
（６）ＨＡＣＣＰに関する資料	
ア　標準作業手順書	■製品説明書、製造工程フロー図、工程説明書を作成し、工程毎に、具体的にどのような手順で作業が行われているかがわかること 29～31 ページ参照
イ　危害要因分析（ＨＡ）に関する資料	■ハザード分析ワークシート等、製造工程フロー図で示された工程毎に、どのような危害要因（生物的、科学的、物理的）が存在するか、またそれにどのように対応するかが分かること 32 ページ参照
ウ　重要管理点（ＣＣＰ）決定に関する資料	■ＨＡＣＣＰ計画等、危害要因分析の結果、ＣＣＰとして管理することとした工程に対し、どのような管理基準を設定し、それをどのようにモニタリングし、管理基準を逸脱した場合、どのような修正措置を講じ、それら行った措置をどのように記録するかが分かること 33 ページ参照
エ　記録に関する資料	■一般的衛生管理に関する記録、重要管理点に関する記録、検証に関する記録等、施設内でどのような記録をとっているかが分かること（記録用紙） 34～36 ページ参照
（７）スクリーニングにおける指摘事項等に対する対応状況に関する資料	■スクリーニングでの指摘事項等にどのように対応し、改善されたかが分かること ■施設の改修等について指摘があった場合には、改善後の状況が分かること（※写真、資料等を添付） 37 ページ参照

４．記載例

（別紙様式２７　市場等施設認定申請書様式）

記入事例

令和〇〇年〇〇月〇〇日

輸出・国際局長　殿

申請者 住所　**〇〇県〇△市□□町１丁目１番地**
氏名　〇△市長　〇〇　〇〇

ＥＵ向け輸出水産食品取扱施設（市場）認定申請書

ＥＵ向け輸出水産食品を取り扱う施設として認定を受けたく、下記のとおり関係書類を添えて申請します。

記

１．施設の名称及び所在地（和文及び英文）
＊法人にあっては、法人番号も記載する。
施設の名称：**地方卸売市場　〇〇市魚市場**
Regional Wholesale Market　〇〇 Fish Market
所　在　地：**〇〇県〇△市△△町 1-2-3**
1-2-3 △△-cho, 〇△ City, 〇〇 Prefecture
法 人 番 号：1234567890123(13 桁)
別紙１参照

２．ＨＡＣＣＰ担当責任者等
ＨＡＣＣＰ担当責任者氏名（所属、役職）：**〇山　△男（水産振興課、課長）**
連絡先
ＴＥＬ：△△△－〇〇〇－××××
メールアドレス：abcd@efg.lg.jp
別紙２参照

３．関連施設認定の名称、所在地及び認定番号
冷凍船

認定番号	船名	名称 所在地
ST1-2345	第一△□丸	〇〇漁業株式会社 **〇〇県〇△市△△町 4-5-6**
GM2-3456	第二□△丸	〇〇水産株式会社 **〇〇県〇△市△△町 7-8-9**

加工施設

認定番号	名称 所在地
xxxxxxx	○○水産株式会社　△△工場 **○○県○△市△△町 10-11-12**

４．輸出しようとする水産物

和名　冷凍カツオ ラウンド

英名　Frozen Skipjack tuna Round

５．添付書類

(1)施設の構造・設備に関する資料

ア　施設配置図：**別紙 3 参照**

イ　施設平面図：**別紙 4 参照**

ウ　施設立面図：**別紙 5 参照**

エ　給水・給湯系統図：**別紙 6 参照**

（系統図にあっては、各末端蛇口に番号をつけておくこと）

オ　排水系統図：**別紙 7 参照**

カ　汚水処理設備の概要：仕様書を添付：**別紙 8 参照**

キ　冷蔵・冷凍庫の概要：仕様書を添付：**別紙 9 参照**

ク　製造･加工に使用するその他の設備・機械等の仕様書：**別紙 10 参照**

(2)自主検査体制に関する資料：**別紙 11 参照**

(3)衛生管理等に関する資料：

ア　廃水処理管理の概要：**別紙 12 参照**

イ　廃棄物処理管理の概要：**別紙 13 参照**

ウ　消毒剤等管理リスト：**別紙 14 参照**

エ　作業衣類等の管理体制：**別紙 15 参照**

(4)従事者の健康診断実施体制（項目及び頻度）に関する資料：**別紙 16 参照**

(5)食品衛生法に基づく営業許可の種類、有効期限及び過去における処分事例に関する資料：**別紙 17 参照**

(6)ＨＡＣＣＰに関する資料

ア　標準作業手順書：**別紙 18 参照**

イ　危害要因分析（ＨＡ）に関する資料：**別紙 19 参照**

ウ　重要管理点（ＣＣＰ）決定に関する資料：**別紙 20 参照**

エ　記録に関する資料：**別紙 21 参照**

添付資料のチェックリスト

□	（別紙1） １．施設の名称及び所在地（和文及び英文）
□	（別紙2） ２．ＨＡＣＣＰ担当責任者等
□	（別紙3） ３．添付書類(1)施設の構造・設備に関する資料 ア 施設配置図
□	（別紙4） ３．添付書類(1)施設の構造・設備に関する資料 イ 施設平面図
□	（別紙5） ３．添付書類(1)施設の構造・設備に関する資料 ウ 施設立面図
□	（別紙6） ３．添付書類(1)施設の構造・設備に関する資料 エ 給水・給湯系統図
□	（別紙7） ３．添付書類(2)施設の構造・設備に関する資料 オ 排水系統図
□	（別紙8） ３．添付書類(2)施設の構造・設備に関する資料 カ 汚水処理設備の概要
□	（別紙9） ３．添付書類(2)施設の構造・設備に関する資料 キ 冷蔵・冷凍庫の概要
□	（別紙10） ３．添付書類(2)施設の構造・設備に関する資料 ク 製造･加工に使用するその他の設備・機械等の仕様書
□	（別紙11） ３．添付書類(2)自主検査体制に関する資料
□	（別紙12） ３．添付書類(3)衛生管理等に関する資料 ア 廃水処理管理の概要
□	（別紙13） ３．添付書類(3)衛生管理等に関する資料 イ 廃棄物処理管理の概要
□	（別紙14） ３．添付書類(3)衛生管理等に関する資料 ウ 消毒剤等管理リスト
□	（別紙15） ３．添付書類(3)衛生管理等に関する資料 エ 作業衣類等の管理体制
□	（別紙16） ３．添付書類(4)従事者の健康診断実施体制（項目及び頻度）に関する資料
□	（別紙17） ３．添付書類(5)食品衛生法に基づく営業許可の種類、有効期限及び過去における処分事例に関する資料：
□	（別紙18） ３．添付書類(6)ＨＡＣＣＰに関する資料 ア 標準作業手順書
□	（別紙19） ３．添付書類(6)ＨＡＣＣＰに関する資料 イ 危害要因分析に関する資料
□	（別紙20） ３．添付書類(6)ＨＡＣＣＰに関する資料 ウ 重要管理点決定に関する資料
□	（別紙21） ３．添付書類(6)ＨＡＣＣＰに関する資料 エ 記録に関する資料

（別紙様式４２－１　市場等施設認定確認審査申請書様式）

記入事例

令和〇〇年〇〇月〇〇日

輸出・国際局長　殿

申請者 住所　**〇〇県〇△市□□町1丁目1番地**
氏名　〇△市長　〇〇　〇〇

ＥＵ向け輸出水産食品取扱施設（市場）確認審査申請書

ＥＵ向け輸出水産食品を取り扱う施設として認定を受けるにあたってのスクリーニングを受け、その指摘事項を踏まえて対応を行いましたので、下記のとおり関係書類を添えて申請します。

記

１．施設の名称及び所在地（和文及び英文）
＊法人にあっては、法人番号も記載する。
施設の名称：**地方卸売市場　〇〇市魚市場**
Regional Wholesale Market　〇〇 Fish Market
所　在　地：**〇〇県〇△市△△町** 1-2-3
1-2-3 △△-cho, 〇△ City, 〇〇 Prefecture
法 人 番 号：1234567890123(13 桁)
別紙１参照

