

# 全米貝類衛生プログラム

National Shellfish Sanitation Program : NSSP

第 9 章～第 14 章 (仮訳)

2019 年 3 月

日本貿易振興機構 (ジェトロ)

三重貿易情報センター

本仮訳は、2018年3月に公表された「全米貝類衛生プログラム(National Shellfish Sanitation Program : NSSP)」の第9章から第14章をジェットロが仮訳したものです。ご利用にあたっては、原文もご確認ください。

<https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/federalstatefoodprograms/ucm2006754.htm>

**【免責条項】** 本資料で提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェットロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本資料で提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェットロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。

## 第9章 輸送

追加ガイダンス：第4項 ガイダンス文書 第3章 第.07項

### .01 販売元に漁獲された貝類を輸送するための輸送機関

- A. 販売元に漁獲された貝類を輸送するための輸送機関は、汚染、劣化、及び腐敗を防ぐように、適切に構築し、運営し、整備することとする。
- B. 輸送機関に載せられる漁獲された貝類の輸送用の保存容器は：
  - (1) 飲料水あるいは承認された地域又は公開状態で条件付きで承認された地域の水で清潔に保つこと、かつ
  - (2) 効果的な排水が行われることとする。
- C. 第8章@.02 A. (1)、(2)、(3) の温度制御に適した時間内に販売元に漁獲された貝類を輸送する時は、外気温度が50°F（10°C）を超える場合は、輸送機関又はトラック内の温度が外気温度を超えないようにすることとする。
- D. 機械式冷却装置が使用される場合は、装置は：
  - (1) 自動制御付きであること、かつ
  - (2) 上記の.01 C.を順守するのに必要な外気温度で保たれることとする。
- E. 輸送中に漁獲貝類を冷却するのに用いられる氷は、第11章.02 A. (2)の要求事項を満たすこととする。
- F. 猫、犬、及びその他の動物は、漁獲された貝類が保管されている輸送機関のどこであろうと中に入れることを禁止することとする。

### .02 販売業者間で漁獲された貝類を輸送するための輸送機関

- A. 漁獲された貝類を輸送するための全ての容器は：
  - (1) 簡単に洗浄できるように作製されていること、かつ
  - (2) 製品の汚染を防ぐように使用、保守されることとする。
- B. 全ての容器は以下で洗浄することとする：
  - (1) 飲料水、及び
  - (2) 洗剤、消毒剤、及び食品接触面に適したその他の洗浄用品。

### .03 交差汚染からの貨物の保護

- A. 全般。貝類を保管する容器は全て清潔であり、安全な材料で作製されることとする。
- B. 貝類専用貨物。
  - (1) 貨物全体を貝類製品のみが占めることとする。
  - (2) 大量貨物を除き、漁獲された貝類の貨物はパレットに載せて出荷することとする。
  - (3) 殻付きの製品はパレットに載せて出荷することとする。
  - (4) 輸送機関に溝付き床がない場合は、貝類全てにパレットを使用することとする。
- C. 混合貨物。貝類は、以下の場合に限り、水産物や他の食品との混合貨物の一部として出荷されることとする：
  - (1) 貝類製品が他の貨物による汚染から保護されている、
  - (2) 全ての貨物がパレットに載せられている、かつ

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (3) 全ての貨物が密封されたクラッシュ耐性の防水容器で梱包されていない場合は、貝類の上又は上方に他の貨物を置かない、
- D. 氷。貝類を冷却するのに用いられる氷は、第11章.02 A. (2). の要求事項を満たすこととする。

### .04 出荷温度

貝類の販売業者は、漁獲された貝類を適切に凍らせて、又は外気温度の45 °F（7.2 °C）以下に予め冷却した輸送機関で出荷することとする。

### .05 輸送記録

漁獲された貝類の全ての出荷には、出荷時間、及び全ての輸送機関が第9章04. の要求事項に準拠していることを示す文書が添付されることとする。本文書では、第13章0.02A. (3) の要求事項に基づいて漁獲されているが、内部温度の50 °F（10 °C）まで冷却されていない全ての漁獲貝類の通知を記載し、時間/温度記録装置の存在を示唆する必要がある。

## 第10章 販売業者に対する一般要求事項

### .01 HACCPの一般要求事項

- A. 危害分析。全ての販売業者は、当該販売業者が加工した各種貝類製品に合理的に発生する可能性のある食品安全上の危害を確定し、それらの危害を制御するために当該販売業者が講じることができる予防策を明確にするために危害分析を実施することとする。漁獲前、漁獲中、漁獲後に起こり得る食品安全上の危害を含む、このような食品安全上の危害は加工工場の環境の内外からもたらされる可能性がある。合理的に発生する可能性のある食品安全上の危害とは、経験、疾患データ、科学報告書、又はその他の情報から、その制御策を講じずに加工された特定の種類の貝類製品に危害が生じる合理的可能性がある結論付ける根拠が得られることから、良識的な販売業者であれば、それに対して制御策を確立すると思われる危害のことである。危害分析において、販売業者は第11、12、13、14、15章に記載されている重要管理点について考慮することとする。
- B. HACCP計画。全ての販売業者は、文書化されたHACCP計画書を保有し実行することとする。HACCP計画は以下に特有である：
- (1) 貝類製品が販売業者に加工される各場所、及び
  - (2) 販売業者によって加工される各種貝類製品。食品安全上の危害、重要管理点、管理基準、及び第.01項C.で特定され、実施されることが求められている手順が、これまでに分類された貝類製品、又はこれまでに分類された生産方法と全く等しい場合は、本計画は貝類製品、又は生産方法の種類を1つにまとめることができる。
- C. HACCP計画の内容。HACCP計画は、少なくとも、以下を含む：
- (1) 第.01項A.に基づいて特定されたとおり、合理的に発生する可能性があるため、各貝類製品に対して制御されなければならない食品安全上の危害を記載する。以下の結果として、食品安全上の危害が合理的に発生する可能性があるかどうかについて考慮すること：
    - (a) 天然毒素、
    - (b) 微生物汚染、
    - (c) 化学汚染、
    - (d) 殺虫剤、
    - (e) 残留薬剤、
    - (f) 直接あるいは間接の食品又は着色添加物の未承認使用、及び
    - (g) 物理的危険
  - (2) 必要に応じて、以下を含む、それぞれの特定された食品安全上の危害に対する重要管理点を記載する：
    - (a) 漁獲前、漁獲中、漁獲後に起こる食品安全上の危害を含む、加工工場の環境の外側からもたらされる食品安全上の危害を管理するよう設定された重要管理点。重要管理点は、該当する場合は少なくとも、第11章.01、第12章.01、第13章.01、第14章.01、第15章.01において特定されているものを含むこととする。別の方法として、同等の公衆衛生保護を提供することを規制当局に対して明確に示すことができる場合は、販売業者は他の重要管理点を確立してもよい。販売業者が、食品安全上の危害が合理的に発生する可能性がないことを危害分析を用いて規制当局に対して明確に示すことができる場合は、常時の重要管理点であるとみなされるものを受領する以外は、重要管理点は求められていない。
    - (b) 加工工場の環境内でもたらされる食品安全上の危害を管理するよう設定された重要管理点。別の方法として、同等の公衆衛生保護を提供することを規制当局に対して明確に示すことができる場合は、販売業者は他の重要管理点を確立してもよ

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

い。販売業者が、食品安全上の危害が合理的に発生する可能性がないことを危害分析を用いて規制当局に対して明確に示すことができる場合は、重要管理点は求められていない。重要管理点は、該当する場合は少なくとも、第11章.01 A.、第12章.01 A.、第13章.01 A.、第14章.01 A.、第15章.01 A.において特定されているものを含むこととする。

(c) 重要管理点は、使用制限タグ付きで受け取った漁獲貝類が、記載されている目的に沿って加工されることを確認するよう設定されるものとする。使用制限のタグが付いている漁獲貝類に関しては、漁獲貝類が使用制限タグ付きで別の認定販売業者に出荷される、又は記載されている目的に沿って加工されることを確認するよう、重要管理点が認定販売業者のHACCP計画に組み込まれることとする。

(3) それぞれの重要管理点で満たされる必要がある管理基準を記載する。管理基準は、該当する場合は少なくとも、第11章.01、第12章.01.、第13章.01.、第14章.01.、第15章.01.に記載されているものを含むこととする。別の方法として、同等の公衆衛生保護を提供することを明確に示した場合は、常時の重要管理点であるとみなされるものを受領する以外は、販売業者は他の管理基準を確立してもよい。どのような場合でも、第11章.01、第12章.01.、第13章.01.、第14章.01.、第15章.01.において特定されている管理基準は、適正製造基準の項目として、基準を満たすこととする。

(4) 管理基準の順守を確認するための各重要管理点を監視するのに用いられる手順及びその頻度を記載する。

(5) 第.01項F. (2), に基づいて作成され、重要管理点での管理基準からの逸脱に応じて従われる是正措置計画を含む。

(6) 重要管理点の監視を文書化する記録管理システムを提供する。記録には、監視中に得られた実測値及び所見を含むこととする。

(7) 販売業者が第.01項G. (1). に基づいて用いる検証手順及びその頻度を記載する。

### D. HACCP計画の署名及び日付

(1) 加工施設の現場で最も責任のある者、あるいは販売業者の高位の役職者のいずれかが、HACCP計画に署名し日付を入れることとする。この署名は、HACCP計画が販売業者により実行が認められたことを意味することとする。

(2) HACCP計画は以下において署名し日付を入れることとする：

(a) 初回受領時に、

(b) 修正時に、かつ

(c) 第.01項G. (1) (a). に基づく計画の検証時に。

E. 衛生。衛生管理がHACCP計画に組み込まれることがある。ただし、第.02項に基づいて監視される範囲内であれば、衛生管理はHACCP計画に組み込まれる必要はなく、またHACCP計画も衛生管理を組み込む必要はない。

### F. 是正措置。

(1) 管理基準からの逸脱が発生するたびに、販売業者は以下のいずれかにより是正措置を講じることとする：

(a) 特定の逸脱に適切な是正措置計画に従う、又は

(b) 第.01項 F. (3). の手順に従う。

(2) 販売業者は文書化された是正措置計画を作成することがある。この是正措置計画は、第.01項C. (5) に基づいて販売業者のHACCP計画の一部になり、管理基準からの逸脱が発生するたびに、販売業者が取る是正措置を予め定める手段となる。特定の逸脱に適切な是正措置計画とは、以下を確認するために、取るべき手段を記載し、そのような手段を取る責任の所在を特定するものである：

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (a) 健康に有害である、又は他の形で逸脱の結果として不純物が混入した製品が販売されないこと、かつ
  - (b) 逸脱の原因が修正されていること。
- (3) 管理基準からの逸脱が発生し、販売業者にその逸脱に適切な是正措置計画がない場合には、販売業者は：
- (a) 逸脱の影響を受けた製品を分別し、以下の時期まで保有しておく：
    - (i) 逸脱の影響を受けた製品を販売するための合否判定を判断する再検討が行われる。再検討は、その実施の十分なトレーニングを受けているか経験豊富な個人（単独又は複数）が行うこととする。十分なトレーニングには、第.01項I.に基づくトレーニングを含む場合と含まない場合がある。さらに、
    - (ii) 健康に有害である、又は他の形で逸脱の結果として不純物が混入した製品が販売されないことを確認するために、必要に応じて是正措置が講じられる。
  - (b) 逸脱の再発のリスクを軽減するためにHACCP計画を修正する必要があるかどうかについて判断し、必要に応じてHACCP計画を修正するために、第.01項I.に基づいてトレーニングを受けた個人（単独又は複数）によるタイムリーな再評価を実施又は受ける。
- (4) 本項に基づいて講じられた全ての是正措置は、第.01項Gに基づく検証及び第.01項H.の記録管理要求事項の対象となる記録に完全に文書化されることとする。

