

1 7 物品の品質管理の方法に関する取扱要領

この要領は、奈良県中央卸売市場（以下「市場」という。）において、奈良県中央卸売市場条例（昭和 52 年 4 月奈良県条例第 1 号。）第 71 条の 2 に規定する物品の品質管理の方法について、必要な事項を定めるものとする。

1 品質管理者の責務

卸売業者が定める品質管理責任者の責務は、別添の「卸売場の品質管理に関する基準」に添うものでなければならない。

また、仲卸業者が定める品質管理責任者の責務は、別添の「仲卸業者・売買参加者等の品質管理に関する基準」に添うものでなければならない。

2 その他の市場関係者

売買参加者等その他の市場関係者は、別添の「仲卸業者・売買参加者等の品質管理に関する基準」に基づき、市場における物品の品質管理の徹底に努めなければならない。

3 品質管理責任者の設置及び掲示

卸売業者及び仲卸業者は、当該品質管理責任者を定め、売場の見やすい場所に掲示しなければならない。また、変更があった場合は、速やかに届出なければならない。

附 則 この要領は、平成 1 7 年 5 月 1 日から実施する。

附 則 この要領は、平成 2 7 年 4 月 1 日から施行する。

卸売業者品質管理責任者等（変更）届出書

年 月 日

奈良県中央卸売市場場長 殿

奈良県中央卸売市場 部卸売業者

奈良県中央卸売市場条例施行規則第87条の2第1項の規定により、品質管理の責任者及びその責務について、下記のとおり届け出ます。

記

1 届出の場合

施設の取扱品目		青果物又は水産物
品質管理責任者の責務		品質管理責任者
荷受段階	<ul style="list-style-type: none"> 荷積み状態や温度（水産：氷の残存状況）を確認 荷下ろし時のアイドリング禁止 荷下ろし時には直置きしない（パレット等の活用） 物品の鮮度や外観、容器の破損や衛生状態等の確認 搬入物品が結露しない輸送温度の周知徹底（青果：場内温度の設定） 必要に応じ輸送業者に対し輸送条件等の記録の提示を求める。 条例第54条第2項及び第3項に規定する検収（食品表示法に基づく適正な表示の確認） 	ア ア アイ ウ エ シ
卸売段階	<ul style="list-style-type: none"> 温度管理機能を有する施設にあっては、施設内の温度管理に取り組み、商品の温度上昇の防止に努める。（青果：予冷品の品温の確認は温度計を使用すること。水産：商品への直射日光防止） 卸売場で商品を長時間放置せず、直置きや引きずりはしない。（水産：土足でパレットや容器に乗らない。青果：ついた土が他の商品付かないようにする。） 容器や機材は定期的に洗浄、殺菌する。（水産：錆びない機材を使う。） 卸売場を清潔に保つ。（害虫駆除、鳥の糞の除去、生ゴミの処理、喫煙場所以外での喫煙の禁止）（水産：床を中性洗剤で定期的に洗浄） 	オ、カ キ、ク、ケ、コ サ コ ス
保管段階	<ul style="list-style-type: none"> 保管時はできるだけ低温管理に努める。（水産：望ましい管理温度を設定し、温度の記録保管を行う。） 市場での保管期間はできるだけ短くする。（青果：放置せずに行き早急に搬出する。水産：やむをえず1日以上保管する場合は、冷凍・冷蔵倉庫に入れ、所定の温度で管理（確認、記録）する。 保管したものは先入れ先出しの原則で行う。 商品はパレット等に載せ、直置きはしない。 	オ、カ ク、サ ク、サ ケ、コ

2 変更届出の場合

変更する事項	
変更を必要とする理由	

仲卸業者品質管理責任者等（変更）届出書

年 月 日

奈良県中央卸売市場場長 殿

奈良県中央卸売市場 部仲卸業者

奈良県中央卸売市場条例施行規則第87条の2第2項の規定により、品質管理の責任者及びその責務について、下記のとおり届け出ます。

記

施設の取扱品目		青果物又は水産物
品質管理責任者の責務		品質管理責任者
販売段階	<ul style="list-style-type: none"> ・腐敗に結びつく部位や物品、混入異物の除去により物品の品質保持を図る ・仲卸売場施設及び機械器具類等の清潔・衛生の保持を図る 	イ エ
配送段階	<ul style="list-style-type: none"> ・コールドチェーンが確保されるよう保冷・冷凍車両の利用を図る ・物品ごとの望ましい輸送温度に配慮した荷積みを行う 	
保管段階	<ul style="list-style-type: none"> ・物品の適正な温度管理を行うとともに、定温倉庫や冷蔵庫での先入れ先出しに留意し、保管期間の短縮を図る。 	ウ

2 変更届出の場合

変更する事項	
変更を必要とする理由	

品質管理基準

【卸売場（青果部）の品質管理に関する基準】

I 荷受段階

- 商品の到着時には、荷積み状態や温度を確認すること。
 - 商品の鮮度や外観、容器の破損、衛生状態等の確認
 - 商品が結露しないための輸送温度、場内温度の設定
 - 必要に応じた輸送業者に対する輸送の条件等の記録の提示
- 到着した荷の状態は必ず確認すること。
 - 食品表示法に基づく表示が適正に行われているかもあわせて確認
- 荷下ろし時には直置きしない（パレットや錆びない金属製の台を使用）。
- トラックの荷下ろし時におけるアイドリングの禁止を確認すること。