２．ＨＡＣＣＰ担当責任者等
ＨＡＣＣＰ担当責任者氏名（所属、役職）：**〇山　△男（水産振興課、課長）**
連絡先
ＴＥＬ：△△△－〇〇〇－××××
メールアドレス：abcd@efg.lg.jp
別紙２参照

３．関連認定施設の名称、所在地及び認定番号
冷凍船

認定番号	船名	名称 所在地
ST1-2345	第一△□丸	〇〇漁業株式会社 **〇〇県〇△市△△町** 4-5-6
GM2-3456	第二□△丸	〇〇水産株式会社 **〇〇県〇△市△△町** 7-8-9

加工施設

認定番号	名称 所在地
xxxxxxx	○○水産株式会社　△△工場 **○○県○△市△△町 10-11-12**

４．輸出しようとする水産物

和名　冷凍カツオ ラウンド

英名　Frozen Skipjack tuna Round

５．添付書類

(1)施設の構造・設備に関する資料

ア　施設配置図：**別紙 3 参照**

イ　施設平面図：**別紙 4 参照**

ウ　施設立面図：**別紙 5 参照**

エ　給水・給湯系統図：**別紙 6 参照**

（系統図にあっては、各末端蛇口に番号をつけておくこと）

オ　排水系統図：**別紙 7 参照**

カ　汚水処理設備の概要：仕様書を添付：**別紙 8 参照**

キ　冷蔵・冷凍庫の概要：仕様書を添付：**別紙 9 参照**

ク　製造･加工に使用するその他の設備・機械等の仕様書：**別紙 10 参照**

(2)自主検査体制に関する資料：**別紙 11 参照**

(3)衛生管理等に関する資料：

ア　廃水処理管理の概要：**別紙 12 参照**

イ　廃棄物処理管理の概要：**別紙 13 参照**

ウ　消毒剤等管理リスト：**別紙 14 参照**

エ　作業衣類等の管理体制：**別紙 15 参照**

(4)従事者の健康診断実施体制（項目及び頻度）に関する資料：**別紙 16 参照**

(5)食品衛生法に基づく営業許可の種類、有効期限及び過去における処分事例に関する資料：**別紙 17 参照**

(6)ＨＡＣＣＰに関する資料

ア　標準作業手順書：**別紙 18 参照**

イ　危害要因分析（ＨＡ）に関する資料：**別紙 19 参照**

ウ　重要管理点（ＣＣＰ）決定に関する資料：**別紙 20 参照**

エ　記録に関する資料：**別紙 21 参照**

(7)スクリーニングにおける指摘事項等に対する対応状況に関する資料：**別紙 22 参照**

添付資料のチェックリスト

□	（別紙1） １．施設の名称及び所在地（和文及び英文）
□	（別紙2） ２．ＨＡＣＣＰ担当責任者等
□	（別紙3） ３．添付書類(1)施設の構造・設備に関する資料 ア 施設配置図
□	（別紙4） ３．添付書類(1)施設の構造・設備に関する資料 イ 施設平面図
□	（別紙5） ３．添付書類(1)施設の構造・設備に関する資料 ウ 施設立面図
□	（別紙6） ３．添付書類(1)施設の構造・設備に関する資料 エ 給水・給湯系統図
□	（別紙7） ３．添付書類(2)施設の構造・設備に関する資料 オ 排水系統図
□	（別紙8） ３．添付書類(2)施設の構造・設備に関する資料 カ 汚水処理設備の概要
□	（別紙9） ３．添付書類(2)施設の構造・設備に関する資料 キ 冷蔵・冷凍庫の概要
□	（別紙10） ３．添付書類(2)施設の構造・設備に関する資料 ク 製造･加工に使用するその他の設備・機械等の仕様書
□	（別紙11） ３．添付書類(2)自主検査体制に関する資料
□	（別紙12） ３．添付書類(3)衛生管理等に関する資料 ア 廃水処理管理の概要
□	（別紙13） ３．添付書類(3)衛生管理等に関する資料 イ 廃棄物処理管理の概要
□	（別紙14） ３．添付書類(3)衛生管理等に関する資料 ウ 消毒剤等管理リスト
□	（別紙15） ３．添付書類(3)衛生管理等に関する資料 エ 作業衣類等の管理体制
□	（別紙16） ３．添付書類(4)従事者の健康診断実施体制（項目及び頻度）に関する資料
□	（別紙17） ３．添付書類(5)食品衛生法に基づく営業許可の種類、有効期限及び過去における処分事例に関する資料：
□	（別紙18） ３．添付書類(6)ＨＡＣＣＰに関する資料 ア 標準作業手順書
□	（別紙19） ３．添付書類(6)ＨＡＣＣＰに関する資料 イ 危害要因分析に関する資料
□	（別紙20） ３．添付書類(6)ＨＡＣＣＰに関する資料 ウ 重要管理点決定に関する資料
□	（別紙21） ３．添付書類(6)ＨＡＣＣＰに関する資料 エ 記録に関する資料
□	（別紙22） ３．添付書類(7) スクリーニングにおける指摘事項等に対する対応状況に関する資料

（別紙 1）

1．施設の名称及び所在地（和文及び英文）

審査を受ける施設の名称及び所在地（和文及び英文）を記載してください。

施設の名称：地方卸売市場　〇〇市魚市場
Regional Wholesale Market　〇〇 Fish Market

所　在　地：〇〇県〇△市△△町 1-2-3
1-2-3 △△-cho, 〇△ City, 〇〇 Prefecture

※申請者が、審査を受ける施設とは別の場合は、その名称、住所（和文及び英文）を併せて記載してください。

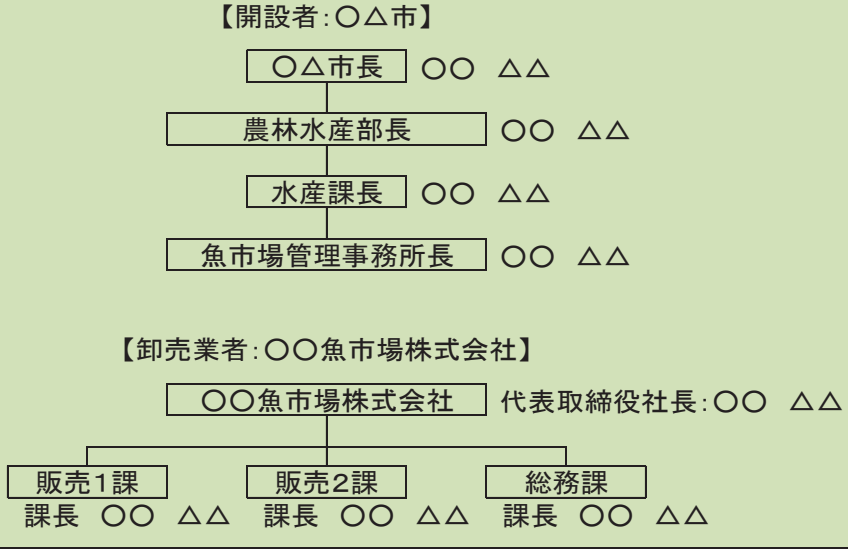
申　請　者：〇△市長　〇〇　〇〇
Mayor of 〇〇 〇〇

所　在　地：〇〇県〇△市△△町 1-1
1-1 □□-cho, 〇△ City, 〇〇 Prefecture

作成例

1．申請組織の概要が分かる資料及び組織図を明示してください。
2．可能であれば、自社のパンフレットやＨＰ等も添付してください。
3．当該市場の取扱品目を記載してください。

施設名：〇〇〇〇地方卸売市場
開設：平成〇〇年〇〇月〇〇日
設置目的：水産物の取引適正化とその生産及び流通の円滑化を図り、もって市民生活の安定に資すること。
所在地：〒〇〇〇-〇〇　〇〇県〇△市△△町1-2-3
電話：TEL：△△△－〇〇〇－××××
ファックス：FAX：△△△－〇〇〇－××××
開設者：〇△市長　〇〇　△△
事業内容：水産物の卸売
敷地面積：〇〇〇〇 ㎡
建築面積：〇〇〇〇 ㎡
建築延べ面積：〇〇〇〇 ㎡
建築構造：RC造一部2階建て（一部鉄骨造）
卸売業者：〇〇魚市場株式会社
社員：〇〇名　（男性：〇〇名、女性：〇〇名）
パート、アルバイト：〇〇名　（男性：〇〇名、女性：〇〇名）
（令和〇年〇月〇日現在）
取扱品目：水産物
営業許可等：魚介類せり売営業
組織図：



