

大一青果豊橋地方卸売市場冷蔵施設における物品の品質管理の方法について

大一青果豊橋地方卸売市場冷蔵施設における物品の品質管理の方法について、以下のとおり定める。

1 施設の取扱品目

野菜及びその加工品

果実及びその加工品

2 施設の設定温度と温度管理に関する事項

(1) 施設の設定温度

第1冷蔵庫： 8℃

第2冷蔵庫： 8℃

第3冷蔵庫： 8℃

第4冷蔵庫： 8℃

第5冷蔵庫： 8℃

低温売場： 15℃

(2) 温度管理に関する事項

① 施設の温度を毎日3回点検し、正常に動作していることを確認すること

② 定期的に施設の点検を行い、必要に応じて速やかに補修を行うこと

3 品質管理責任者の設置及び業務に関する事項

(1) 品質管理責任者

氏名 井上陽平

(2) 品質管理責任者の責務

① 2「施設の設定温度と温度管理に関する事項」の統括を行うこと

② 4「その他物品の品質管理の高度化を図るために必要な事項」の周知徹底に努めること

4 その他物品の品質管理の高度化を図るために必要な事項

(1) 施設の利用に関する事項

卸売業者、(仲卸業者)その他の市場関係事業者は、次の事項に留意し、品質管理の高度化に取り組むものとする。

① 荷受け段階

ア 卸売場にトラックを進入させない荷下ろし体制の整備、荷下ろし時における

アイドリングの禁止

- イ 物品の鮮度や外観、容器の破損や衛生状態等の確認
- ウ 物品が結露しないための、冷蔵庫温度の設定
- エ 必要に応じた輸送業者に対する輸送状況の確認

② 卸売段階

- ア 物品の床への直置きや引きずりの禁止
- イ 卸売場の衛生的な利用、飲食や喫煙の禁止
- ウ 取引後の速やかな物品の搬出
- エ 腐敗に結びつく部分や物品、混入異物の除去
- オ 保管期間の短縮

③ 配送段階

- ア 買荷保管所における滞留時間の短縮
- イ 保冷車両利用の推進

④ 公衆衛生上必要な措置

- ア 卸売市場施設内外の清潔保持に努める
- イ ねずみ・昆虫度の駆除を必要に応じて速やかに行うこと

(2) 記録の作成及び保存に関する事項

- ① すでに流通している食品等の遡及調査を迅速・的確に行うために生産者名・仲買人の記入されている販売原票を5年間保管