### G. 検証

- (1) 全ての加工業者は、HACCP計画が合理的に発生する可能性がある食品安全上の危害を制御するのに十分であること、及び本計画が効果的に実施されていることを検証することとする。検証には少なくとも以下を含む：
- (a) 何らかの形で、又は少なくとも年1回、危害分析に影響を及ぼす、あるいはHACCP計画を修正する可能性があるような変更が生じるたびに行われるHACCP計画の妥当性の再評価。これらの変更には以下を含む場合がある：原材料又は原材料の供給源、製品形成、加工法又はシステム、最終製品の流通システム、あるいは使用目的又は最終製品の消費者。再評価は、第.01項I.に基づいてトレーニングを受けた個人（単独又は複数）によって実施されるものとする。再評価によって、本計画がもはや第.01項C.の要求事項を完全に満たすのに十分ではないことが明らかになるたびに、HACCP計画は直ちに修正されることとする。
  - (b) 以下を含む進行中の検証活動：
    - (i) 販売業者が受け取った消費者からの苦情の再検討。これにより、消費者からの苦情が重要管理点の効率性と関連しているかどうかを判断する、又は特定されていない重要管理点の存在を明らかにする。
    - (ii) 加工監視装置の較正、及び
    - (iii) 販売業者の任意による、定期的な最終製品検査又は工程内検査の実施。
  - (c) 第.01項I.に基づいてトレーニングを受けた個人による、署名及び日付を含む、以下を示す記録の再検討：
    - (i) 重要管理点の監視。この再検討の目的は、少なくとも、記録が完全であることを確認し、記録が管理基準の範囲内の数値を示していることを検証することとする。この再検討は、記録作成日から1週間以内に行われるものとする。

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (ii) 是正措置の実施。この再検討の目的は、少なくとも、記録が完全であることを確認し、第. 01項F. に基づいて適切な是正措置が講じられたことを検証することとする。この再検討は、記録作成日から1週間以内に行われるものとする。さらに、
  - (iii) 重要管理点で用いられる加工監視装置の較正、及び販売業者の検証活動の一環である定期的な最終製品検査又は工程内検査の実施。これらの再検討の目的は、少なくとも、記録が完全であること、及びこれらの活動が加工業者の文書化された手順に従って行われたことを確認することとする。これらの再検討は、記録作成日から妥当な時間内に行われるものとする。
- (2) 消費者からの苦情の再検討を含む検証手順により、是正措置を講じる必要が明らかになるたびに、販売業者は直ちに第. 01項F. の手順に従うこととする。
  - (3) 加工監視装置の較正、及び第. 01項G. (1) (b) (ii) 及び (iii) に基づく定期的な最終製品検査及び工程内検査の実施は、第. 01項H. の記録管理要求事項の対象となる記録に完全に文書化されることとする。

### H. 記録

- (1) 第. 01項及び第. 02項に必要とされる全ての記録には以下を含むこととする：
  - (a) 販売業者名及び所在地、
  - (b) 記録が示す活動の日時、
  - (c) 活動を行う者の署名又はイニシャル、及び
  - (d) もしあれば、必要に応じて、製品識別及び製品コード。加工及びその他の情報はそれが確認される時に記録に載ることとする。
- (2) 第. 01項及び第. 02項に必要とされる全ての記録は、冷蔵製品の場合は記録作成日から1年以上、凍結製品の場合は記録作成日から2年以上は加工施設で保管されることとする。
- (3) 科学的研究結果及び評価など、加工業者に使用されている設備又は手順の一般的な妥当性に関連する記録は、それらが加工施設で製造されている製品に適用可能になってから2年以上は加工施設で保管されることとする。
- (4) 加工施設が季節営業の合間に長期間閉鎖する場合、又は加工船上又は遠隔加工場で文書保管能力が制限される場合は、記録は季節営業の終わりに、どこか他の十分にアクセスできる場所に移動させてもよい。ただし、公式レビューの要請があれば直ちに返還することとする。
- (5) 第. 01項及び第. 02項に必要とされる全ての記録、及び第. 01項B. と第. 01項C. に必要とされるHACCP計画は、公式レビュー時や適切な時期のコピーに利用できることとする。
- (6) 漁獲された貝類の容器上のタグは、第10章. 05の要求事項を満たすために使用される場合を除き、本項の要求事項の対象ではない。
- (7) 電子データと電子署名の整合性を確保するために適切な管理が行われていることを条件に、コンピューター上での記録の保存は容認されている。

### I. トレーニング

- (1) 少なくとも以下の職務は、最低でもSSCAによって適切であると認められる標準カリキュラムの下で受けるトレーニングと同等の、HACCPの原理を貝類の加工に適用するトレーニングを順調に終了した個人、あるいはその他の形で、このような職務を果たす職務経験をとおして資格を有する個人によって遂行されることとする：
  - (a) 第. 01項C. の要求事項を満たすために、特定の加工業者に適切であり、モデルとなる又は一般型のHACCP計画の適応を含むことがあるHACCP計画の作成、
  - (b) 第. 01項F. (3) (e) で規定された是正措置手順に従ったHACCP計画、及び第. 01項G. (1) (a) で規定された検証活動に基づくHACCP計画の再評価と修正、及び



## 国家員類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (c) 第.01項G. (1) (c) に必要とされる記録の再検討の実施。
- (2) 規制当局に定められた標準カリキュラムをとおして提供される知識と少なくとも同等の知識を職務経験が供給した場合は、個人は職務経験により、このような機能を果たす資格要件を満たすことになる。
- (3) トレーニングを受けた個人は販売業者の従業員である必要はない。

追加ガイダンス：第4項 ガイダンス文書 第3章 第.01項

### .02 衛生の一般要求事項

A. 衛生監視。各販売業者は、少なくとも第11章02、第12章02、第13章02、第14章02、第15章02で規定された要求事項への準拠を確認するのに十分な頻度で、工場と加工中の食品の両方に適合する状態及び手法を監視することとする。これらの項目で規定された要求事項は以下の衛生項目と関連している：

- (1) 食品又は食品接触面に接触する水、あるいは製氷に用いられる水の安全性、以下「加工及び製氷用の水の安全性」という。
- (2) 用具、手袋、及び外衣を含み、さらに非加熱製品から加熱製品に至る食品接触面の状態及び清潔、以下「食品接触面の状態及び清潔」という。
- (3) 非衛生な物から食品、食品包装材料、ならびに用具や手袋、外衣を含み、さらに非加熱製品から加熱製品に至る食品接触面への交差汚染の防止、以下「交差汚染の防止」という。
- (4) 手洗い、手の消毒、及び化粧室設備の保守、以下「手洗い、手の消毒、及び化粧室設備の保守」という。
- (5) 潤滑剤、燃料、殺虫剤、洗浄剤、殺菌剤、凝縮液、及び他の化学的、物理的、生物学的汚染物質による不純物の混入からの食品、食品包装材料、ならびに食品接触面の保護、以下「混入不純物からの保護」という。
- (6) 毒性化合物の適切な表示、保管、及び使用、以下「毒性化合物の適切な表示、保管、及び使用」という。
- (7) 食品、食品包装材料、ならびに食品接触面の微生物汚染をもたらす可能性のある従業員の健康状態の管理、以下「有害な健康状態の従業員の管理」という。
- (8) 食品工場からのペストの駆除、以下「ペストの駆除」という。

そのような工場と加工中の食品に適合しない特定の状態及び手法（1 - 8に記載）を監視する必要はないが、そのような状態及び手法の順守は引き続き義務付けられている。

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- B. 衛生監視記録。各販売業者は、少なくとも第.02項A.で規定された監視と是正を文書化する衛生監視記録を保持することとする。これらの記録は第.01項H.の要求事項の対象である。
- C. HACCP計画との関係。衛生管理は、第.01項B.に必要とされ、HACCP計画に組み込まれることがある。ただし、第.02項A.に基づいて監視される範囲内であれば、衛生管理はHACCP計画に組み込まれる必要はなく、またHACCP計画も衛生管理を組み込む必要はない。

追加ガイダンス：第4項 ガイダンス文書 第5章 第.02項

### .03 その他のモデル条例案要求事項

- A. 各販売業者は、工場と加工中の食品に適合する、第11章.03、第12章.03、第13章.03、第14章.03、第15章.03で規定された要求事項を満たすこととする。ただし、このような状態及び手法の監視や記録管理は、特に定めがない限り求められていない。
- B. リコール
  - (1) 各販売業者は、不当表示がなされた不良状態の貝類製品のリコールを実施するにあたり、文書化された手順を採用することとする。このようなリコール実施の文書化された手順は、FDAのリコールに関する実施方針、CFRタイトル21、第1章、A節、7部 - 実施方針（NSSP 軟体動物貝類管理ガイド2015、連邦規則）に基づき、それを補完するものとする。
  - (2) 販売業者は、リコールを要する状況のSSCAへの時宜を得た通知、リコールされる製品を受け取る荷受人への時宜を得た通知、及びリコールされる製品の効果的な撤去又は是正を含む、自らの文書化された手順に従うこととする。

追加ガイダンス：第4項 ガイダンス文書 第3章 第.04項 漁獲貝類のタグ付け

### .04 認証要求事項

- A. 全般。
  - (1) いかなる者も認証を得る前に販売業者として働けないこととする、
  - (2) 販売業者になることを望む者は：
    - (a) 当局に認証の申請を行うこととする。
    - (b) HACCP計画を保有し実行することとする。また、販売業者のタグ上の漁獲者の同定の要求事項を除いて、プログラムが1995年12月18日の連邦官報に掲載されているため、21 CFR 123に従って衛生監視及び記録管理のプログラム有することとする。
    - (c) 規制当局により5年を超えないように設定された間隔で、当局承認のトレーニングを受けることとする。トレーニングには規制当局により定められた、加工、処理、及び輸送の必須業務が含まれることとする。販売業者には、求められる教育を受けるために、最初のライセンス供与後90日間の猶予が与えられることとする。

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (i) 販売業者は必須トレーニングの修了証明書を受け取ることとする。販売業者が受け取ったトレーニングの証明書は、認証、証明書の更新又はライセンス供与の前に規制当局に提出されるものとする。
  - (ii) 貝類の業務に携わる少なくとも1人は、必須トレーニングを受けることとする。
  - (iii) 販売業者は修了したトレーニングの記録を保持することとする。
- (3) 各販売業者は、施設、業務、又は設備の点検が行われる可能性がある会社所在地を持つこととする。

### B. 認証の種類

- (1) 殻開け - 梱包者。貝類の殻を開ける者は殻開け - 梱包者として認証されることとする。
- (2) 再梱包者。
  - (a) 殻が開けられた貝類を再梱包する者は殻開け - 梱包者、又は再梱包者として認証されることとする。
  - (b) 漁獲された貝類を再梱包する者は漁獲貝類出荷者、殻開け - 梱包者、又は再梱包者として認証されることとする。
  - (c) 再梱包者は貝類の殻を開けないこととする。
- (3) 漁獲貝類出荷者。州際通商において漁獲された貝類を出荷し受け取る者は漁獲貝類出荷者、再梱包者、又は殻開け - 梱包者として認証されることとする。
- (4) 再出荷者。漁獲された貝類又は殻が開けられた貝類を販売業者から購入し、再梱包又は再表示せずに製品を他の販売業者、卸売業者、又は小売業者に販売する者は再出荷者として認証されることとする。