（別紙 2）

２．ＨＡＣＣＰ担当責任者等

ＨＡＣＣＰ担当責任者氏名（所属、役職）：〇山　△男（水産振興課 課長）

連絡先

ＴＥＬ：△△△－〇〇〇－××××

メールアドレス：abcd@efg.lg.jp

１．　ＨＡＣＣＰチームの責任者及び役割分担が分かる資料を明示してください。
２．　ＨＡＣＣＰに関する研修内容について記載してください。

作成例

HACCPチーム編成表

氏　名	役　職	HACCPでの役割	研　修（注1、注2）
〇 〇　△ △	〇△市農林水産部 農林水産部長	・チームリーダー	大水HACCP講習会 R2.4.1～3
〇 〇　△ △	〇△市農林水産部 水産課長	・従業員の教育訓練	大水HACCP講習会 R2.4.1～3
〇 〇　△ △	魚市場管理事務所長	・修正処置、HACCP計画の検証 ・HACCP計画の妥当性確認	大水HACCP講習会 R2.4.1～3
〇 〇　△ △	〇△市農林水産部 水産係長	・モニタリング記録の見直し ・従業員の教育訓練	大水HACCP講習会 R2.4.1～3
〇 〇　△ △	〇△市農林水産部 技術主幹	・施設、設備の維持管理 ・モニタリング機器の校正結果の見直し	〇〇講習会 R2.9.1
〇 〇　△ △	〇△魚市場株式会社 販売1課長	・モニタリング記録の見直し	〇〇講習会 R2.9.1
〇 〇　△ △	〇△魚市場株式会社 販売2課長	・モニタリング記録の見直し	〇〇講習会 R2.9.1
〇 〇　△ △	〇△魚市場株式会社 総務課長	・従業員の教育訓練	大水HACCP講習会 R2.4.1～3

（注1）　HACCP講習会の受講状況を記載（講習会名、受講年月日等）
＊講習会の内容を確認するため、正確に記載してください。
＊現地審査時に確認しますので受講証明書等を準備しておいてください。

（注2）　HACCP3日間研修を受講したものが複数名在籍していることが望まれます。
1日程度のHACCP説明会の受講者やHACCPに関する3日間の講習会を受けていないISO22000等の受講者は適切な研修を受けたとは見なせませんのでご注意ください。

