

## 水産物部卸売業務の品質管理の方法に関する要綱

水産物部卸売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 荷受段階

- 商品の到着時には、容器の破損の有無や温度管理の状況など、荷の状態を確認すること。
- 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。
- 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。
- 荷下ろし時にはパレット等に載せ、直置きを避けること。

#### 2 卸売段階

- 売場では、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売場では、氷の補充等に留意し、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、直置きや引きずりをしないこと。
- 土足で容器やパレット等に乗らないこと。
- 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。

#### 3 保管段階

- 保管には冷蔵庫等を使用し、適温で保管するとともに、必要に応じ温度を記録すること。
- 概ね次表を参考に、機器の能力に応じ、適切な温度を設定すること。

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

- 市場での保管期間はできるだけ短くし、保管した商品は先入れ先出しの原則で扱うこと。
- やむをえず1日以上保管する場合は、冷凍・冷蔵庫等に入れ、所定の温度で保管すること。

- ・ 保管時はパレット等に載せ、直置きを避けること。

## 第2節 品質管理責任者

- ・ 卸売業者は、主な売場ごとに、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。
- ・ 品質管理責任者を設置または変更したときは、本市に届け出ること。（別記様式第1、第2）

## 第3節 市場関係事業者

- ・ 市場関係事業者は、卸売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、令和元年5月31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。

品質管理責任者の設置届

年 月 日

大阪市長 様

大阪市中央卸売市場 場 水産物部  
卸売業者の名称及び  
代表者の氏名

水産物部卸売業務の品質管理の方法に関する要綱の規定に基づき、品質管理責任者を次のとおり設置したので届け出ます。

1. 設置年月日 年 月 日

2. 氏名及び役職

売場名称 (位 置)	氏 名	役 職

品質管理責任者の変更届

年 月 日

大阪市長 様

大阪市中央卸売市場 場 水産物部  
卸売業者の名称及び  
代表者の氏名

水産物部卸売業務の品質管理の方法に関する要綱の規定に基づき、品質管理責任者を次のとおり変更したので届け出ます。

1. 変更年月日 年 月 日

2. 氏名及び役職

売場名称 (位 置)	変 更 前		変 更 後	
	氏 名	役 職	氏 名	役 職