## .05 漁獲された貝類の同定

[注記：連邦政府に規制された水中で捕獲された連邦政府によって割り当てられた貝類（ホッキガイ及びホンビノスガイ）はアメリカ海洋漁業局のタグ付けプロトコルに従う必要がある。このような連邦政府の連続タグは第05. 項のタグ付け要件に優先する。]

### A. 全般。

- (1) 販売業者は漁獲された貝類の各容器に貼られた漁獲者のタグを、容器が以下の状態になるまで保管することとする：
  - (a) 販売業者自身のタグが漁獲された貝類の各容器に貼られて出荷される、又は
  - (b) 漁獲された貝類を洗浄、選別、又は梱包するために空にする。
- (2) 販売業者が漁獲者でもあり漁獲者のタグを使用しないことを選ぶ場合は、販売業者は出荷前に自身の販売業者タグを漁獲貝類の各容器に貼ることとする。

### B. タグ。

- (1) 販売業者のタグは：
  - (a) 耐久性があり防水処理が施され、使用前に規制当局に認可されていること、かつ
  - (b) 大きさが13.8平方インチ（89.03 cm）以上であることとする。
- (2) 販売業者のタグには、以下に規定される順序で、次の消去できない判読可能な情報を含むこととする：
  - (a) 販売業者名及び所在地。
  - (b) 規制当局に割り当てられた販売業者の認証番号。
  - (c) 最初の漁獲貝類出荷者の認証番号。浄化される場合は最初の漁獲貝類出荷者の認証番号は必要とされない。

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (d) 漁獲日、又は浄化される場合は浄化処理日、あるいは湿潤状態で保管される場合は最初の漁獲日、及び湿潤状態での保管から除去された日付である最終漁獲日。
  - (e) 湿潤状態で保管される又は浄化される場合は、湿潤状態での保管又は浄化のサイクルやロット番号。湿潤状態での保管のロット番号は「W」の文字から始まるものとする。
  - (f) 漁獲をする州の頭文字を含む、現状のままの実用的な漁獲場所の最も正確な同定、及びインデックス作成や地理的名称による、又は行政上の規制当局の飼育場の指定。規制当局が飼育場にインデックスを作成していない場合は、割り当てられた地理的又は行政上の名称が用いられなければならない（ロングベイ、Decadent郡、リース番号、養殖場、又はロット番号）。
  - (g) 漁獲された貝類の種類と量。
  - (h) 各タグの以下の太字・大文字の記述：  
「このタグは、容器が空になるまで、又はタグ付けし直すまで貼っておき、その後90日間はファイルしておく必要があります。」
  - (i) 全ての生食用の漁獲貝類には消費者への注意書きが付けられることとする。現行の食品基準の第3-603.11項からの以下の記述、又は同等の記述は、全ての漁獲貝類に付属させることとする：「肉類、鶏肉、水産物、貝類、卵を生又は加熱が不十分な状態で摂取すると、特に特定の疾患がある場合は、食物に起因する疾患のリスクが高まる場合があります。」
  - (j) 「冷蔵保存」の記述、又は同等の記述。
- (3) 容器に販売業者と漁獲者のタグの両方がある場合は、販売業者のタグは漁獲者のタグの情報を重複させる必要はない。
  - (4) 漁獲された貝類が元の容器から取り出される場合は、新しい容器のタグは第.05項Bの要求事項を満たすこととする。漁獲された貝類が使用制限タグ付きで受け取られる場合は、記載されている目的に沿って加工されるまでは、特定の使用文言は新たな出荷用タグに移動させることとする。
  - (5) 原産地情報（USDA 2004）が販売業者のタグに記載されることがある。
  - (6) 小売販売用の漁獲貝類が5ポンド以下の容器に梱包され、第10章.05 B. (1)に準拠したタグの付いた主容器で出荷される場合は、5ポンド以下の個々の容器には第10章.05 B. (1)で規定されたタグを付ける必要はないこととするが、何らかの他の方法で、少なくとも元の漁獲貝類のロットを突き止めるのに十分な消去できない判読可能な情報のあるラベルが付けられることがある。
  - (7) 貝類生産州が第2章@.06 E. (1) (b) (i)を実行することを選ぶ場合は、「認証された販売業者による殻開け用」という記述又は同等の記述がタグに記載されることとする。この記述が記載される場合は、漁獲された貝類は、殻開けのみを目的として、最終的には認証された殻開け - 梱包者に販売され加工されることとする。
- C. 販売業者間の販売における漁獲貝類の大量のタグ付きロット
- (1) 単一ロットの漁獲貝類が販売される場合、複数の容器が包装されたパレット上で、運搬箱、網状バケツ、又はその他の容器内で使用されることがあり、容器一式に第.05項B.(1)～(4)に準拠した単一タグが付けられる。
    - (a) この大量タグ付けの規定は再出荷者への販売には適用しないこととする。
    - (b) 出荷には、販売業者としての認証が必須の荷受人の氏名を記載した取引記録が添えられる必要がある。
    - (c) 第.05項B.(1)～(4)で必要とされる情報に加えて、容器一式のタグには以下も記載されていることとする：

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (i) 「このロットの全ての漁獲貝類の容器には同じ漁獲日及び漁獲場所が表示されている」という記述、及び
  - (ii) 容器一式の中の個々の容器の番号。
- D. 中間加工中の漁獲貝類のロットのタグ付け
- (1) 漁獲された貝類が元の容器から取り出される場合は、販売業者は：
    - (a) 漁獲者のタグを90日間保管すること、
    - (b) 漁獲された貝類の飼育場及び漁獲日を記録すること、かつ
    - (c) 加工の中間段階における全ての漁獲貝類のロットの識別を保持することとする。
  - (2) 漁獲された貝類の大量のタグ付きロットを受け取る販売業者は、漁獲貝類の各ロットが混合や誤認を防ぐような方法で別々に保管され識別されるように、規制当局に承認された中間加工計画を立てる必要がある。
  - (3) 個々の容器の漁獲者又は販売業者のタグに関する第.05項B.の要求事項を満たす代わりに、漁獲された貝類のロット容器（パレット等）のタグ付けを行うために、販売業者は規制当局に承認された加工計画を立てることとする。この計画により手順が確立し、販売業者はこの手順を用いて、漁獲貝類の洗浄、梱包又は分類中にロットにタグ付けすることとする。
  - (4) 販売業者が第1.章@.01 F.に基づく規制当局の混合計画に組み込まれていない場合は、販売業者による加工の中間段階における漁獲貝類のロットのタグ付けのための中間加工計画では、漁獲貝類の各ロットが混合や誤認を防ぐような方法で確実に別々に識別されるようにすることとする。以下によって同定されることとする：
    - (a) 第.05項B.の要求事項を満たす漁獲者又は販売業者のタグ、又は
    - (b) 次の情報を含む漁獲貝類の各ロットのタグ：
      - (i) 「このロットの全ての漁獲貝類の容器には同じ漁獲日及び漁獲場所が表示されている」という記述、
      - (ii) 漁獲日、
      - (iii) 飼育場、
      - (iv) 最初の販売業者の認証番号、及び
      - (v) 洗浄、梱包又は分類の完了後の漁獲貝類の各ロットの個々の容器（パレット等）の番号。
  - (5) 販売業者が承認された中間加工計画を立てている場合は、販売業者は漁獲貝類の当該ロットが工場内で加工されている間に、中間加工計画に従って漁獲貝類の各ロットにタグ付けすることとする。
- E. 全ての使用制限のある漁獲貝類には、モデル条例案 第10章の第.05項で必要とされる全情報を記載したタグを付けることとする。また、記載されている目的に沿って加工されるまでは、タグには漁獲された貝類の使用目的を詳しく述べた特定の文言を入れる。
- F. 取引記録。漁獲された貝類が大量に販売される場合は、販売業者は出荷前に取引記録を提供することとする。この取引記録には、荷受人の氏名を加えた第.07項B.で必要とされる全情報が含まれるものとする。

### .06 殻が開けられた貝類の表示

#### A. 貝類の表示

- (1) 殻が開けられた貝類が工場内の再利用可能な容器を用いて保管される場合は、販売業者はロットの一貫性を保つこととする。
- (2) 殻開け - 梱包者が、再加工や再梱包のために、販売業者間で殻が開けられた貝類を輸送

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

するのにリターナブル容器を使用する場合は、リターナブル容器は規則の本項にある表示に関する要求事項の対象外とする。リターナブル容器が使用される場合は、出荷には以下を含む取引記録が添えられることとする：

- (a) 最初の殻開け - 梱包者の氏名及び認証番号、
  - (b) 殻開け実施日、及び
  - (c) 容器ごとの貝類の量と容器の総数
- (3) 販売業者が出荷用の主梱包箱を使用する場合は、梱包箱内の個々の容器が適切にラベル付けされていれば、主梱包箱はこれらの表示に関する要求事項の対象外とする。
- (4) 販売業者は、少なくとも、CFR 21、101部；161部、サブパートB（161.30、及び161.136）及び連邦公正包装表示法に準拠して、殻が開けられた貝類の生鮮又は冷凍の貝肉の入った個々の梱包に判読可能な消去できない形でラベルを付けることとする。
- (5) 販売業者は、殻開け - 梱包者又は再梱包者の認証番号が、確実に生鮮又は冷凍の貝類の各梱包のラベルに表示されるようにすることとする。
- (6) 販売業者は、生鮮又は生鮮冷凍の貝類64液量オンス未満が入った個々の梱包に以下のようラベルを付けることとする：
- (a) 製品が保存可能期限に達すると思われる妥当な日付がその後続く「販売期限」又は「賞味期限」という文言、
  - (b) 日付は月とその月の日の数字は省略形で記載することとする、かつ
  - (c) 生鮮冷凍の貝類には日付に年も加えることとする。
- (7) 販売業者は、生鮮又は生鮮冷凍の貝類64液量オンス以上が入った個々の梱包に以下のようラベルを付けることとする：
- (a) 容器の蓋と側面、又は底にある「殻開け実施日」という文言とその後ろの殻開け実施日、
  - (b) 日付は月とその月の日の数字は省略形で記載するか、ユリウス形式（YDDD）で、4桁の年の末尾の桁とその年の日に相当する3桁の数字を記載することとする。
  - (c) 生鮮冷凍の貝類には日付に年も加えることとする（ユリウス形式以外）。
- (8) 販売業者が冷凍の貝類を解凍し再梱包する場合は、貝類の容器に冷凍貝類の解凍とラベルを付けることとする。
- (9) 販売業者が殻が開けられた生鮮貝類を冷凍する場合は、全ての冷凍貝類に、その種の貝類のすぐ近くの同等に卓越した冷凍貝類であるというラベルを付け、日付に年も加えることとする（ユリウス形式以外）
- (10) 販売業者が貝類の容器を追跡するためにロットコードを使用する場合は、ロットコードは区別され、容器に記載された全ての日付と切り離して記載することとする。
- (11) 販売業者は、殻が開けられた生鮮又は冷凍の貝類の各梱包には消費者への注意書きが確実に付けられることとする。現行の食品基準の第3-603.11項からの以下の記述、又は同等の記述は、全ての梱包に付属させることとする：「肉類、鶏肉、水産物、貝類、卵を生又は加熱が不十分な状態で摂取すると、特に特定の疾患がある場合は、食物に起因する疾患のリスクが高まる場合があります。」
- B. 殻が開けられた貝類。販売業者が貝類を再梱包することを選ぶ場合は、第A.項(7)で規定されているとおり、最初の殻開け実施日が新たに再梱包された容器に加えられる、又は第A.項(6)で規定されているとおり、最初の殻開け実施日が「販売期限」の設定に用いられることを除けば、全ての貝類を第.06項に従って梱包しラベルを付けることとする。