３．添付書類

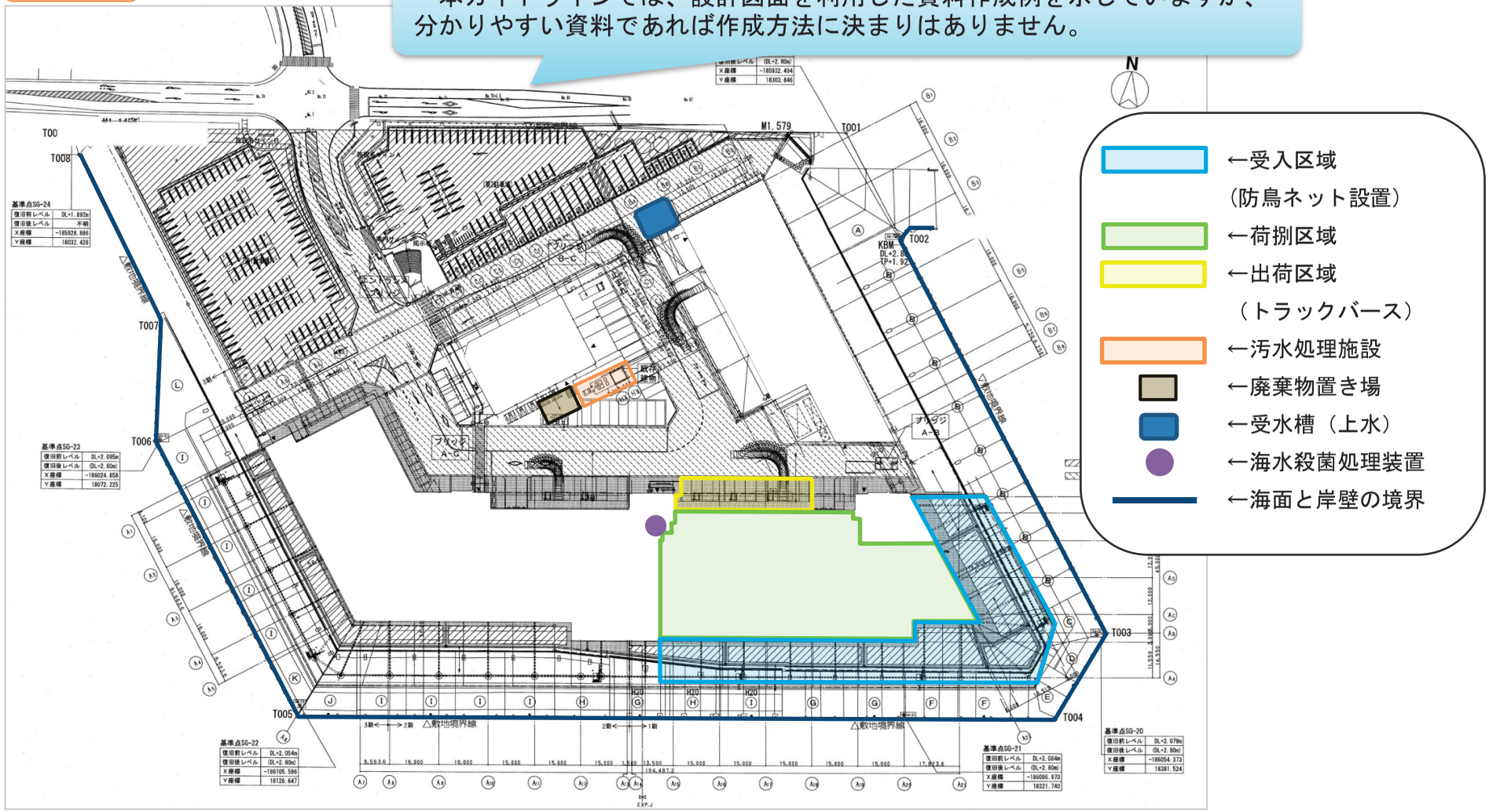
（１）施設の構造・設備に関する資料

ア　施設配置図（参考資料例）

市場だけでなく、敷地内における関連施設（給水施設、廃棄物保管場所、汚水処理施設、製氷施設等）の配置が分かる資料を準備してください。

作成例

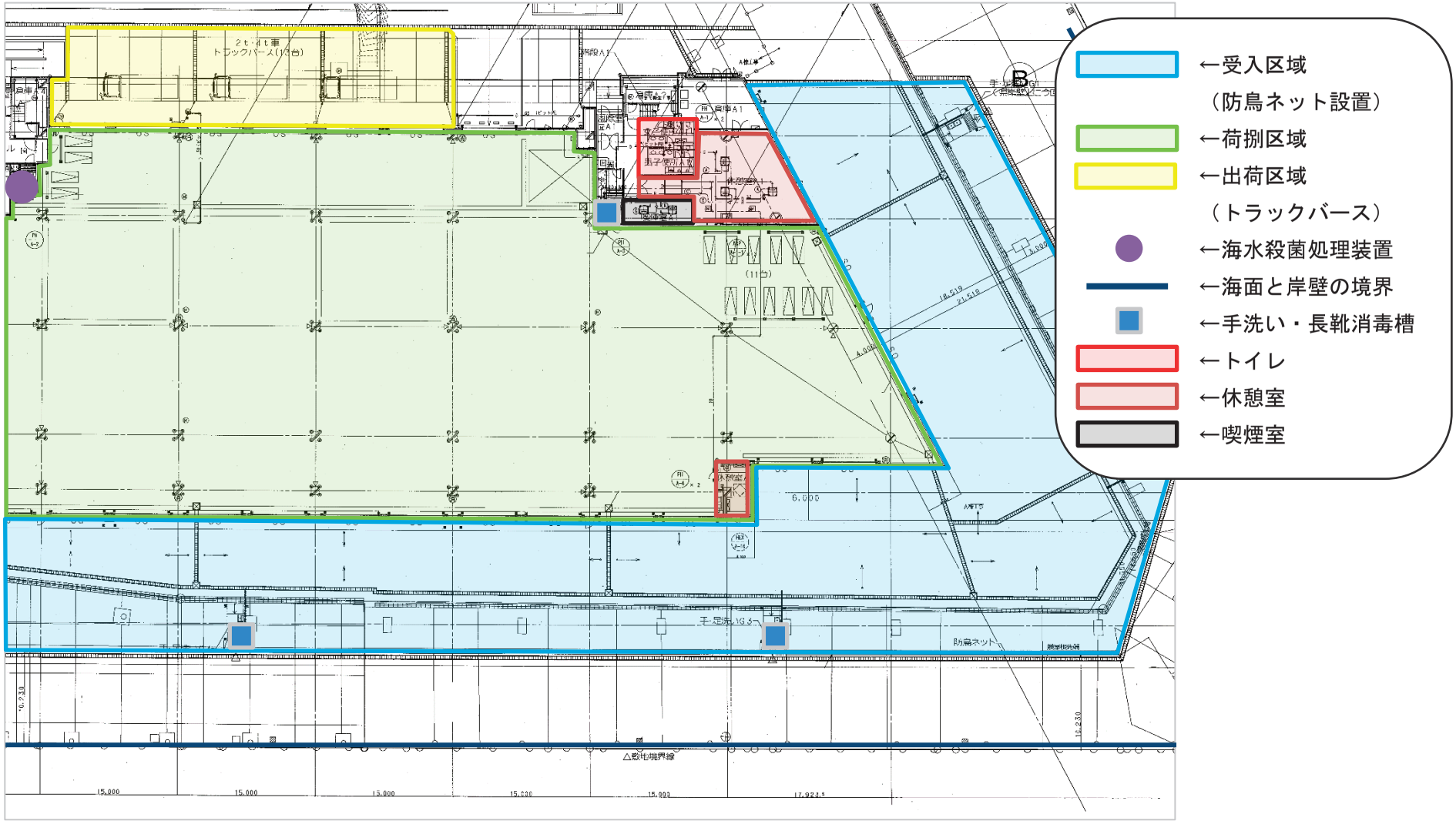
本ガイドラインでは、設計図面を利用した資料作成例を示していますが、分かりやすい資料であれば作成方法に決まりはありません。



イ　施設平面図（参考資料例）

作成例

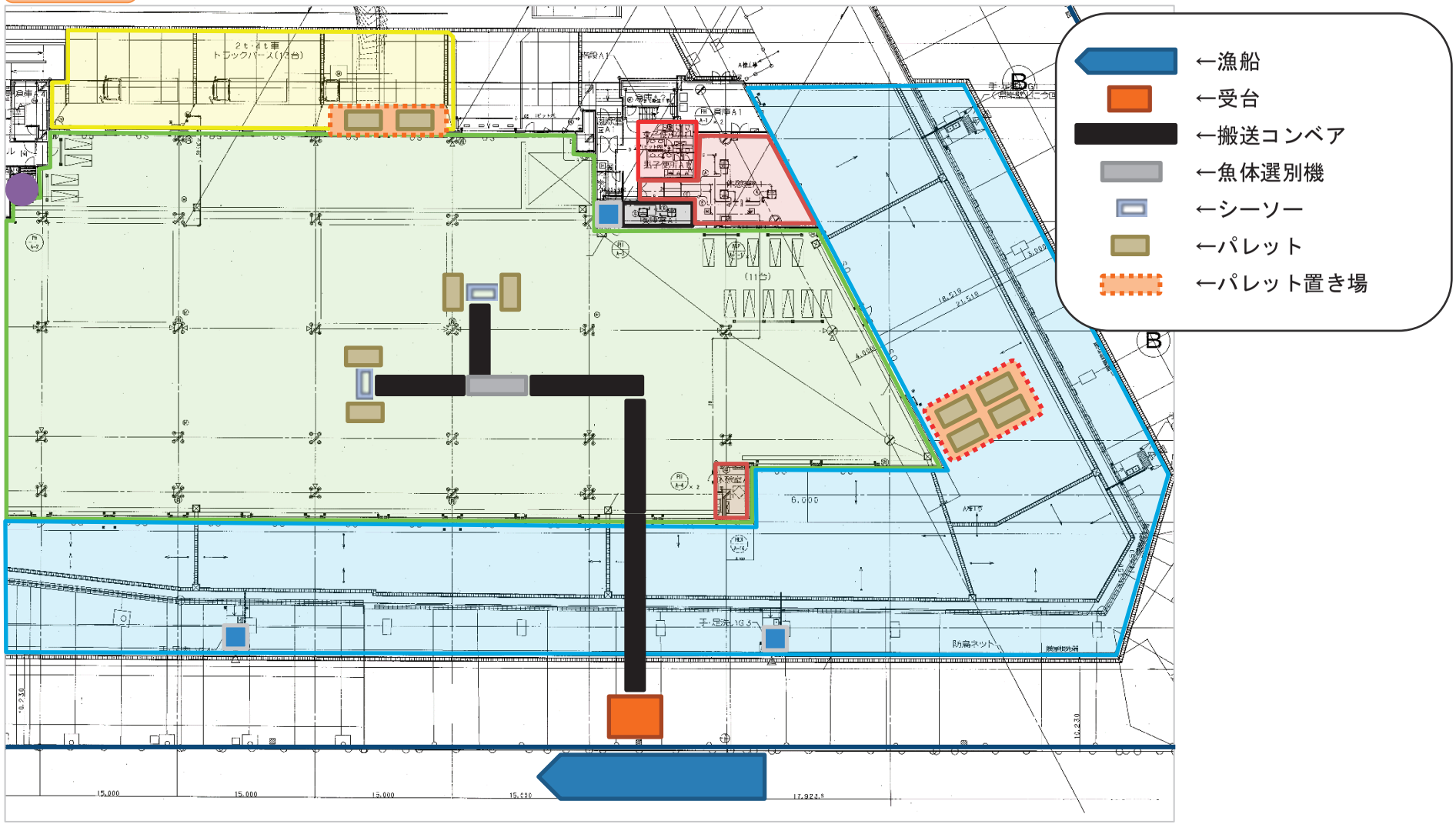
施設平面図の作成例（ステップ１）：施設の作業区画及び設備を色分け等により明示してください。



