

## 漁港における衛生管理基準について

平成20年6月12日 20水港第1070号  
国土交通省北海道開発局農業水産部長  
関係都道府県水産関係担当主務部長  
内閣府沖縄総合事務局農林水産部長 あて  
水産庁漁港漁場整備部長通知

(国土交通省北海道開発局農業水産部長あて)

漁港漁場整備法（昭和25年法律第137号）第6条の3の規定により閣議決定された漁港漁場整備長期計画では、重点的に取り組むべき課題として、「国際競争力の強化と力強い産地づくりの推進」を定め、その目指す主な成果として「水産物の流通拠点となる漁港で取り扱われる水産物のうち、漁港漁場整備事業を通じた高度な衛生管理対策の下で出荷される水産物の割合を、23%（平成16年度）から概ね50%に向上させる」ことを目標としたところである。

そこで、漁港における衛生管理対策の考え方を整理すべく、学識経験者等からなる検討委員会を立ち上げ、衛生管理対策を行う上で目安となる基準を検討し、今般、別紙のとおり作成したところである。貴局におかれては、本基準に十分留意の上、漁港での衛生管理対策について一層強力な取組をお願いする。特に、漁港漁場整備長期計画において衛生管理の強化等を図ることとしている水産物流通の拠点となる地区については、計画期間中の目標達成に御配慮願いたい。

(関係都道府県水産関係担当主務部長あて)

漁港漁場整備法（昭和25年法律第137号）第6条の3の規定により閣議決定された漁港漁場整備長期計画では、重点的に取り組むべき課題として、「国際競争力の強化と力強い産地づくりの推進」を定め、その目指す主な成果として「水産物の流通拠点となる漁港で取り扱われる水産物のうち、漁港漁場整備事業を通じた高度な衛生管理対策の下で出荷される水産物の割合を、23%（平成16年度）から概ね50%に向上させる」ことを目標としたところである。

そこで、漁港における衛生管理対策の考え方を整理すべく、学識経験者等からなる検討委員会を立ち上げ、衛生管理対策を行う上で目安となる基準を検討し、今般、別紙のとおり作成したところである。貴都道府県におかれては、本基準を参考とされ、漁港での衛生管理対策について一層強力な取組をお願いする。特に、漁港漁場整備長期計画において衛生管理の強化等を図ることとしている水産物流通の拠点となる地区については、重点的な取組により早期に効果が発現されるよう御配慮願いたい。

なお、貴管下関係市町村に対しては、貴職より通知願いたい。

(内閣府沖縄総合事務局農林水産部長あて)

このことについて、別添のとおり沖縄県水産関係担当主務部長あて通知したので、御了知願いたい。

## 漁港における衛生管理基準

## 第1 衛生管理基準の考え方

- 1 安全性確保、取組の持続性確保、品質管理等の重要性にかんがみ、一層の衛生管理体制の向上を図る際の目安とすべく、レベル1から3までの3段階で基準を設定する。

レベル	定義	考え方
1	食中毒菌の混入を防止するため、危害要因となり得るすべての項目において必要最低限の措置が行われている漁港	①「岸壁での陸揚げ作業」「荷さばき所でのせり・荷さばき作業」の全工程を通じた危害要因の特定 ②全行程を通じて危害要因をなくすためのハード及びソフト対策の実施 等
2	各種対策により食中毒菌の混入のないことが確認されているとともに、効果の持続化が図られている漁港	レベル1の対策に加え、 ①各種基準を満足するために必要となるハード及びソフト対策の実施 ②取組の持続性を確保するための定期的な調査・点検の実施 等
3	衛生管理に対する総合的管理体制が確立されている漁港	レベル1、2の対策について、 ①記録の維持管理 ②要請に応じた情報提供が可能となる体制等の構築

- 2 衛生管理の評価に当たり、「水環境」、「水産物の品質管理」及び「作業環境」の3つの視点から基準を設定する（基準の詳細については別表のとおりである）。
- 3 同一漁港であっても、多様な魚種・取扱形態での作業が存在することから、漁港単位ではなく、陸揚げから出荷までのラインごとに評価することとする。