### .07 殻付き製品又は漁獲後加工された殻付き表示

- A. 販売業者は全ての殻付き製品に第10章.05 B.(1)の要求事項を満たすタグを用いてタグ付け又

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

はラベル付けすることとする。

### B. 殻付き製品のタグ又はラベル

- (1) 殻付き製品の販売業者タグ又はラベルには、以下に規定される順序で、次の消去できない判読可能な情報を含むこととする：
  - (a) 販売業者名及び所在地、
  - (b) 規制当局に割り当てられた販売業者の認証番号、
  - (c) 最初の漁獲貝類出荷者の認証番号。浄化される場合は最初の漁獲貝類出荷者の認証番号は必要とされない、
  - (d) 当然その後に保存可能期限となる「販売期限」又は製品が保存可能期限に達すると思われる日付がその後続く「賞味期限」という文言。日付には月、日、及び年が記載されることとする、
  - (e) 浄化される場合は、浄化サイクル番号又はロット番号、
  - (f) 漁獲をする州の頭文字を含む、現状のままの実用的な漁獲場所の最も正確な同定、及びインデックス作成や地理的名称による、又は行政上の規制当局の飼育場の指定。規制当局が飼育場にインデックスを作成していない場合は、割り当てられた地理的又は行政上の名称が用いられること（ロングベイ、Decadent郡、リース番号、養殖場、又はロット番号など）。
  - (g) 殻付き製品の種類及び量、及び
  - (h) 各タグ又はラベルの以下の太字・大文字の記述：「このタグは、容器が空になるまで、又はタグ付けし直すまで貼っておき、その後90日間はファイルしておく必要があります。」又は：「このラベルは、容器が空になるまで、又はラベル付けし直すまで貼っておき、その後90日間はファイルしておく必要があります。」
  - (i) 全ての生食用の殻付き製品には消費者への注意書きが付けられることとする。現行の食品基準の第3-603.11項からの以下の記述、又は同等の記述は、全ての漁獲貝類に付属させることとする：「肉類、鶏肉、水産物、貝類、卵を生又は加熱が不十分な状態で摂取すると、特に特定の疾患がある場合は、食物に起因する疾患のリスクが高まる場合があります。」
  - (j) 「冷蔵保存」の記述、又は同等の記述をタグ又はラベルに記載すること。
  - (k) 販売業者は、少なくとも、CFR 21、101部；161部、サブパートB（161.30、及び161.136）及び連邦公正包装表示法に準拠して、個々の容器に判読可能な消去できない形でタグ又はラベルを付けることとする。
- (1) 殻付き製品が元の容器から取り出される場合は、新しい容器のタグ又はラベルは第.07項Bの要求事項を満たすこととする。
- (2) 原産地情報（USDA 2004）が殻開け - 梱包者又は再出荷者のタグ又はラベルに記載されることがある。
- (3) 小売販売用の殻付き製品が5ポンド以下の容器に梱包され、第10章.05 B.（1）に準拠したタグの付いた主容器で出荷される場合は、5ポンド以下の個々の容器には第10章.05 B.（1）で規定されたタグを付ける必要はないこととするが、何らかの他の方法で、少なくとも元の殻付き製品のロットまで殻付き貝類を突き止めるのに十分な消去できない判読可能な情報のあるラベルが付けられることがある。第10章.07 B.（1）（j）で特定されている消費者への注意書き情報が各小売梱包に添えられることとする。

注記：販売業者には、新たな表示に関する要求事項の順守が求められる前に、貝類の現在の在庫及び供給品が活用できるように最長12ヶ月の移行期間の猶予が与えられること。

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

注記：消費者への注意書きはA. とB. の両方に必要とされるものとする。

### .08 出荷書類及び記録

#### A. 出荷書類

- (1) 貝類の各出荷には出荷書類が添えられることとする。
- (2) 出荷書類には以下を記載することとする：
  - (a) 出荷販売業者の氏名、所在地、及び認証番号、
  - (b) 主要な荷受人の氏名及び所在地、
  - (c) 貝類製品の種類及び量
- (3) 受け取る販売業者は以下を行うこと：
  - (a) 記入済みの出荷書類のコピーをファイルに保管する、かつ
  - (b) 要請があれば規制当局が出荷書類を利用できるようにする。
- (4) 出荷が異なる販売業者に分割される場合は、受け取る各販売業者は自身の割り当て分の出荷元を突き止めるのに十分な記録を保管することとする。

#### B. 取引及び出荷記録

- (1) 各販売業者は、取引記録が保管される会社所在地を持つこととする。
- (2) 各販売業者は、以下に対して十分である正確で判読可能な取引記録を保管することとする：
  - (a) 貝類が本条例案に基づいて認可された産地からのものであることを記録する、
  - (b) 貝類の容器が、その貝類の元となる殻が開けられた貝類の特定の入荷ロットまで突き止められるようにする、
  - (c) 殻が開けられた貝類のロット（又は第1章@.01 F. で示すとおりの混合したロット）あるいは漁獲された貝類のロットが、該当する場合は、飼育場、漁獲日、湿潤状態での保管の日付及び場所、さらに可能であれば、漁獲者又は漁獲者グループまで突き止められるようにする。
  - (d) 最初の漁獲場、最初の漁獲日、湿潤状態での保管場所及び保管日など、漁獲貝類の湿潤状態での保管歴を追跡する。
- (3) 購入と販売は以下のように記録することとする：
  - (a) 永久的に製本された帳簿に、又は
  - (b) 規制当局により受け入れ可能な及び認可された他の記録方法を用いる。貝類の購入又は販売の内容は永久的に製本された帳簿、コンピューターの記録、あるいは購入又は販売から72時間以内に規制当局により受け入れ可能な及び認可された他の方法で記録されることとする。
- (4) 取引記録は以下のように保管される：
  - (a) 生鮮貝類の場合、最低1年間、かつ
  - (b) 冷凍貝類の場合、最低2年間又は製品の保存可能期限のうち、どちらか長い方。
- (5) コンピューターの記録が保管される場合は、規制当局は形式とその使用を承認することとする。



## 第11章 殻開け及び梱包

### 規制当局に対する要求事項

[注記：規制当局は、本項を正式に規則に採用しない場合でも、本項の要求事項を満たす必要がある。]

#### 0.01 ヒートショック

- A. 規制当局は予定されたヒートショック処理を承認することとする。予定は規制当局又は適切な試験が行える十分な施設を持つ有資格者が立てることとする。
- B. 規制当局は、ヒートショック処理に影響を及ぼす可能性がある重要な要素が、試験で十分に検討され、処理法の確立で規定されることを確実にすること。重要な要素には以下を含むこととする：
  - (1) 貝類の種類及び大きさ、
  - (2) 暴露時間及び温度、
  - (3) 処理の種類、
  - (4) タンク、トンネル、又はレトルトの大きさ、
  - (5) タンク中の水と貝類の比率、及び
  - (6) 装置を監視する温度及び圧力。
- C. 規制当局は、ヒートショック処理が確実に以下を起こさないようにする：
  - (1) 種の物理的特性及び官能特性を変化させる、
  - (2) 殻を開ける前に貝類を死滅させる、かつ
  - (3) 殻が開けられた貝類の微生物劣化を促進する。
- D. 規制当局は、ヒートショック処理の確立の全ての側面を対象とする記録を保管することとする。

追加ガイダンス：第4項 ガイダンス文書 第2章 第.18項

### 販売業者に対する要求事項

追加ガイダンス：第4項 ガイダンス文書 第3章 第.07項

#### .01 重要管理点

##### A. 受け取りの重要管理点 - 管理基準

- (1) 販売業者は、以下の有資格の漁獲者から入手した漁獲貝類のみを殻開けし梱包することとする：
  - (a) タグに示されているとおり、承認された地域又は公開状態で条件付きで承認された地域から入手した貝類のみを漁獲している、かつ [C]
  - (b) 各容器のタグ又は各大量貨物の取引記録で漁獲された貝類を識別している、かつ [C]
  - (c) 第8章.02 G. (2) [C] に記載されている漁獲者によって供給された記録から判断し、第8章0.02 A. (1), (2)又は(3)の時間・温度の要求事項に準拠して貝類を漁獲している。

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (2) 販売業者は、以下の販売業者から入手し輸送された漁獲貝類のみを殻開けし梱包することとする：
- (a) 第10章.05で概説されているとおりの各容器のタグ、又は第8章.02 F. (8) で概説されているとおりの各大量貨物の取引記録で漁獲貝類を識別している、かつ[C]
  - (b) 第9章.04及び.05で規定されている文書を提供している、かつ[C]
  - (c) 漁獲された貝類を適切に冷凍している、又は[C]
  - (d) 外気温度の45 ° F (7.2 ° C) 以下に保たれた輸送機関で漁獲された貝類を出荷している、又は[C]
  - (e) 内部温度が50 ° F (10 ° C) 以下まで漁獲された貝類を冷却している。[C]
- (3) 販売業者は、第13章.01 A. (2) (c), (d) 又は(e)の受け取りの要求事項を満たす漁獲貝類ではなく、第13章.01 D. (2)に準拠した漁獲貝類を出荷することを選んだ販売業者から漁獲貝類を受け取ることがある。製品には、第13章A. (2) (b) で概説されているとおりの文書が添付され、継続して冷却が行われていることを示す時間/温度記録装置を備える必要がある。4時間以下の出荷では、時間/温度記録装置を備えたり、第13章.01 A. (2) (c), (d) 又は(e)に準拠したりする必要はない。4時間以下の出荷には第13章.01 A. (2) (b)で規定されている文書を添付する必要がある。[C]
- (4) 販売業者は、以下の販売業者から入手した殻付き製品のみを殻開けし梱包することとする：
- (a) 殻付き製品を、適切に冷凍して、又は外気温度の45 ° F (7.2 ° C) 以下の輸送機関で、あるいは内部温度45 ° F (7.2 ° C) 以下で出荷している、かつ[C]
  - (b) 各容器のタグで殻付き製品を識別している。[C]
- B. 漁獲貝類保管の重要管理点 - 管理基準。販売業者は以下を確実にすることとする：
- (1) 人工水域における湿潤状態での保管が行われる場合は、水質は第7章.04で概説されている要求事項を満たすこととする、かつ[C]
  - (2) 漁獲された貝類は、温度制御下に置かれたら殻が開けられるまでは以下の状態とする：
    - (a) 冷凍されている、又は[C]
    - (b) 45 ° F (7.2 ° C) 以下に保たれた保管場所又は輸送機関に置かれ保管される、かつ[C]
    - (c) ローディングドックのような加工又は輸送地点で2時間以上、第.01項 B. (1)、あるいは第.01項B. (2) (a) 又は(b)で規定されているとおりの、氷、機械式冷却装置、又はその他の承認された保管方法のない状態が続くことは認められていない。[C]
- C. 殻付き製品保管の重要管理点 - 管理基準。販売業者は殻付き製品が確実に以下の状態であるようにすることとする：
- (1) 冷凍されている、又は[C]
  - (2) 45 ° F (7.2 ° C) 以下に保たれた保管場所又は輸送機関に置かれ保管される、又は[C]
- D. 加工の重要管理点 - 管理基準。販売業者は以下を確実にすることとする：
- (1) 殻を開ける前に冷蔵保存されていなかった漁獲貝類に対しては、殻が取られた貝肉は、殻を取ってから3時間以内に内部温度が45 ° F (7.2 ° C) 以下まで冷却される。[C]
  - (2) 殻を開ける前に冷蔵保存されていた漁獲貝類に対しては、殻が取られた貝肉は、冷蔵から取り出されてから4時間以内に内部温度が45 ° F (7.2 ° C) 以下まで冷却される。[C]