イ　施設平面図（参考資料例）

作成例

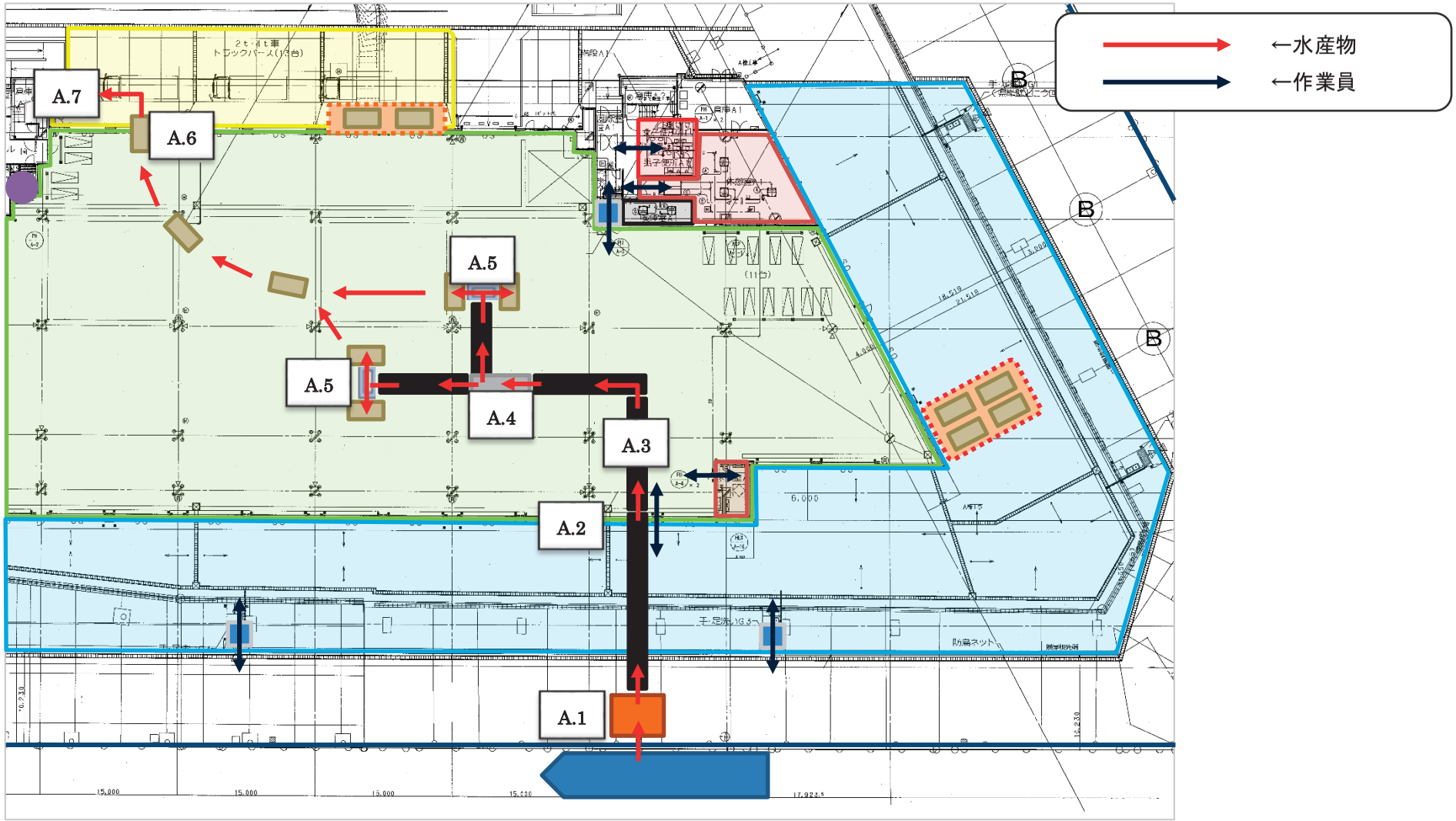
施設平面図の作成例（ステップ２）：受入から出荷に使用する主な装置・機械、器材等を明示してください。



イ　施設平面図（参考資料例）

作成例

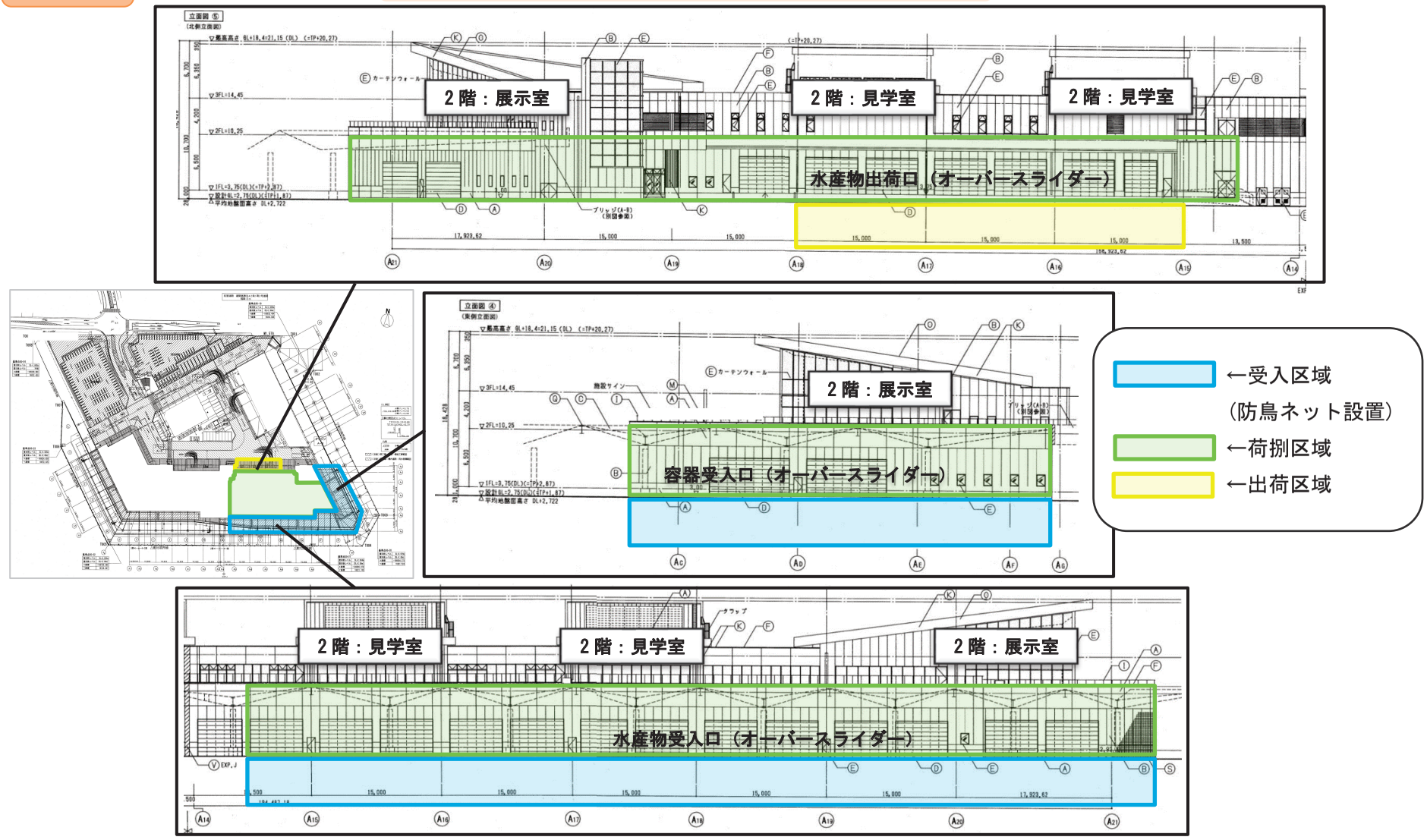
施設平面図の作成例（ステップ３）：水産物及び作業員の動線を明示してください。
：別紙１８の製造工程フロー図の番号を図面に記載してください。