## 第2 漁港における衛生管理の取組の方針

- 1 レベル1については、水産物を陸揚げするすべての漁港で早期に対策を講じることが重要である。
- 2 レベル2については、レベル1を満たす漁港のうち、水産物流通の拠点となる地区について順次対策を講じることが重要である。なお、水産物流通の拠点となる地区にあっては、現行の漁港漁場整備長期計画の期間中に、そこで取り扱われる水産物の約50%で適用することを目標として衛生管理対策を推進することとしている。
- 3 レベル3については、レベル2を満たす漁港の中から、順次対策を講じることが重要である。

漁港における衛生管理基準

(別表)

		レベル1	レベル2	レベル3		
【 評 価 項 目 】	1. 水環境 (水・氷の供給、排水処理)の項目	1.1 泊地環境に関する項目	<p>①泊地環境の保全・排水の適正処理</p> <p>法令上の水質基準や規制(水質汚濁防止法、下水道法等)に該当する場合は、該当基準の遵守を前提とする。</p>	<p>ゴミ・汚水の流入防止対策として</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>陸揚岸壁や荷さばき所等からの排水管理(排水溝の設置)</li> </ul>	<p>レベル1に加えて以下の項目を評価</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>排水口の陸揚岸壁前面泊地内設置の回避</li> </ul> <p>※ 上記については、排水口は陸揚岸壁前面泊地内に設置しないことを前提とするが、やむを得ず陸揚岸壁前面泊地内に設置した場合は、年間を通して水質が最も悪化する時期に水質調査を実施し、泊地環境が現状より悪化していないことを確認することで満足</p> <p>水質調査は、汚濁負荷にかかわる基本的な項目(pH、SS、大腸菌群、COD、T-Nの5項目)を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>排水溝におけるスクリーン処理の徹底</li> <li>排水施設の定期点検(排水溝、集水桝等。スクリーン部の定期清掃を含む)の実施</li> <li>(必要に応じて)海水交換型施設への改良、又は汚泥浚渫の実施</li> </ul>	<p>レベル1、2に加えて以下の項目を評価</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>適切な期間、適切な方法で実施した、危害を管理するために講じた措置(汚濁負荷が大きい排水の特定・処理等)に関する記録の維持管理</li> <li>要請に応じた記録等の情報提供</li> </ul>
		1.2 水の供給に関する項目	<p>①良好な作業環境確保のための適正な洗浄水利用</p> <p>②設備器具等への適正な洗浄水利用</p> <p>③魚介類への適正な海水利用</p>	<p>漁具、エプロン等の良好な作業環境確保のための洗浄に利用する水として</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>良好な海水又は飲用適な水の利用(取水海水は、水産用水基準(2005年版)に定める5項目(pH、SS、大腸菌群、COD、T-N)の基準値を満足)</li> </ul> <p>選別台・魚箱等の魚介類と接触する設備器具等の洗浄、荷さばきや貯蔵時に洗浄、冷却等で魚介類に利用する水として</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>良好な海水又は飲用適な水の利用(取水海水は、水産用水基準(2005年版)に定める5項目(pH、SS、大腸菌群、COD、T-N)の基準値を満足)</li> </ul>	<p>レベル1に加えて以下の項目を評価</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>清浄海水又は飲用適な水の利用(取水海水は水道法の考え方に基づき大腸菌が検出されないことを満足)、大腸菌が検出された場合は取水の殺菌処理の実施</li> <li>取水海水の定期的な水質調査(最低年1回)、又は殺菌施設の定期点検(定期清掃含む。)