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (3) ヒートショックが用いられる場合は、ヒートショックが行われた漁獲貝類の殻が開けられたら、殻が取られた貝類の貝肉は、ヒートショック処理から2時間以内に45 ° F (7.2 ° C) 以下まで冷却されることとする。[C]
  - (4) ヒートショックが行われた漁獲貝類が冷却され、後の殻開けのために冷蔵保存される場合は、その漁獲貝類は、ヒートショック時から2時間以内に内部温度が45 ° F (7.2 ° C) 以下まで冷却されることとする。[C]
  - (5) 殻付き製品に対しては、加工中2時間以上の間、貝肉の内部温度は45 ° F (7.2 ° C) を超えない。[C]
- E. 殻が取られた貝肉保管の重要管理点 - 管理基準。販売業者は殻が開けられ梱包された貝類を、蓋付き容器に入れ外気温度の45 ° F (7.2 ° C) 以下で、又は氷で覆って保管することとする。[C]
- F. 漁獲貝類の出荷の重要管理点。  
販売業者は、使用制限タグ付きで受け取られる漁獲貝類が確実に、認証された販売業者にのみ出荷され、漁獲された貝類の使用目的を詳しく述べた特定の文言が添付されるようにすることとする。取引記録には使用制限のある漁獲貝類の容器の容量が示されることとする。

### .02 衛生

#### A. 加工及び製氷用の水の安全性

追加ガイダンス：第4項 ガイダンス文書 第3章 第.01項

- (1) 給水
  - (a) 販売業者は、適用される連邦、州、地方規則に従って飲料水を供給することとする。[C]
  - (b) 私有の水源から給水する場合は、販売業者は規制当局に認可された者によりサンプリングが行われ、規制当局に認可又は認証された研究所で検査が行われる給水を受ける手配をすることとする：[K]
    - (i) 給水の利用前、[C]
    - (ii) 給水の利用中に6ヵ月ごと、かつ[K]
    - (iii) 給水が復旧及び消毒された後。[SC/K]
- (2) 製氷。貝類の加工、保管、又は輸送に使用される氷は以下のとおりとする：
  - (a) 商用製氷機で現場で飲料水から作られる、[C]又は
  - (b) 規制当局又は該当する規制機関によって認可された施設からもたらされる。[C]
- (3) 漁獲貝類の洗浄
  - (a) 飲料水の供給又は承認分類における飼育場からの水が漁獲貝類の洗浄に使用されることとする。[C]
  - (b) 販売業者は、漁獲貝類の洗浄に水を再循環させる装置を使用する場合は以下を行うこととする：
    - (i) 規制当局から装置の構築又は改修の承認を得る。[K]
    - (ii) 十分な量の水を、消毒後に飲料水の大腸菌基準を満たし、許容できない残留物を漁獲貝類に残さない、漁獲貝類の洗浄に適した水質に処理する水処理及び水消毒システムを提供する、及び[C]
    - (iii) 細菌学的水質検査を毎日行う。[SC/K]

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (c) 販売業者は、消毒される水の濁度が米国公衆衛生協会（APHA）の水および廃水検査標準方法の手法で測定された20比濁計濁度単位（NTUs）を超えないことを条件に、再循環式洗浄水システムに紫外線（UV）消毒を用いてもよい。[K]
  - (4) 配管及び関連施設。
    - (a) 販売業者は、以下を目的に全ての配管及び衛生器具を設計、設置、修正、修理、及び保守することとする：
      - (i) 給水の汚染を防止する、[C]
      - (ii) 飲料水の加圧供給と許容できない水源からの水の交差接続を防止する。[C]  
販売業者は、逆流や逆サイホン作用を防ぐために、正常に機能する状態に装置を設置及び保守することとする。
- B. 食品接触面の状態及び清潔
- (1) 食品接触面の設備及び用具の構築
    - (a) 販売業者は、貝類産業設備構築ガイダンスに準拠する設備のみを使用することとする。[K]
    - (b) 販売業者は、以下のような承認済みのプラスチック製品及び最終製品容器を含む設備及び用具のみを使用することとする：
      - (i) 貝類製品の汚染を防ぐ方法で洗浄と消毒、保守、又は交換ができる手法と材料で構築されている、[K]
      - (ii) 食品接触面に露出したねじ、ボルト、又はリベット頭がない。かつ[K]
      - (iii) 食品等級材料から作製されている。[K]
    - (c) 販売業者は、食品接触面の全ての接合部が確実に以下であるようにする：
      - (i) 表面が滑らかで簡単に洗浄できる、かつ[K]
      - (ii) 溶接されている。
    - (d) 氷の処理に使われる全ての設備は、清潔に保たれ、衛生的に保管され、かつ第11章.02 B. (1) (a), (b)及び(c)の構造要求事項を満たすこととする。[K]
    - (e) 漁獲された貝類の洗浄・貯蔵タンク及び関連する配管は安全な材料で作製され、タンクは以下のように構築されることとする：
      - (i) 洗浄と点検が簡単にできる、[K]
      - (ii) 自己排水される、かつ[K]
      - (iii) 食品接触面の要求事項を満たす。[K]
  - (2) 食品接触面の洗浄及び消毒
    - (a) 貝類や他の食品接触面の汚染を防ぐために、設備、用具、及び容器の食品接触面を洗浄及び消毒することとする。販売業者は以下を行うこととする：
      - (i) 3コンパートメントシンク、ブラシ、洗剤、及び消毒剤などの適切な洗浄用品及び設備を供給し、工場内で温水と圧力ホースが利用できることとする、[K]
      - (ii) 日々の業務の開始前、及びその間に食品接触面が汚染された可能性がある中断後に設備及び用具を消毒する、[K]
      - (iii) 1日の終わりに設備及び用具を洗い流す。[K]
    - (b) 殻開け容器を洗い流し、各充填前に消毒することで、貝類は汚染から保護されるものとする。[K]
    - (c) 保管中に汚染された可能性がある容器は、使用前に洗い流して消毒するか、廃棄することとする。[K]

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (d) 殻が開けられた貝類は、清潔な蓋付き容器に梱包され、汚染からの保護を確保する方法で保管されることとする：
  - (i) 食品等級材料から作製されている、かつ[K]
  - (ii) 汚染からの保護を確保する方法で保管される。[K]
- (e) 指サック又は手袋は、使用される場合は、以下のとおりとする；
  - (i) この種の材料が進行中の作業に不適切又は不適合である場合を除いて、不透水性材料で作られている、[0]
  - (ii) 1日2回以上消毒される、[K]
  - (iii) 使用されるまで適切に保管される、かつ[K]
  - (iv) 清潔で無傷で衛生的な状態で保管される。[K]

### C. 交差汚染の防止

#### (1) 貝類の保護

- (a) 漁獲貝類は、乾燥状態での保管で、及び輸送地点で汚染から漁獲貝類を保護する方法で保管されることとする。[SC/K]
- (b) 貝類は汚染から保護されることとする。[SC/K]
- (c) 漁獲貝類を洗浄する、又は沈殿物をほぐすことを目的としたよどんだ水の入った容器に漁獲貝類を置かないこととする。[K]
- (d) 設備と用具は、水しぶき、埃、及び汚染を防ぐ方法で保管することとする。[SK/0]

#### (2) 業務の分離

- (a) 殻開け業務及び梱包業務の施設は以下の使用により分離されることとする：
  - (i) 個別の部屋、[K]
  - (ii) 間仕切り、又は[K]
  - (iii) 十分な間隔。[K]
- (b) 貝類の汚染をもたらす可能性のある製造業務は、適切なバリアで分割されることとする。[K]

#### (3) 従業員の業務

- (a) 同じ従業員が殻開け業務及び梱包業務の両方で働く場合は、従業員は入室後にしっかりと手を洗うこととする。[K]
- (b) 販売業者は、全ての従業員に石鹸と水で手をしっかりと洗い、適切な手洗い設備で消毒するよう求めることとする：
  - (i) 作業開始前、[K]
  - (ii) 作業場から離れた後のたびに、[K]
  - (iii) 作業の中断後のたびに、かつ[K]
  - (iv) 手が汚れた、又は汚染された可能性がある時はいつでも。[K]
- (c) 殻が開けられた貝類を処理する全ての従業員には以下が求められることとする：
  - (i) 効果的なヘアネットを装着する、[0]
  - (ii) 消毒したり固定したりできない手に付けた宝飾品は全て取り外す、[0]
  - (iii) 宝飾品を取り外すことができない場合は指サック又は手袋を装着する、かつ[0]
  - (iv) 必要に応じて洗い流すか着替え、清潔に保った外衣を装着する。[0]
  - (v) 貝類の殻開け又は梱包が行われるいかなる場所でも、用具の洗浄又は保管に使用されるいかなる場所でも、販売業者は従業員に以下を禁止することとする：
    - a. 衣類又はその他の私物を保管する、[0]
    - b. 飲食をする、[K]

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- c. 唾を吐く、かつ[K]
  - d. どんな種類でも喫煙すること。[K]
- D. 手洗い、手の消毒、及び化粧室設備の保守
- (1) 温冷混合水栓から供給される最低100 ° F (37.8 ° C) の温水の出る手洗い設備が整備されることとする。[SK/0]
  - (2) 以下の手洗い設備が整備されることとする：
    - (a) 作業場に行くのに便利である、[0]
    - (b) 設備及び用具の洗浄に用いる3コンパートメントシンクから切り離されている、[K]
    - (c) 承認された下水処理システムに直接配管されている、かつ[S0/K]
    - (d) 従業員の人数に対して十分な数と大きさがあり、監督者が従業員の使用を監視することができる場所に位置する。[K]
  - (3) 販売業者は、梱包室に手洗い用シンクを少なくとも1台は整備することとする。[0]
  - (4) 販売業者は、各手洗い設備に以下を備えることとする：
    - (a) 手洗い用石鹼液又は洗剤の供給、[K]
    - (b) 用途に合った取り出し容器に入った使い捨ての業務用紙タオル又は熱風を出す手乾燥装置の便利な場所での供給、[0]
    - (c) 簡単に洗浄できる汚物入れ、及び[0]
    - (d) 従業員に把握される言語での手洗い表示、[0]
  - (5) 下水[C]及び液体廃棄物は施設から適切に除去されることとする。[K]
  - (6) 販売業者は以下を供給することとする：
    - (a) きっちりと閉まる、自動閉鎖の、加工場に直接開かない化粧室のドア、[K]
    - (b) 適切な数の便利な場所にある化粧室[K]
    - (c) 用途に合ったホルダーに入ったトイレットペーパーが適切に供給された各化粧室設備。[SK/0]
- E. 混入不純物からの保護
- (1) 貝類は、処理及び加工中に別の位置に移動させられる間、汚染から保護されることとする。[K]
  - (2) 貝類が露出している場所での食品の保管あるいは加工業務の上方に吊るされている、照明器具、電球、天空光、又は他のガラス製品は、安全な種類のものにするか、破損した場合の食品汚染を防ぐために保護されることとする。[0]
  - (3) 食品接触面は、適用される連邦及び州の法律と規則に準拠する洗浄剤及び殺菌剤のみを使用して、混入不純物に起因する汚染から保護されることとする。[K]
  - (4) 貝類の加工に用いられる氷の保護
    - (a) 貝類加工施設の現場で作られない全ての氷は受け取り時に点検され、氷が汚染から保護されるような方法で配達されていない場合は受け入れないこととする。[SC/K]
    - (b) 汚染を防ぐために、氷は安全で衛生的な方法で保管されることとする。[SC/K]
  - (5) 食品が保管、加工又は梱包される場所での凝縮を最小限に抑えるために、換気を十分に行うこととする。[SC/K]
  - (6) 販売業者は、食品加工に使われる蒸気、又は食品接触面に接触する蒸気は、連邦及び州の法律と規則に合致する添加物又は劇物を確実に含有していないようにすることとする。[K]
  - (7) 空気ポンプの吸気口は保護された場所に位置することとする。ブロワーの空気ポンプの吸気口には全てエアフィルターを取り付けることとする。[0]