ウ　施設立面図（参考資料例）

作成例

施設の外部構造等を明示してください。

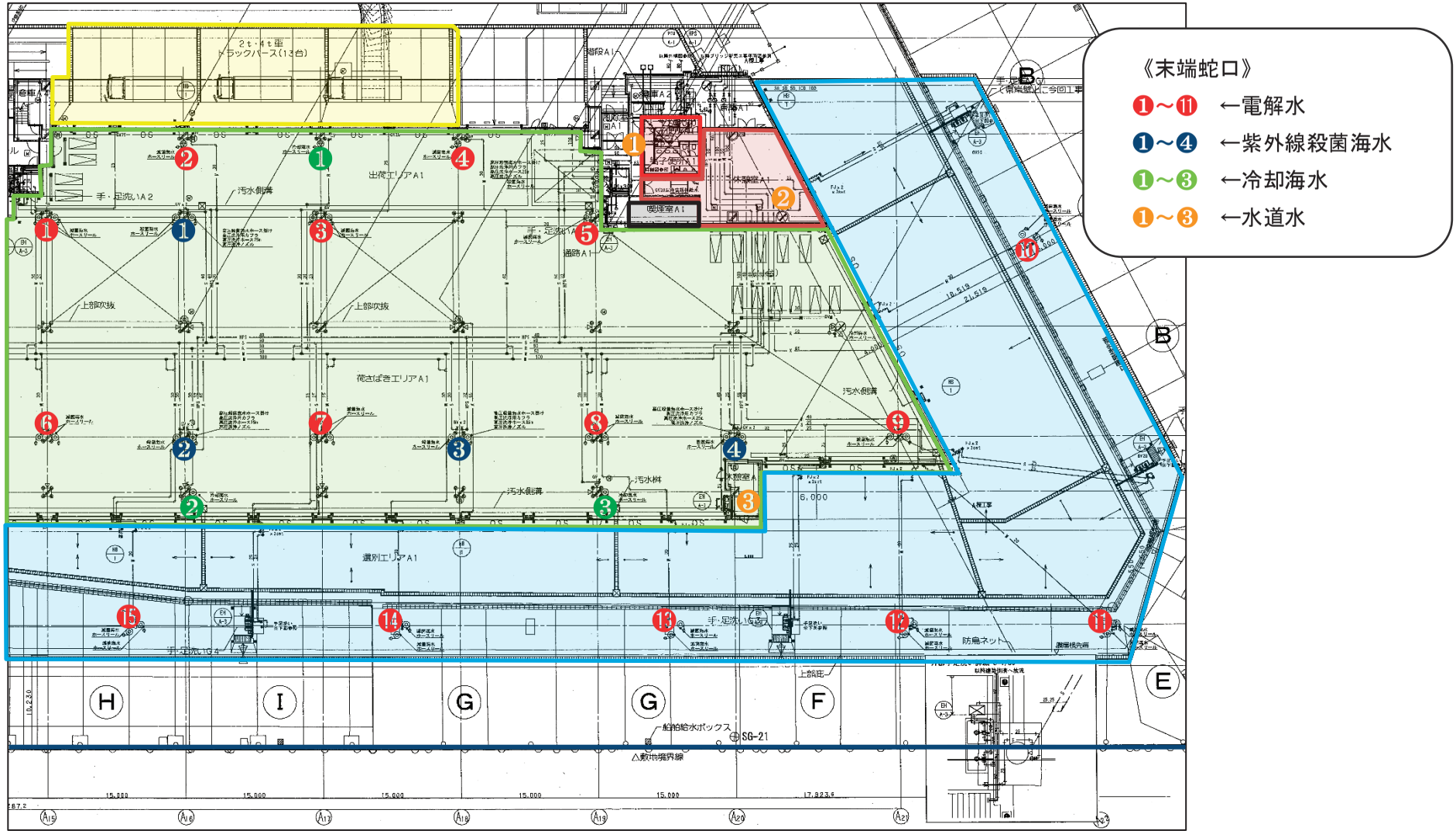


エ　給水・給湯系統図（参考資料例）

作成例

使用水（電解水、紫外線殺菌海水、冷却海水、水道水等）の種類が分かる配管図等で、各末端蛇口には番号をつけてください。

各使用水が、それぞれ専用配管で供給されている場合は、配管図等に使用水の種類と蛇口を明示するだけで構いません。

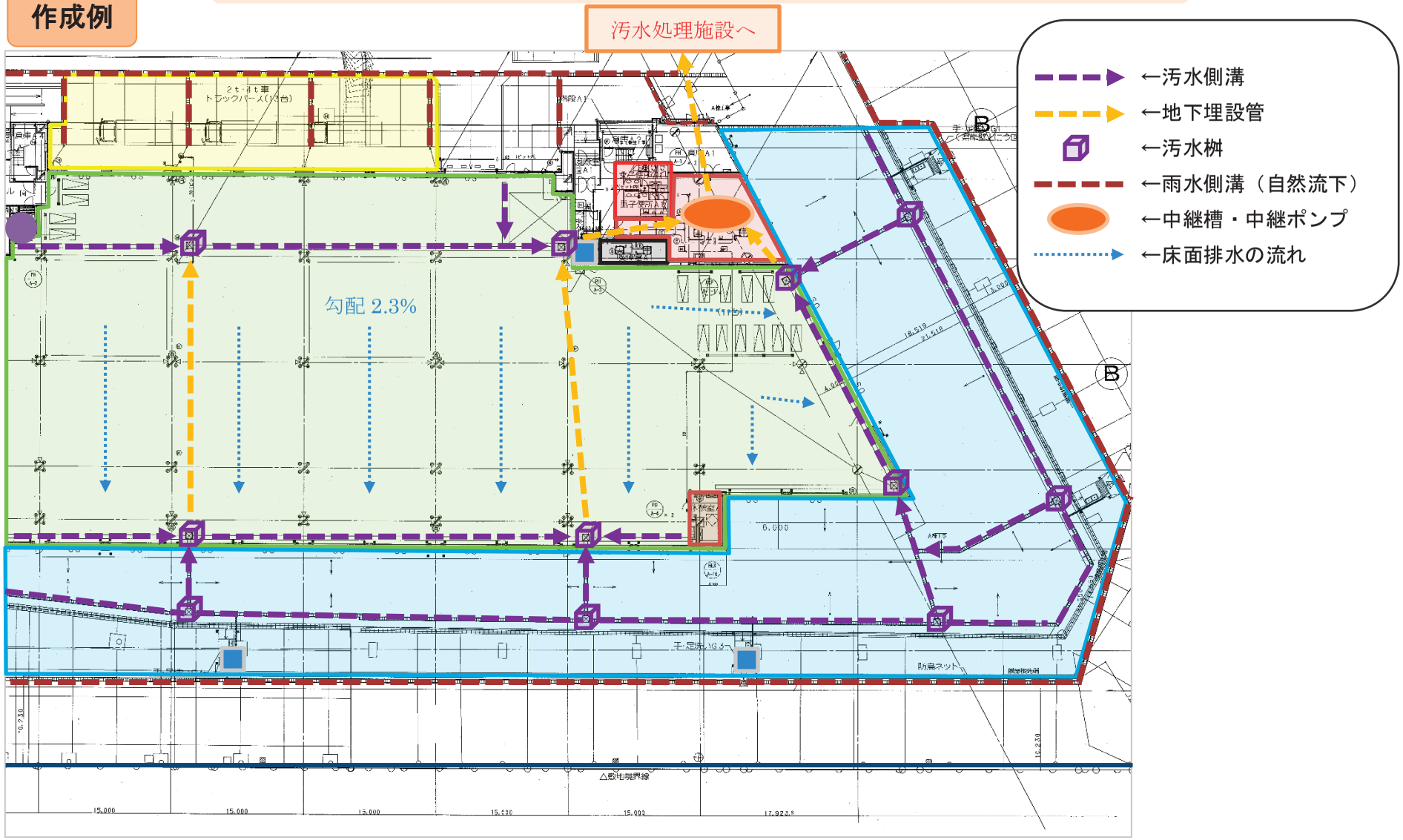


（別紙 7）

オ　排水系統図（参考資料例）

施設平面図に、床面の排水、汚水の流れ、区画ごとの排水ピット等を明示してください。

作成例



（別紙 8）

カ　汚水処理設備の概要

〈記入例〉

自動スクリーン・グリストラップ方式

能力：700m^3／day

下水道に排水

設計図、仕様書等の資料を添付してください。

① 処理方法、処理能力を記載してください。
② 下水道に排水するのか、公共用水域に排水するのか記載してください。

（別紙 9）

キ　冷蔵・冷凍庫の概要

設計図、仕様書等の資料を添付してください。

〈記入例〉

冷蔵庫：冷蔵収容能力：30ton

：設定温度：－5℃～10℃

冷凍庫：設置なし

審査では、保管設備、冷蔵冷凍庫の設計・構造が、水産物に適した温度で保管できる性能を有しているか、定期的に校正・点検がされていることを確認します。

「アラーム機能の付いた自動温度監視・記録装置」、あるいは、自動温度監視・記録装置はあってもアラーム機能が付いていない場合は、下記事項を確認して必要な書類を提出してください。

① 温度のモニタリング手順を含む適切な温度管理手順が作成されていること。
② 温度に異常が見られた場合の対応として適切な手順が作成されていること。

（別紙 10）

ク　製造・加工に使用するその他の設備・機械等の仕様書

〈記入例〉

コンベア、選別機、容器等の仕様書を添付

設計図、仕様書等の資料を添付してください。

審査では、汚染のリスクを最小限にするため、適切な材質を使って製造され、適切な整頓や修理を行い、適切な状態で保たれているかを確認します。特に、食品に接触する可能性のあるすべての用具、備品及び機器類（例：コンベア、選別機、容器等）は、汚染のリスクを最小限にする材質（耐腐食性で洗浄及び消毒が容易なもの）を用いて製造されていることを確認するとともに、以下を満たしていることが必要です。

