

水産物部仲卸業務の品質管理の方法に関する要綱

水産物部仲卸業務に係る品質管理の方法については、大阪市中央卸売市場業務条例第53条及び同施行規則第42条に定めるほか、その細目については次のとおりとする。

第1節 品質管理の方法

1 買入れ・場内搬送段階

- ・ 商品買入れ時には、食品表示法に基づく表示が適正に行われているかを確認すること。
- ・ 商品は速やかに引き取り、商品の温度上昇防止措置をとること。
- ・ 搬送に使用する車両等は清潔を保つこと。

2 仲卸段階

- ・ 冷蔵設備・空調設備等により適切な温度管理に取り組み、温度管理の設備がない店舗では、商品の温度上昇防止措置をとること。
- ・ 商品はパレット等に載せ、直置きを避けること。
- ・ 生食用と加熱の必要な商品とは、場所を分けて混同を避けること。
- ・ 仕分けの際には、食品表示法に基づく表示を適正に行うこと。
- ・ 手洗い、用具や機材の洗浄・殺菌を励行すること。
- ・ 清潔維持（害虫の駆除、生ごみの処理等）、整理整頓に努めること。
- ・ 店舗以外の加工場等で作業を行う場合も、衛生・安全対策を講じること。

3 保管段階

- ・ 保管には冷蔵庫等を使用し、適温で保管すること。
- ・ 市場での保管期間は短くし、保管した商品は先入れ先出しの原則で扱うこと。
- ・ 保管時はパレット等に載せ、直置きを避けること。

4 配送段階

- ・ 配送には近距離であっても温度管理可能な車両を使用すること。
- ・ 配送車両の扉の開閉時には、温度上昇に注意すること。
- ・ 保冷車中において、予冷品、低温貯蔵品とそれ以外のものとは置く場所を区別すること。
- ・ 配送車両等は清潔を保つこと。

第2節 品質管理責任者

- ・ 仲卸業者は、品質管理を指導するため、品質管理責任者をおくものとする。
- ・ 法人仲卸業者にあつては代表者を、個人仲卸業者にあつては本人を、品質管理責任者とみなす。

第3節 市場関係事業者

- ・ 市場関係事業者は、仲卸業者の行う品質管理に協力し、市場における品質管理の推進に資するよう努めること。

附 則

この要領は、平成19年4月1日から実施する。

附 則

この要領は、令和2年6月21日から実施する。

附 則

この要綱は、令和3年4月1日から実施する。