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

### F. 毒性化合物の適切な表示、保管、及び使用

追加ガイダンス：第4項 ガイダンス文書 第3章 第.06項

- (1) 毒性化合物の保管
    - (a) 販売業者は、工場業務に必要な毒性物質のみが施設に存在することを確実にすることとする。[K]
    - (b) 以下の各種類の毒性物質は別々に保管されることとする：
      - (i) 殺虫剤及び殺鼠剤、[K]
      - (ii) 洗剤、消毒剤、及び関連する洗浄剤、及び[K]
      - (iii) 腐食性の酸、研磨剤、及び他の化学物質。[K]
    - (c) 販売業者は、貝類又は食品接触面の上で毒性物質を保管しないこととする。[K]
  - (2) 毒性化合物の使用と表示
    - (a) 殺虫剤が使用される場合は、販売業者は、適用される連邦及び州の規則に従って殺虫剤を使用し、残留物を伴う貝類又は包装材料の汚染を防ぐような方法で昆虫やげっ歯類を制御することとする。[K]
    - (b) 洗浄剤及び殺菌剤は、適用される連邦及び州の法律と規則に従ってのみ、ラベル付け及び使用されることとする。[K]
    - (c) 毒性物質は製造業者のラベルの指示に従ってラベル付け及び使用されることとする。[K]
    - (d) 使用されている化学殺菌剤の濃度の100万分の1を正確に測定する検査キット又は他の装置を提供する。[K]
- G. 有害な健康状態の従業員の管理
- (1) 販売業者及び監督者は、食品をとおして伝染する可能性があり、伝染期にある疾患を有するいかなる従業員も、その従業員が貝類又は食品接触面に接触する可能性がある全ての職務から確実に排除されるように、あらゆる合理的な予防措置を講じることとする。食品産業に従事する者から食品をとおして伝染する可能性がある疾患をもたらす病原体は、米国障害者法に準拠して米国疾病管理予防センターが突き止め、連邦官報で公表されている。このような病原体には以下が含まれる：[K]
    - (a) ノロウイルス
    - (b) A型肝炎ウイルス
    - (c) 赤痢菌属
    - (d) 腸管出血性又は志賀毒素産生性大腸菌、あるいは
    - (e) チフス菌。
  - (2) 全ての従業員は、食品をとおして伝染する疾患に関わりを持つ時は、自身の健康や業務に関する情報を販売業者及び/又は監督者に直ちに報告することとする。全ての従業員は、疾患の症状の発現日、症状のない状態での診断日、又は従業員が以下に該当する場合などの必要とされる追加情報の提供も含め、販売業者及び/又は監督者が貝類に起因する疾患の感染リスクを低減できるような方法で情報を報告することとする：[K]
    - (a) 従業員に以下のいずれかの症状がある：
      - (i) 嘔吐
      - (ii) 下痢
      - (iii) 黄疸
      - (iv) 発熱を伴う咽喉痛、又は

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (v) 体のあらゆる部位のせつ又は感染した開放創あるいは排液性の創傷などの膿を含む病変、あるいは
  - (b) 従業員に、以下が原因で医療従事者に診断された疾患がある：
    - (i) ノロウイルス
    - (ii) A型肝炎ウイルス
    - (iii) 赤痢菌属
    - (iv) 腸管出血性又は志賀毒素産生性大腸菌、あるいは
    - (v) チフス菌。
  - (c) 従業員に、医療従事者の判断で抗生物質療法を受けていない、過去3ヵ月以内に医療従事者に診断されたチフス菌に起因する既往歴がある。
  - (d) 従業員が、確認された疾患の発生に関連のある食品を摂取又は調理した、あるいは以下に感染又は罹患している者が調理した催しで食品を摂取したために、その疾患の発生に曝露した、又はその原因である疑いがある：
    - (i) 最終曝露が過去24時間以内のノロウイルス、
    - (ii) 最終曝露が過去3日以内の腸管出血性又は志賀毒素産生性大腸菌、又は赤痢菌属、
    - (iii) 最終曝露が過去14日以内のチフス菌、
    - (iv) 最終曝露が過去30日以内のA型肝炎ウイルス、あるいは
  - (e) 従業員が、確認された疾患の発生が認められる環境に通う又は働くことで、あるいは確認された疾患についての知識があり、その発生が認められる環境に通う又は働く者と同じ世帯に住んでいることで、あるいは以下が原因の疾患についての知識があり、その疾患の診断を受けた者と同じ世帯に住んでいることで曝露された。
    - (i) 最終曝露が過去24時間以内のノロウイルス、
    - (ii) 最終曝露が過去3日以内の腸管出血性又は志賀毒素産生性大腸菌、又は赤痢菌属、
    - (iii) 最終曝露が過去14日以内のチフス菌、
    - (iv) 最終曝露が過去30日以内のA型肝炎ウイルス。
- (3) 感染した創傷のある従業員が、適切な包帯、乾燥していて耐久性があり、ぴったりと付く不透水性の保護剤、及び使い捨ての手袋で手の病変を継続して覆い保護する場合は、販売業者及び/又は監督者は、さらなる制限を設けずに、従業員の貝類加工施設での就労を許可できる。
- (4) 販売業者は、従業員から肝炎の診断や症状の発現の知らせを受けた場合は、州貝類管理局及び州保健局に通知することとし、また従業員が貝類又は食品接触面に接触する可能性がある、又は疾患を他の従業員に移す可能性がある全ての職務から確実に排除されるようにすること。[K]
- H. ペストの駆除。販売業者は、ペストが施設及び加工業務から確実に駆除されるように自身の施設を運営することとする。貝類が保管、処理、加工、又は梱包される、あるいは食品処理装置、用具及び包装材料が洗浄又は保管される施設内の領域中に動物を入れるのを禁止することとする。[K]

### .03 その他のモデル条例案要求事項

#### A. 工場及び敷地

- (1) 全般。物理的施設は良好な補修状態で保守されることとする。[0]



## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (2) 洪水
    - (a) 貝類が保管、殻開け、梱包、再梱包、又は再出荷される施設は、通常の満潮時の洪水の影響を受けないように設置されることとする。[C]
    - (b) 施設が水浸しになった場合：
      - (i) 洪水が建物から引いてしまい、建物が洗浄され消毒されるまで、貝類の加工、殻開け、又は再梱包業務は中止することとする。[C]
      - (ii) 保管中に洪水に接触した全ての貝類は、粉碎さ洪水が建物から引いてしまい、建物が洗浄され消毒されるまで、貝類の加工、殻開け、又は再梱包業務は中止することとする。[C]れるか、非食用に処分されることとする。[C]
  - (3) 販売業者は、泥や他の汚れを施設及び業務から確実に排除することで、汚染及び不純物の混入からの適切な保護処置を取る施設を運営することとする。[SC/K]
  - (4) 販売業者は、施設内に昆虫及び害虫が確実に存在しないように、必要とされる内外の昆虫及び害虫駆除対策を取ることとする。
    - (a) きっちりと閉まる自動閉鎖のドア、[K]
    - (b) 1インチ当たり15メッシュ以上の網、[K]及び
    - (c) 気流の制御。[K]
  - (5) 工場内部
    - (a) 施設中の衛生状態を維持することとする。[0]
    - (b) 全ての乾燥エリアの床は固く滑らかで簡単に洗浄できることとする、かつ[0]
    - (c) 貝類の保管、食品の加工、及び設備と用具の洗浄を行う場所で用いられる全ての湿潤エリアの床は、以下のような、簡単に洗浄でき、不透水性及び耐食性の材料で構成されることとする：
      - (i) 適切な排水を行うように等級分けされている、[0]
      - (ii) 表面が平らで、衛生上の問題を引き起こし排水を妨げる亀裂がない、[0]
      - (iii) 床と壁の間に不透水性をもたらす密閉された接合部がある、かつ[0]
    - (d) 壁と天井。貝類が保管、処理、加工、又は梱包される部屋の内面は簡単に洗浄でき、耐食性及び不透水性の材料で構成されることとする[0]。
  - (6) 施設周辺の敷地は、貝類の汚染をもたらす可能性のある状態がないよう保守されることとする。このような状態には以下が含まれる；
    - (a) げっ歯類の誘引及び避難場所、及び[0]
    - (b) 不十分な排水。[0]
- B. 配管及び関連施設
- (1) 全ての配管及び衛生器具は適切に設計、設置、修正、修理、及び保守されることとする。水道システムは加圧下で十分な量の水を供給し、全てのシンクで冷温水の供給が受けられることとする。[K]
  - (2) 床が以下の場合は、空隙などの逆流防止策を含む、適切な床の排水が行われることとする：
    - (a) 貝類の保管に使用されている、[K]
    - (b) 食品保管装置のために使用されている[K]（冷却装置など）、
    - (c) ホースでの水掛、浸水、又は同様の方法で洗浄されている[K]、かつ
    - (d) 通常業務中に、床の3コンパートメントシンクなど、水又は他の液体廃棄物の排水の影響を受ける。[K]
  - (3) 施設の安全で効果的な下水処理法が、適用される連邦及び州の法律と規則に従って提供されることとする。[SC/K]