材質の確認は、必要に応じて、食品衛生法の容器包装の規格基準を満たしていることについての証明書を確認します。

① 材質は毒性がなく、食品や消毒剤に対して耐腐食性であること。

② 食品に接触する表面の継ぎ目が滑らかであり、食品が堆積することによる微生物の増殖の可能性を最小限であると判断できること。

③ 破損しやすいプラスチック類、コーティングされていない木が使用されていないこと。

（別紙 11）

（２）自主検査体制に関する資料：

作成例

検査体制担当部署：販売課
　〇対象：取引される水産物
　・頻度：搬入ごと
　・検査項目：官能検査（陸揚げ後、販売前の生鮮、冷蔵の製品）
　・検査内容：鮮度や損傷など食用に適するか否かの確認

検査体制担当部署：魚市場管理事務所
　〇対象：受水槽に溜めた水道水
　・頻度：年 1 回
　・検査項目：水道水質基準 51 項目
　・検査内容：登録検査機関による水質分析
　〇対象：紫外線殺菌海水
　・頻度：年 1 回
　・検査項目：大腸菌及び腸球菌
　・検査内容：登録検査機関による水質分析
　〇対象：施設排水
　・頻度：年 4 回
　・検査項目：〇〇市下水道条例に定める項目
　・検査内容：登録検査機関による水質分析

（別紙 12）

（３）衛生管理等に関する資料

ア　廃水処理管理の概要：

作成例

処理方法：市場の廃水は、汚水処理後にポンプで下水道へ排水する。年に 4 回、登録検査機関による検査を行い、市下水道条例に適合していることを確認する。

《添付資料》
① 廃水処理に関する規定（手順書等）を添付してください。
② 直近の排水分析証明書を添付してください（実施している場合）。
③ 公共用水域へ排水する場合は、直近１年間の排水データを添付してください。

（別紙 13）

イ　廃棄物処理管理の概要：

作成例

処理方法：市場内の廃棄物は、所定の場所に設置した専用の容器に収容し、定期的に施設内の保管場所に移し、保管する。午後１回、委託業者による回収がある。

《添付資料》
① 廃棄物処理に関する規定（手順書等）を添付してください。
② 産業廃棄物管理票（マニフェスト）を添付してください。
（産業廃棄物の排出がある場合）

（別紙 14）

ウ　消毒剤等管理リスト：

作成例

品　名	製造メーカー	主成分　*注1	主な用途
○○○○	○○○○	イソプロピルメチルフェノール isopropyl methylphenol	洗浄剤 （手指）
○○○○	○○○○	アルコール製剤 ethanol	消毒剤 （手指）
○○○○	○○○○	陰イオン界面活性剤 anion surfatants	洗浄剤 （施設・設備）
○○○○	○○○○	次亜塩素酸ナトリウム sodium hypochloride	消毒剤 （施設・設備）

*注1　平成30年10月の対EU輸出水産食品取扱施設の認定等取扱要領の改正により、取扱要領「別添6　使用可能な洗浄剤及び消毒剤」は要領より削除されました。

取扱要綱から「別添６　使用可能な洗浄剤及び消毒剤」については削除されていますが、申請書には、自社で使用する洗剤、消毒剤等の管理リストを添付してください。上記のように品名、製造メーカー、主成分、主な用途等を含んでいることが望まれます。

また、安全データシート（ＳＤＳ）や取扱説明書を現地調査時までに取り寄せておいてください。現地調査時に確認することがあります。

（別紙 15）

エ　作業衣類等の管理体制：

衛生標準作業手順（ＳＳＯＰ）の手順書を作成してください。

記録様式は、（別紙 21）を参照

下記の８項目について、ＳＳＯＰのモニタリング手順書を含む作業手順書を添付してください。

① 水の安全性
② 食品に接触する表面の状態および清潔さ
③ 交差汚染の防止
④ 手指洗浄，手指消毒，トイレ設備の維持管理
⑤ 食用不適とする物質からの保護
⑥ 有毒化合物の表示，保管，使用
⑦ 従業員の健康状態
⑧ 有害小動物の駆除

《記載時の留意点》

① 上記８項目については、作業の頻度や作業方法が記載された手順書を提出してください。

② 上記８項目については、交差汚染防止を確実にするために適切な頻度でのモニタリングを定めた手順を提出してください。

③ モニタリング手順には、以下の内容を含んでいることが必要です。
・モニタリングしたら、すぐに記録する。
・基準を逸脱していたら、すぐに修正し、修正内容を記録する。
・記録は、少なくとも一週間以内に見直しを行う。

（別紙 16）

（４）従事者の健康診断実施体制（項目及び頻度）に関する資料：

下記の事項について適切な管理を行っているかを確認しますので、手順書を提出してください。記録については、現地で確認します。

① 食品を通じて感染するおそれのある疾病に罹患している者等は食品への汚染の可能性がある場合に、食品を取り扱う区画に入らないこと。

② 従事者の検便及び胸部エックス線検査の健康診断を雇用時及びその後定期的に行い、赤痢、腸チフス、パラチフス、サルモネラ及び結核に罹患していないことを確認していること。

③ 従事者は、疾病に感染したら、直ちに、疾病名、症状及びその原因について食品事業者に報告することになっていること。

（別紙 17）

（５）食品衛生法に基づく営業許可の種類、有効期限及び過去における処分事例に関する資料：

営業許可：魚介類せり売営業

営業許可証の写しを添付すること及び過去における処分事例があった場合は、その内容が分かる書類を添付すること。

（別紙 18）

（６）ＨＡＣＣＰに関する資料

ア　標準作業手順書：

「製品説明書・製造工程フロー図・工程説明書」を添付すること。

製品の形態：製品説明書

作成例

1. 製品の名称及び種類	冷凍カツオ　ラウンド　Frozen Skipjack tuna Round
2. 原材料	カツオ　*Katsuwonus pelamis*
3. 包装容器の材質及び形態	内包装：なし 外包装：スチール製パレット
4. 製品の特性	不適切な温度管理によって、ヒスタミンを産生する可能性がある。
5. 製品の規格	<EU向け水産物の衛生基準> ○自主検査 ・官能検査：食用に適することの確認 ○関連認定施設による検査 ・鉛：0.30mg/kg以下 ・カドミウム：0.10mg/kg以下 ・水銀：1.0mg/kg以下 ・ヒスタミン：9検体の平均値が100ppm以下 ：全ての検体が200ppm以下 （平均値が100ppmを超えた場合） ：2検体が100ppm以上200ppm未満
6. 輸送条件及び保存方法	陸揚げ後は遅滞なく関連認定施設へ輸送し、－18℃以下の環境で保存する。
7. 意図する使用方法	加工食品原料
8. 対象とする消費者	加工事業者、小売店等を通して一般消費者

※記載時の留意点

５．製品の規格について

取扱要綱では、陸揚げ後、販売前の生鮮、冷蔵の製品について、食用に適するかを確認する「官能検査」を要求していますが、その他、原料の特性及び製品の特性を考慮して、市場で管理しているハザードの管理基準等を記載してください。

６．輸送条件及び保存方法について

冷凍の水産物は、缶詰製造用に丸のまま塩水中で冷凍した魚類を除き、製品温度を－18℃以下に維持する必要があります。取扱要綱では、陸揚げした水産物を遅滞なく、－18℃以下の環境におくことを要求しています。

製造工程フロー図

作成例

施設名：〇〇〇〇地方卸売市場
所在地：〇〇県〇△市△△町1−2−3
製品説明：冷凍船または冷凍漁獲物運搬船で陸揚げされる冷凍カツオ　ラウンド
輸送条件及び保存方法：遅滞なく関連認定施設へ輸送し、−18℃以下の環境で保存
署名：HACCPチームリーダー 〇〇 △△　　署名年月日：〇〇年〇〇月〇〇日

	A 冷凍魚	B 容器（鉄製パレット）	作業時間
受入区域	A.1 受入 クレーン・モッコ網・受台 A.2 搬入 搬送コンベア	B.1 パレット受入 トラック B.2 パレット保管 電動フォークリフト	2分
荷捌き区域	A.3 手動選別 搬送コンベア・目視 A.4 自動選別 魚体選別機 A.5 一時貯留 パレット A.6 搬出 電動フォークリフト	B.3 パレット配置 電動フォークリフト	15分
出荷区域	A.7 出荷 トラック		2分