の実施</li> <li>給水栓の適正配置</li> </ul>	<p>レベル1、2に加えて以下の項目を評価</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>適切な期間、適切な方法で実施した、危害を管理するために講じた措置(取水水質の変化が想定される要因の水質調査等)に関する記録の維持管理</li> <li>要請に応じた記録等の情報提供</li> </ul>
		1.3 氷の供給に関する項目	<p>①清潔な氷の使用</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>良好な海水又は飲用適な水の利用(取水海水は、水産用水基準(2005年版)に定める5項目(pH、SS、大腸菌群、COD、T-N)の基準値を満足)</li> </ul>	<p>レベル1に加えて以下の項目を評価</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>清浄海水又は飲用適な水の利用(取水海水は水道法の考え方に基づき大腸菌が検出されないことを満足)、大腸菌が検出された場合は取水の殺菌処理の実施</li> <li>取水海水の定期的な水質調査(最低年1回)、又は殺菌施設の定期点検(定期清掃含む)の実施</li> <li>製氷施設等から氷を魚介類に供給する過程における食中毒菌の混入防止対策の徹底</li> </ul>	<p>レベル1、2に加えて以下の項目を評価</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>適切な期間、適切な方法で実施した、危害を管理するために講じた措置(取水水質の変化が想定される要因の水質調査等)に関する記録の維持管理</li> <li>要請に応じた記録等の情報提供</li> </ul>
		2. 水産物の品質管理の項目	<p>水産物の温度管理等による品質管理</p> <p>①温度管理</p> <p>②時間管理・損傷防止</p>	<p>水産物温度管理として</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>「1.3氷供給に関する項目」レベル1の水を使用(施氷等)した温度管理</li> </ul> <p>直射日光の回避として</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>遮光シート等の設置</li> </ul> <p>・最適な作業形態確保(必要に応じ漁港施設の配置見直し)による荷さばき時間の短縮、魚介類の損傷防止(「3.1の⑤陸揚げ・荷さばき環境の清潔保持」レベル1の項目にて評価)</p>	<p>水産物温度管理として</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>「1.3氷供給に関する項目」レベル2の水を使用(施氷等)した温度管理</li> </ul> <p>直射日光の回避として</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>防暑施設(屋根等)の設置</li> </ul> <p>・最適な作業形態確保(必要に応じ漁港施設の配置見直し)による荷さばき時間の短縮、魚介類の損傷防止(「3.1の⑤陸揚げ・荷さばき環境の清潔保持」レベル2の項目にて評価)</p>	<p>レベル1、2に加えて以下の項目を評価</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>適切な温度管理下での取扱い及び保管できる環境の確保(室温・魚体温の制御)と、温度の監視及び必要に応じ温度の記録の維持管理</li> <li>要請に応じた記録等の情報提供</li> </ul>