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (4) 食品加工場又は食品保管場所の上方、あるいは容器や用具が洗浄又は保管される場所の上方への排水管の設置は許可されないこととする。[K]
- C. 公益事業
- (1) 販売業者は、換気システム又は冷暖房システムが貝類製品を汚染させる可能性のある状態を作り出さないことを保証することとする。[SC/K]
- (2) 販売業者は、適正製造基準を推進するのに十分な照明を施設全体に提供することとする。[SC/K]
- D. その他の廃棄物の処理
- (1) 廃棄物の処理は、該当する連邦及び州の法律と規則に従って行われることとする。[0]
- (2) 貝殻及びその他の非食用物質は、殻開け台又は作業台から敏速かつ効果的に除去されることとする。[0]
- (3) 廃棄物の保管又は輸送に用いられる全ての場所及び容器は、昆虫及び害虫の誘引、避難場所、又は繁殖地にならないように運用及び保守されることとする。かつ[0]
- E. 非食品接触面の設備状態、洗浄、保守、及び構築
- (1) 販売業者は、承認済みのプラスチック製品を含む、洗浄、消毒、保守、又は交換ができる手法と材料で構築される設備のみを使用することとする。[0]
- (2) 販売業者は、以下を構築するために、亀裂がなく、簡単に洗浄でき、耐食性及び不透水性の材料を使用することとする：
- (a) 殻開け台及び隣接する壁、かつ[0]
- (b) 殻開け職人の殻開け台又は作業台及びスツール、[0]
- (c) 貝類の保管場所又は処理場における非食品接触面。[0]
- (3) 殻開け台は完全かつ迅速に排水し、台上の全ての貝類からも排水するものとする。[0]
- (4) 設備の洗浄業務は、貝類及び食品接触面の汚染を防ぐのに適した方法と頻度で実施されるものとする。[K]
- (5) 保管されている漁獲貝類に接触する全ての輸送機関及び設備は、漁獲された貝類の汚染を防ぐのに必要な方法と頻度で洗浄及び保守されるものとする。[0]
- F. 貝類の保管及び処理
- 販売業者は以下を行うこととする：
- (1) 漁獲された貝類が確実に以下であるようにする：
- (a) ある程度、沈殿物がない[0]。かつ
- (b) えり抜かれている。[K]
- (2) 過剰分が殻開け職人に戻されないように、殻開け用のバケツは梱包室で確実に完全に空にする、[K]
- (3) 入荷する積荷を点検し、死滅した又は十分に保護されていない漁獲貝類は受け入れない、[K]
- (4) 手又はナイフを洗い流す場合に浸漬バケツの使用を禁止する、[K]
- (5) 容器の合法的な供給源、及び容器にその供給源からの貝類が入っていることを検証する文書が存在する場合を除き、敷地でその敷地に対して発行された認証番号と異なる認証番号がついた使用可能な容器又は容器の蓋を所有しない、[K]
- (6) 21 CFR 161 第130項に従って全ての貝類の貝肉の洗浄、ブロー洗浄、洗い流しを行う、[K]
- (7) 殻が取られた貝類の貝肉を、必要に応じてしっかりと排水、洗浄し、梱包室に運んだ後すぐに梱包する、[K]
- (8) 適用される食品添加物規制に準拠するように梱包業務を行う、[K]
- (9) 冷凍貝類は、保管中も冷凍状態が保たれることとする。[SK/0]

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (10) 販売業者が規制当局の混合計画に組み込まれていない場合は、殻開け作業中に漁獲貝類を混合しない。[K]
  - (11) 有資格の漁獲者から入手した全ての漁獲貝類は以下の通りとする：
    - (a) 適切に冷凍されている、
    - (b) 45 ° F (7.2 ° C) に保たれた保管場所に置かれている、又は
    - (c) 受け取り後2時間以内に殻が開けられる。[SC/K]
- G. ヒートショック。販売業者は漁獲貝類の殻開けの準備にヒートショックの使用が選択できる。
- (1) 販売業者は以下を行うこととする：
    - (a) 目につきやすい位置にヒートショック処理の予定表を貼る。[K]
    - (b) 全ての責任者が要求事項を熟知しているかどうかを確認する。[K]
    - (c) ヒートショック処理後すぐに浸漬された暖かい漁獲貝類を冷却する。[K] この冷却は以下によって行われる：
      - (i) 氷浴に浸ける、又は[K]
      - (ii) 流れる飲料水の使用。[K]
  - (2) ヒートショック用タンクが使われ、水が140 ° F度以上に保たれる場合は、浸漬タンクに堆積した泥や残骸が全て除去されるように、販売業者は日々の業務の終わりにタンクを完全に排水し洗い流すこととする。温度が140 ° F度未満に保たれる場合は、販売業者は3時間の間隔でタンクを完全に排水し洗い流すこととする。[K]
- H. 監督
- (1) 信頼できる有能な者が、全体的な工場の管理及び業務を監督するよう指名されることとする、[K]
  - (2) 洗浄業務が貝類又は食品接触面の汚染をもたらさないことを保証するために、洗浄手順が策定され管理されることとする。[K]
  - (3) 全ての監督者は以下であることとする：
    - (a) 適切な食品処理技術及び食品保護原理のトレーニングを受けている、かつ[K]
    - (b) 個人衛生及び衛生の慣行を熟知している。[K]
  - (4) 販売業者は以下を要することとする：
    - (a) 作業場での手洗い、食事、喫煙、及び私物又は衣類の保管を含む、従業員の衛生の慣行を監視する監督者。[K]
    - (b) 以下を含む適切な衛生の慣行が確実に実施されるようにする監督者：
      - (i) 工場及び設備の清掃[K]
      - (ii) 迅速な製品の処理、及び[K]
      - (iii) 貝類の汚染からの保護。[K]
    - (c) 監督者は、貝類が保管、処理、加工、又は梱包される、あるいは食品処理装置、用具及び包装材料が洗浄又は保管される施設内の領域中に権限のない者が入ることを禁止することとする。[K]
    - (d) 従業員は適切な食品処理及び個人衛生の慣行のトレーニングを受けることとする。[K]

## 第12章 殻が取られた貝類の再梱包

追加ガイダンス：第4項 ガイダンス文書 第2章 第.18項

### .01 重要管理点

- A. 受け取りの重要管理点 - 管理基準。販売業者は、以下の販売業者が供給源となる貝類のみを再梱包することとする：
- (1) 貝類を冷凍して、又は外気温度の45 ° F (7.2 ° C) 以下の輸送機関で出荷している、[C] 及び
  - (2) 第10章.06で概説されているとおりのラベルの付いた貝類を識別している。[C]
- B. 加工の重要管理点 - 管理基準。販売業者は、殻が開けられ再梱包された貝類が2時間以上の間、内部温度が45 ° F (7.2 ° C) を超えないことを確認すること。[C]
- C. 殻が取られた貝肉保管の重要管理点 - 管理基準。  
販売業者は再梱包された貝類を、蓋付き容器に入れ外気温度の45 ° F (7.2 ° C) 以下で、又は氷で覆って保管することとする。

### .02 衛生

- A. 加工及び製氷用の水の安全性
- (1) 給水
    - (a) 販売業者は、適用される連邦、州、地方規則に従って飲料水を供給することとする。[C]
    - (b) 私有の水源から給水する場合は、販売業者は規制当局に認可された者によりサンプリングが行われ、規制当局に認可又は認証された研究所で検査が行われる給水を受ける手配をすることとする：[K]
      - (i) 給水の利用前、[C]
      - (ii) 給水の利用中に6ヵ月ごと、かつ[K]
      - (iii) 給水が復旧及び消毒された後。[SC/K]
  - (2) 製氷。貝類の加工、保管、又は輸送に使用される氷は以下のとおりとする：
    - a. 商用製氷機で現場で飲料水から作られる、[C]又は
    - b. 規制当局又は該当する規制機関によって認可された施設からもたらされる。[C]
  - (3) 配管及び関連施設
    - (a) 販売業者は、以下を目的に全ての配管及び衛生器具を設計、設置、修正、修理、及び保守することとする：
      - (i) 給水の汚染を防止する、[C]
      - (ii) 飲料水の加圧供給と許容できない水源からの水の交差接続を防止する。[C]  
販売業者は、逆流や逆サイホン作用を防ぐために、正常に機能する状態に装置を設置及び保守することとする。[K]

追加ガイダンス：第4項 ガイダンス文書 第3章 第.01項

- B. 食品接触面の状態及び清潔
- (1) 食品接触面の設備及び用具の構築

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (a) 販売業者は、貝類産業設備構築ガイダンスに準拠する設備のみを使用することとする。[K]
  - (b) 販売業者は、以下のような承認済みのプラスチック製品及び最終製品容器を含む設備及び用具のみを使用することとする：
    - (i) 貝類製品の汚染を防ぐ方法で洗浄と消毒、保守、又は交換ができる手法と材料で構築されている、[K]
    - (ii) 食品接触面に露出したねじ、ボルト、又はリベット頭がない。かつ[K]
    - (iii) 食品等級材料から作製されている。[K]
  - (c) 販売業者は、食品接触面の全ての接合部が確実に以下であるようにする：
    - (i) 表面が滑らかで簡単に洗浄できる、かつ[K]
    - (ii) 溶接されている。[K]
  - (d) 氷の処理に使われる全ての設備は、清潔に保たれ、衛生的に保管され、かつ第11章.02 B. (1) (a), (b)及び(c)の構造要求事項を満たすこととする。[K]
  - (e) 販売業者は、製品温度の監視に使用する、 $\pm 2^{\circ}\text{F}$ まで正確な温度測定器を提供することとする。
- (2) 食品接触面の洗浄及び消毒
- (a) 貝類や他の食品接触面の汚染を防ぐために、設備、用具、及び容器の食品接触面を洗浄及び消毒することとする。販売業者は以下を行うこととする：
    - (i) 3コンパートメントシンク、ブラシ、洗剤、及び消毒剤などの適切な洗浄用品及び設備を供給し、工場内で温水と圧力ホースが利用できることとする、[K]
    - (ii) 日々の業務の開始前、及びその間に食品接触面が汚染された可能性がある中断後に設備及び用具を消毒する、[K]
    - (iii) 1日の終わりに設備及び用具を洗い流す。[K]
  - (b) 保管中に汚染された可能性がある容器は、使用前に洗い流して消毒するか、廃棄することとする。[K]
  - (c) 殻が開けられた貝類は、清潔な蓋付き容器に梱包されることとする：
    - (i) 食品等級材料から作製されている、かつ[K]
    - (ii) 汚染からの保護を確保する方法で保管される。[K]
  - (d) 指サック又は手袋は、使用される場合は、以下のとおりとする；
    - (i) この種の材料が進行中の作業に不適切又は不適合である場合を除いて、不透水性材料で作られている、[0]
    - (ii) 1日2回以上消毒される、[K]
    - (iii) 必要に応じて洗浄の頻度を増やす
    - (iv) 使用されるまで適切に保管される、かつ[K]
    - (v) 清潔で無傷で衛生的な状態で保管される。[K]
- C. 交差汚染の防止
- (1) 貝類の保護
    - (a) 殻が開けられた貝類は汚染から保護されることとする。[SC/K]
    - (b) 設備と用具は、水しぶき、埃、及び汚染を防ぐ方法で保管することとする。[SK/0]
  - (2) 従業員の業務
    - (a) 販売業者は、貝類の加工業務又は食品接触面に直接接触する作業を行う全ての従業員が、高水準の個人衛生及び清潔を確実に保つようすることとする。
    - (b) 販売業者は、全ての従業員に石鹸と水で手をしっかりと洗い、適切な手洗い設備で消毒するよう求めることとする：