工程説明書

作成例

製品説明：冷凍船または冷凍漁獲物運搬船で陸揚げされる冷凍カツオ　ラウンド

	工程	作　業　内　容	作業時間
A.1	受入	関連認定施設の冷凍船または冷凍漁獲物運搬船から、クレーンに吊るしたモッコ網を用いて金属製の受台へ漁獲物を陸揚げする。	1分
A.2	搬入	漁獲物を搬送コンベアで荷捌き区域へ搬入する。	1分
A.3	手動選別	搬送コンベア上で、魚種や食用に適さない魚を目視により選別する。	1分
A.4	自動選別	搬送コンベアに接続された魚体選別機で、冷凍カツオをサイズごとに自動選別する。	2分
A.5	一時貯留	魚体選別機の排出口に配置したパレットに収容し、定量になるまで一時貯留する。	10分
A.6	搬出	定量に達したパレットを、電動フォークリフトで出荷区域へ搬出し、輸送用トラックに積み込む。	2分
A.7	出荷	輸送用トラックで関連認定施設へ出荷する。	2分
B.1	パレット受入	関連認定施設からトラックで鉄製のパレット（容器）が運搬され、受入区域で受け入れる。	－
B.2	パレット保管	受入区域内の所定の場所でパレットを保管する。	－
B.3	パレット設置	各搬送コンベアの排出口にパレットを配置する。	－

① 作業内容は、その工程で行われる内容について記載してください。
② モニタリングを行う場合の手順、基準等パラメーターを記載してください。

（別紙 19）

イ　危害要因分析（ＨＡ）に関する資料：

ハザード分析とＨＡＣＣＰプランの作成について、米国 Seafood HACCP Alliance の「ＨＡＣＣＰトレーニングカリキュラム」やコーデックスの「ＨＡＣＣＰシステムとその適用のためのガイドライン」が参考となります。

作成例

ハザード分析ワークシート

施設名：〇〇〇〇地方卸売市場	製品説明：冷凍船または冷凍漁獲物運搬船で陸揚げされる冷凍カツオラウンド
所在地：〇〇県〇△市△△町1-2-3	輸送条件及び保存方法：遅滞なく関連認定施設へ輸送し、－18℃以下の環境で保存される。
	意図する使用方法と消費者：加工事業者、小売店等を通して一般消費者によって消費される。

(1) 加工工程	(2) 本製品および加工工程に関連があると考えられる潜在的な生物的、化学的、物理的な食品安全ハザードをすべて記載する	(3) この加工工程において（侵入、増大、除去される）潜在的な食品安全ハザードは重要なものか？（イエスまたはノー）	(4) 第3欄で下した決定の正当性を示す。	(5) この重要なハザードを予防、除去、低減するために適用できる管理手段は何か？	(6) この加工工程は重要管理点か？（イエスまたはノー）
A.1 受入	生物的				
	病原微生物の存在	ノー	認定された冷凍船で管理している。		
	病原微生物による汚染	ノー	受台を清潔に管理する。（SSOP）		
	化学的				
	ヒスタミンの存在	ノー	認定された冷凍船で管理している。		
	物理的				
	金属片（釣針等）の存在	ノー	加工時に除去される		
A.2 搬入	生物的				
	病原微生物による汚染	ノー	搬送コンベアを清潔に管理する。（SSOP）		
	化学的				
	洗浄剤の残存	ノー	搬送コンベアのすすぎ洗いを十分に行う。（SSOP）		
	物理的				
	なし				
A.3 手動選別	生物的				
	病原微生物による汚染	ノー	作業員の健康管理、清潔な手袋、着衣。（SSOP）		
	化学的				
	なし	ノー			
	物理的				
	なし	ノー			

（別紙 20）

ウ　重要管理点（ＣＣＰ）決定に関する資料：

市場の作業工程における危害要因は SSOP で管理し、CCP を特定しないケースが多いと考えられますが、CCP を特定した場合は、HACCP 計画を作成してください。

作成例

HACCP計画

(1) 重要管理点（CCP）	(2) 重要なハザード	(3) 各管理手段に対する管理基準	モニタリング				(8) 修正措置	(9) 検証	(10) 記録
			(4) 何を	(5) どのように	(6) 頻度	(7) 誰が			
施設名：〇〇〇〇地方卸売市場 所在地：〇〇県〇△市△△町1-2-3			製品説明：冷凍船または冷凍漁獲物運搬船で陸揚げされる冷凍カツオ　ラウンド 輸送条件及び保存方法：遅滞なく関連認定施設へ輸送し、－18℃以下の環境で保存される。 意図する使用方法と消費者：加工事業者、小売店等を通して一般消費者によって消費される。						
署名：	トップの署名		日付：	署名した年月日					

（別紙 21）

エ　記録に関する資料：

① 妥当性の確認資料（試験データ等）

② ＣＣＰ及びＳＳＯＰのモニタリング記録、是正処置の記録の写し（実際に記入した記録又は記入例も提出してください。ＳＳＯＰのモニタリング記録については、Ｐ３５、３６に例を示しています）

③ モニタリング機器の校正記録の写し

④ 検証の記録（検証の製品の試験検査結果の写し）等の資料を添付してください。

⑤ トレーニングの記録（新人教育、従業員教育、ＣＣＰモニタリング担当者へのトレーニング、外部研修等

作成例

衛生管理日報（SSOPモニタリング記録）の例（1/2）

施設名

所在地

モニタリング年月日

モニタリング担当者

記録のレビューの年月日

記録のレビュー担当者

実施内容	作業前（　時　分）	作業中（　時　分）	作業中（　時　分）	終了時（　時　分）	修正およびコメント
1. 使用水の安全性					
a. 殺菌海水製造装置が正常に稼働していること	適・否			適・否	
b. 使用水の色、濁り、味	適・否			適・否	
2. 食品に接触する面の清潔さ					
a. モッコ網、受台は清掃され清潔であること	適・否			適・否	
b. 搬送コンベア、魚体選別機は清掃され清潔であること	適・否			適・否	
c. 容器（鉄製パレット）は清掃され清潔であること	適・否	適・否	適・否	適・否	
d. 作業着、エプロン及び手袋は清潔で手入れの行き届いた状態であること	適・否				
e. 搬送コンベア、魚体選別機に使用した洗浄剤を十分にすすぎ洗いしていること				適・否	
3. 交差汚染の防止					
a. 荷捌きを行う作業員は、手指の洗浄及び消毒、長靴消毒を実施していること	適・否	適・否	適・否		
b. 荷捌き区域は専用フォークリフトが使用されていること		適・否	適・否		

作成例

衛生管理日報（SSOPモニタリング記録）の例（2/2）

実施内容	作業前（　時　分）	作業中（　時　分）	作業中（　時　分）	終了時（　時　分）	修正およびコメント
4. 手指洗浄、手指消毒、トイレ設備の維持管理					
a. 手指洗浄、手指消毒の設備は、備品等が適切に備えられ、設備が維持管理されていること	適・否				
b. トイレ設備には、備品が備えられており、設備は適切に機能していること。	適・否				
c. 長靴消毒槽の消毒水は、汚れがなく、十分な量が張られていること。	適・否				
5. 食用不適とする物質からの保護					
a. 荷捌区域の床、壁、天井、照明、シャッターは清掃され清潔であること	適・否			適・否	
b. 施設の屋根、天井からの落下水、床からの跳ね水による漁獲物への汚染がないこと	適・否	適・否	適・否		
6. 有害化合物の表示、保管、使用					
a. 洗剤、消毒剤、殺虫剤がラベル表示されていること	適・否				
b. 洗剤、消毒剤、殺虫剤が所定の場所に保管されていること	適・否				
7. 従業員の健康					
a. 従業員が病気の兆候を示していないこと	適・否				
b. 定められた場所以外の飲食や喫煙など非衛生的行為を行っていないこと		適・否	適・否		
8. 有害小動物の駆除					
a. 防鳥ネットが閉められ、荷捌き区域内に有害小動物が確認されないこと。確認された場合は適切に駆除していること	適・否	適・否	適・否		

（別紙 22）

（７）スクリーニングにおける指摘事項等に対する対応状況に関する資料：

① スクリーニングにおいて指摘、コメントされた事項に対する改善報告書を提出してください。

② 改善報告書は、改善した状況がわかる説明資料として、見直した内容、検査データ記録の写し、写真等を添付してください。

③ 改善に対してまだ計画段階であれば、具体的な改善内容がわかる資料として、図面、契約書、見積書等の写しを添付してください。