		レベル1	レベル2	レベル3		
【 評 価 項 目 】	3. 作業環境 (施設配置、 陸揚げから出 荷エリア)の項 目	3.1 陸揚げ・ 荷さばきに関 する項目	①廃棄物等の適正 処理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 廃棄物と魚介類の分離</li> <li>・ 廃棄物の露出防止の徹底</li> </ul>	レベル1に加えて以下の項目を評価 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 定期的な廃棄物の搬出</li> <li>・ 廃棄物容器等の定期的な洗浄</li> <li>・ 搬出や洗浄状況の定期的な確認</li> </ul>	レベル1、2に加えて以下の項目を評価 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 適切な期間、適切な方法で実施した、危害を管理するために講じた措置に関する記録の維持管理</li> <li>・ 要請に応じた記録等の情報提供</li> </ul>
			②防風防雨防塵の 対策	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ シート等による屋外での魚体露出防止</li> </ul>	レベル1に加えて以下の項目を評価 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 防風防雨防塵施設(屋根等)の整備</li> <li>・ 防風防雨防塵に対する定期的な確認</li> </ul>	
			③鳥獣等侵入防止 の対策	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ エプロン・荷さばき所等の床面における糞や羽、餌となる残滓等の定期的な洗浄</li> </ul>	レベル1に加えて以下の項目を評価 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 鳥獣侵入防止施設(屋根、屋根部ピアノ線等)の整備</li> <li>・ 鳥獣等侵入防止に対する定期的な確認</li> </ul>	
			④車両の進入対策	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 車両の作業動線の管理(陸揚げ・荷さばき箇所への作業時の進入防止・関係者への周知)</li> </ul>	レベル1に加えて以下の項目を評価 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 陸揚げ・荷さばき箇所への車両の進入防止</li> <li>※ 上記について、車両進入が漁業形態上やむを得ない場合については、①タイヤ洗浄(運転手等の長靴洗浄を含む。)、②原則、車体の洗浄用設備の設置、③排気ガスが魚介類に直接かからないことすべてを満たすことで満足</li> <li>・ 車両進入管理の確認体制の整備</li> <li>・ 車両の進入防止に対する定期的な確認</li> </ul>	
			⑤陸揚げ・荷さばき 環境の清潔保持	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 十分な換気・照度の確保</li> <li>・ 陸揚げ・荷さばきの作業動線の管理(主動線の決定・管理)</li> <li>・ 「1.2水の供給に関する項目」のレベル1の水を用いた容器・床等の洗浄の徹底</li> <li>・ 容器・床等の洗浄後の排水の適正管理(「1.1泊地環境に関する項目」のレベル1で評価)</li> <li>・ 陸揚岸壁上での漁具等の洗浄・保管の禁止の徹底</li> </ul>	レベル1に加えて以下の項目を評価 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 交錯の無い作業動線の確保(必要に応じ漁港施設の配置見直し)</li> <li>・ 「1.2水の供給に関する項目」のレベル2の水を用いた容器・床等の洗浄の徹底</li> <li>・ 容器・床等の洗浄後の排水の適正管理(「1.1泊地環境に関する項目」のレベル2で評価)</li> <li>・ 適正なロット容器の使用</li> <li>・ 上屋の老朽化対策</li> <li>・ 長靴の消毒槽等の設置</li> <li>・ 魚介類の床面直置き禁止(清潔なシート敷上への直置きは可)</li> <li>・ 定期的な実施の確認</li> </ul>	
	3.2積込み・搬 出に関する項 目	①積込み・搬出環 境の清潔保持	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「1.2水の供給に関する項目」のレベル1の水を用いた容器・機器類等の洗浄の徹底</li> <li>・ 「陸揚げ・荷さばき」箇所と「積込・搬出」箇所の分離(時間的分離を含む。)</li> </ul>	レベル1に加えて以下の項目を評価 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「1.2水の供給に関する項目」のレベル2の水を用いた容器・機器類等の洗浄の徹底</li> <li>・ 排気ガスが魚介類に直接かからない対策</li> <li>・ 積込み・搬出時の露出防止</li> <li>・ 定期的な実施の確認</li> </ul>		
			②運搬車両の清潔 保持	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 荷さばき所内の運搬車両の清掃</li> </ul>	レベル1に加えて以下の項目を評価 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ タイヤの洗浄</li> <li>・ 車体の定期的な洗浄</li> <li>・ 「積込み・搬出」にかかわる道路・用地舗装、雨水排水対策</li> <li>・ 定期的な実施の確認</li> </ul>	
	3.3 関係者の 清潔保持に 関する項目	①人の管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 手洗いの徹底</li> <li>・ 清潔な服装の励行</li> <li>・ 喫煙所の区分等</li> </ul>	レベル1に加えて以下の項目を評価 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 漁港利用者に対する衛生管理講習会等の開催(漁業者、市場関係者、仲買人等の最低年1回の受講の義務付け、取組として例えば漁港利用者はネームプレートのついた帽子等を着用等)</li> </ul>		
			②便所等の管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ トイレの衛生的配置</li> </ul>	レベル1に加えて以下の項目を評価 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 床面からの食中毒菌の付着防止</li> <li>・ 清掃の実施記録</li> </ul>	

(留意事項)  
本基準では、水道法の考え方に基づき大腸菌をもって衛生指標菌としている。なお、大腸菌以外の一般細菌(腸炎ビブリオ等)について、過去に被害履歴がある場合など特に懸念される場合には、個別に基準を設定する必要がある。