II 卸売段階

- 卸売場では、施設内の温度管理に取り組み、商品の温度上昇防止に努めること。
 - 予冷品の品温の確認は温度計を使用すること。
- 卸売場での商品の長時間放置を避け、直置きしないこと。
- 土がついている商品は、他の商品に土がつかないようにすること。
- 用具や機材は定期的に洗浄、殺菌すること。
- 卸売場を清潔にすること。
 - 害虫駆除、鳥の糞の除去、生ゴミの適切な処理
 - 喫煙場所を設置し喫煙者の確認

III 保管段階

- 保管時は、できるだけ低温管理に努めること。

* 温度管理が可能な施設においては

予冷品		10～15℃
非予冷品	軟弱な果実（もも）	10～15℃
	葉茎菜類	10～15℃
	果菜類の一部（豆類、完熟トマト等）	10～15℃
	果実（上記以外）	常温
	野菜類（上記以外）	常温

- 市場での保管期間は短い方がよい。
- 放置は避け、できる限り早急に搬出すること。
- 保管したものは先入れ先出しの原則で行う。
- 商品はパレット等に載せ直置きしないこと。

IV 品質管理責任者と責務

- 売場ごとに品質管理責任者を指定し、商品搬入から搬出までの品質管理を監督させること。

品質管理基準

【卸売場（水産物部）の品質管理に関する基準】

I 荷受段階

- 商品の到着時には、荷積み状態を確認し温度や氷の残存状況を確認すること。
 - 商品の鮮度や外観、容器の破損、衛生状態等の確認
 - 商品の凍結の有無の確認
 - 必要に応じて輸送業者に対する輸送の条件等の記録の提示
- 到着した荷の状態は必ず確認すること。
 - 食品表示法に基づく表示が適正に行われているかもあわせて確認
- 荷下ろし時には直置きしない（パレットや錆びない金属製の台を使用）。
- 商品の状態を目視し氷が不足している場合は追加する等適切な対応を行うこと。
- トラックの荷下ろし時におけるアイドリングの禁止を確認すること。

II 卸売段階

- 卸売場では、施設内の温度管理に取り組み、商品の温度上昇防止に努めること。
 - 商品に直射日光の防止
* 温度管理が可能な施設においては

冷凍したもの	-18℃以下
解凍したもの	0～5℃
解凍中のもの	0～5℃
ウェットなもの	5～10℃
ドライなもの	常温あるいは一般空調温度

- 卸売場での滞留時間は可能な限り短くし、直置きやひきずりをしないこと。
 - 土足でパレットや容器に乗らない。
- 容器や機材は定期的に洗浄、殺菌すること。
 - プラスチック、錆びない金属製を推奨。スチーム殺菌が有効。
- 卸売場（特に床）を清潔にすること。
 - 定期的に中性洗剤で洗浄。排水溝の汚水を清掃。壁、天井も清潔に。
 - 害虫駆除、鳥の糞の除去、生ゴミの適切な処理
 - 喫煙場所を設置し喫煙者の確認

III 保管段階

- 保管時は、望ましい温度管理を設定し温度の記録・保管を行うこと。
* 温度管理が可能な施設においては

冷凍まぐろ	-45℃
その他の冷凍魚・冷凍加工品	-18℃以下
鮮魚	0～5℃（できれば3℃以下）
加工品（ねり製品などの半生加工品）	0～5℃（できれば3℃以下）
加工品（ドライなもの）	常温（できれば一般空調温度）

- 市場での保管は基本的に短時間とし、原則として当日中に搬出すること。
- やむをえず1日以上保管する場合は、冷凍・冷蔵倉庫に入れ、所定の温度で管理するとともに庫内温度を確認・記録すること。
- 保管したものは先入れ先出しを励行すること。
- 商品はパレット等に載せ直置きしないこと。

IV 品質管理責任者と責務

- 売場ごとに品質管理責任者を指定し、商品搬入から搬出までの品質管理を監督させること。

【仲卸業者・売買参加者等の品質管理に関する基準】

I 仲卸段階

1 品質管理責任者と責務

- ① 店舗の使用施設ごとに品質管理の責任者を指定し、商品搬入から搬出までの品質管理を監督させること。
- 2 腐敗に結びつく部位や物品、混入異物の除去すること。
- 3 定温倉庫や冷蔵庫での保管期間の短縮すること。
 - ① 商品搬入から保管までの品質管理については、卸売場の品質管理に関する基準（I 荷受段階・II 卸売段階・III 保管段階）を準用する

II 配送段階

- 1 買荷保管所又は積込所等における滞留時間の短縮を図ること。
- 2 保冷・冷凍車両の利用の推進を図ること。
- 3 物品ごとの望ましい輸送温度に配慮した荷積みを進捗すること。

III その他

- 1 青果物にあつては、通い容器を利用する場合には、洗浄・殺菌の徹底を図ること。
- 2 水産物にあつては、食品衛生法に基づく公衆衛生の見地から必要な施設の基準、公衆衛生上講ずべき措置の基準を遵守すること。