

タカさん、豊洲市場の衛生ルールを語る

鮮魚仲卸「河孝」社長のタカさん 昨年度から HACCP に基づく衛生管理を実施している

鮮魚仲卸「魚頭」社長のケンさん HACCP について勉強中

豊洲市場は閉鎖型施設っていうけど、そのメリットって何？



商品を外気温や風雨など外からの影響から守り、品質を適切に管理することができるんだ。自分たちで商品の温度管理を適切に行えば、市場内でコールドチェーンを途切れさせることなく流通させることができるんだよ！

市場では温度管理が重要だからね。ところで、他にも外からの影響を受けないために気を付けていることってあるの？



施設を利用する人が汚れを持ち込まないように、入場方法が決まっているよ。水産関係施設の入場管理室を紹介するよ。まずは、手洗いだ。



洗いは左のポスターを参考に！



ア 手洗い器
手をしっかりと洗いましょう。

イ ハンドドライヤー
しっかり乾かしましょう。

ウ 手指消毒器
手を消毒しましょう。この消毒液は、塩化ベンザルコニウムという逆性石けんが主成分です。



次に、靴の消毒だ。マットを3段階ともすべて踏んで入場するんだ。

- ① 長靴についたゴミをとります
- ② 消毒液をつけます
- ③ 消毒液を拭きます



②を飛び越えないでください！

施設に合わせて自分の店の HACCP マニュアルも変えないとね！



タカさんの取組のバックナンバーは市場衛生検査所 HP に掲載しています。

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/itiba/index.html>



本誌についてご意見等をお寄せ下さい。

(連絡先: 東京都市場衛生検査所管理課業務担当 東京都江東区豊洲六丁目6番1号 豊洲市場内 TEL03-3520-8101)平成30年度 登録第5号

石油系溶剤を含まないインキを使用しています。