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (i) 作業開始前、[K]
  - (ii) 作業場から離れた後のたびに、[K]
  - (iii) 作業の中断後のたびに、かつ[K]
  - (iv) 手が汚れた、又は汚染された可能性がある時はいつでも。[K]
  - (c) 殻が開けられた貝類を処理する全ての従業員には以下が求められることとする：
    - (i) 効果的なヘアネットを装着する、[0]
    - (ii) 消毒したり固定したりできない手に付けた宝飾品は全て取り外す、[0]
    - (iii) 宝飾品を取り外すことができない場合は指サック又は手袋を装着する、かつ[0]
    - (iv) 必要に応じて洗い流すか着替え、清潔に保った外衣を装着する。[0]
    - (v) 貝類の殻開け又は梱包が行われるいかなる場所でも、用具の洗浄又は保管に使用されるいかなる場所でも、販売業者は従業員に以下を禁止することとする：
      - a. 衣類又はその他の私物を保管する、[0]
      - b. 飲食をする、[K]
      - c. 唾を吐く、かつ[K]
      - d. どんな種類でも喫煙すること。[K]
- D. 手洗い、手の消毒、及び化粧室設備の保守
- (1) 温冷混合水栓から供給される最低100 ° F (37.8 ° C) の温水の出る手洗い設備が整備されることとする。[SK/0]
    - (a) 以下の手洗い設備が整備されることとする：
      - (i) 作業場に行くのに便利である、[0]
      - (ii) 設備及び用具の洗浄に用いる3コンパートメントシンクから切り離されている、[K]
      - (iii) 承認された下水処理システムに直接配管されている、かつ[SK/0]
      - (iv) 従業員の人数に対して十分な数と大きさがあり、監督者が従業員の使用を監視することができる場所に位置する。[K]
    - (b) 販売業者は、梱包室に手洗い用シンクを少なくとも1台は整備することとする。[0]
    - (c) 販売業者は、各手洗い設備に以下を備えることとする：
      - (i) 手洗い用石鹼液又は洗剤の供給、[K]
      - (ii) 用途に合った取り出し容器に入った使い捨ての業務用紙タオル又は熱風を出す手乾燥装置の便利な場所での供給、[0]
      - (iii) 簡単に洗浄できる汚物入れ、及び[0]
      - (iv) 従業員に把握される言語での手洗い表示、[0]
  - (2) 下水[C]及び液体廃棄物[K]は施設から適切に除去されることとする。
  - (3) 販売業者は以下を供給することとする：
    - (a) きっちりと閉まる、自動閉鎖の、加工場に直接開かない化粧室のドア、[K]
    - (b) 適切な数の便利な場所にある化粧室[K]
    - (c) 各化粧室設備に[K]適切に供給される用途に合ったホルダーに入ったトイレットペーパー。[SK/0]
- E. 混入不純物からの保護
- (1) 貝類は、処理及び加工中に別の位置に移動させられる間、汚染から保護されることとする。[K]
  - (2) 貝類が露出している場所での食品の保管あるいは加工業務の上方に吊るされている、照明器具、電球、天空光、又は他のガラス製品は、安全な種類のものにするか、破損した

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

場合の食品汚染を防ぐために保護されることとする。[0]

- (3) 食品接触面は、適用される連邦及び州の法律と規則に準拠する洗浄剤及び殺菌剤のみを使用して、混入不純物に起因する汚染から保護されることとする。[K]
- (4) 貝類の加工に用いられる氷の保護
  - (a) 貝類加工施設の現場で作られない全ての氷は受け取り時に点検され、氷が汚染から保護されるような方法で配達されていない場合は受け入れないこととする。  
[SC/K]
  - (b) 汚染を防ぐために、氷は安全で衛生的な方法で保管されることとする。[SC/K]
- (5) 食品が保管、加工又は梱包される場所での凝縮を最小限に抑えるために、換気を十分に行うこととする。[SC/K]
- (6) 販売業者は、食品加工に使われる蒸気、又は食品接触面に接触する蒸気は、連邦及び州の法律と規則に合致する添加物又は劇物を確実に含有していないようにすることとする。[K]

### F. 毒性化合物の適切な表示、保管、及び使用

#### (1) 毒性化合物の保管

- (a) 販売業者は、工場業務に必要な毒性物質のみが施設に存在することを確実にすることとする。[K]
- (b) 以下の各種類の毒性物質は別々に保管されることとする：
  - (i) 殺虫剤及び殺鼠剤、[K]
  - (ii) 洗剤、消毒剤、及び関連する洗浄剤、及び[K]
  - (iii) 腐食性の酸、研磨剤、及び他の化学物質。[K]
- (c) 販売業者は、貝類又は食品接触面の上で毒性物質を保管しないこととする。[K]

#### (2) 毒性化合物の使用と表示

- (a) 殺虫剤が使用される場合は、販売業者は、適用される連邦及び州の規則に従って殺虫剤を使用し、残留物を伴う貝類又は包装材料の汚染を防ぐような方法で昆虫やげっ歯類を制御することとする。[K]
- (b) 洗浄剤及び殺菌剤は、適用される連邦及び州の法律と規則に従ってのみ、ラベル付け及び使用されることとする。[K]
- (c) 毒性物質は製造業者のラベルの指示に従ってラベル付け及び使用されることとする。[K]
- (d) 使用されている化学殺菌剤の濃度の100万分の1を正確に測定する検査キット又は他の装置を提供する。[K]

追加ガイダンス：第4項 ガイダンス文書 第3章 第.06項

### G. 有害な健康状態の従業員の管理

- (1) 販売業者及び監督者は、食品をとおして伝染する可能性があり、伝染期にある疾患を有するいかなる従業員も、その従業員が貝類又は食品接触面に接触する可能性がある全ての職務から確実に排除されるように、あらゆる合理的な予防措置を講じることとする。食品産業に従事する者から食品をとおして伝染する可能性がある疾患をもたらす病原体は、米国障害者法に準拠して米国疾病管理予防センターが突き止め、連邦官報で公表されている。このような病原体には以下が含まれる：[K]
  - (a) ノロウイルス
  - (b) A型肝炎ウイルス
  - (c) 赤痢菌属

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (d) 腸管出血性又は志賀毒素産生性大腸菌、あるいは
  - (e) チフス菌。
- (2) 全ての従業員は、食品をとおして伝染する疾患に関わりを持つ時は、自身の健康や業務に関する情報を販売業者及び/又は監督者に直ちに報告することとする。全ての従業員は、疾患の症状の発現日、症状のない状態での診断日、又は従業員が以下に該当する場合などの必要とされる追加情報の提供も含め、販売業者及び/又は監督者が貝類に起因する疾患の感染リスクを低減できるような方法で情報を報告することとする：[K]
- (a) 従業員に以下のいずれかの症状がある：
    - (i) 嘔吐
    - (ii) 下痢
    - (iii) 黄疸
    - (iv) 発熱を伴う咽喉痛、又は
    - (v) 体のあらゆる部位のせつ又は感染した開放創あるいは排液性の創傷などの膿を含む病変、あるいは
  - (b) 従業員に、以下が原因で医療従事者に診断された疾患がある：
    - (i) ノロウイルス
    - (ii) A型肝炎ウイルス
    - (iii) 赤痢菌属
    - (iv) 腸管出血性又は志賀毒素産生性大腸菌、あるいは
    - (v) チフス菌。
  - (c) 従業員に、医療従事者の判断で抗生物質療法を受けていない、過去3ヵ月以内に医療従事者に診断されたチフス菌に起因する既往歴がある。
  - (d) 従業員が、確認された疾患の発生に関連のある食品を摂取又は調理した、あるいは以下に感染又は罹患している者が調理した催しで食品を摂取したために、その疾患の発生に曝露した、又はその原因である疑いがある：
    - (i) 最終曝露が過去24時間以内のノロウイルス、
    - (ii) 最終曝露が過去3日以内の腸管出血性又は志賀毒素産生性大腸菌、又は赤痢菌属、
    - (iii) 最終曝露が過去14日以内のチフス菌、
    - (iv) 最終曝露が過去30日以内のA型肝炎ウイルス、あるいは
  - (e) 従業員が、確認された疾患の発生が認められる環境に通う又は働くことで、あるいは確認された疾患についての知識があり、その発生が認められる環境に通う又は働く者と同じ世帯に住んでいることで、あるいは以下が原因の疾患についての知識があり、その疾患の診断を受けた者と同じ世帯に住んでいることで曝露された。
    - (i) 最終曝露が過去24時間以内のノロウイルス、
    - (ii) 最終曝露が過去3日以内の腸管出血性又は志賀毒素産生性大腸菌、又は赤痢菌属、
    - (iii) 最終曝露が過去14日以内のチフス菌、
    - (iv) 最終曝露が過去30日以内のA型肝炎ウイルス。
- (3) 感染した創傷のある従業員が、適切な包帯、乾燥していて耐久性があり、ぴったりと付く不透水性の保護剤、及び使い捨ての手袋で手の病変を継続して覆い保護する場合は、販売業者及び/又は監督者は、さらなる制限を設けずに、従業員の貝類加工施設での就労を許可できる。[K]
- (4) 販売業者は、従業員から肝炎の診断や症状の発現の知らせを受けた場合は、州貝類管理



## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

局及び州保健局に通知することとし、また従業員が貝類又は食品接触面に接触する可能性がある、又は疾患を他の従業員に移す可能性がある全ての職務から確実に排除されるようにすること。[K]

- H. ペストの駆除。販売業者は、ペストが施設及び加工業務から確実に駆除されるように自身の施設を運営することとする。貝類が保管、処理、加工、又は梱包される、あるいは食品処理装置、用具及び包装材料が洗浄又は保管される施設内の領域中に動物を入れるのを禁止することとする。[K]

### .03 その他のモデル条例案要求事項

#### A. 工場及び敷地

- (1) 全般。物理的施設は良好な補修状態で保守されることとする。[0]
- (2) 洪水
  - (a) 貝類が保管、殻開け、梱包、再梱包、又は再出荷される施設は、通常の満潮時の洪水の影響を受けないように設置されることとする。[C]
  - (b) 施設が水浸しになった場合：
    - (i) 洪水が建物から引いてしまい、建物が洗浄され消毒されるまで、貝類の加工、殻開け、又は再梱包業務は中止することとする。[C]
    - (ii) 保管中に洪水に接触した全ての貝類は、粉碎されるか、非食用に処分されることとする。[C]
- (3) 販売業者は、泥や他の汚れを施設及び業務から確実に排除することで、汚染及び不純物の混入からの適切な保護処置を取る施設を運営することとする。[SC/K]
- (4) 販売業者は、施設内に昆虫及び害虫が確実に存在しないように、必要とされる内外の昆虫及び害虫駆除対策を取ることとする。
  - (a) きっちりと閉まる自動閉鎖のドア、[K]
  - (b) 1インチ当たり15メッシュ以上の網、[K]及び
  - (c) 気流の制御。[K]
- (5) 工場内部
  - (a) 施設中の衛生状態を維持することとする。[0]
  - (b) 全ての乾燥エリアの床は固く滑らかで簡単に洗浄できることとする、かつ[0]
  - (c) 貝類の保管、食品の加工、及び設備と用具の洗浄を行う場所で用いられる全ての湿潤エリアの床は、以下のような、簡単に洗浄でき、不透水性及び耐食性の材料で構成されることとする：
    - (i) 適切な排水を行うように等級分けされている、[0]
    - (ii) 表面が平らで、衛生上の問題を引き起こし排水を妨げる亀裂がない、[0]
    - (iii) 床と壁の間に不透水性をもたらす密閉された接合部がある、かつ[0]
  - (d) 壁と天井。貝類が保管、処理、加工、又は梱包される部屋の内面は簡単に洗浄でき、耐食性及び不透水性の材料で構成されることとする[0]。
- (6) 施設周辺の敷地は、貝類の汚染をもたらす可能性のある状態がないよう保守されることとする。このような状態には以下が含まれる；
  - (a) げっ歯類の誘引及び避難場所、及び[0]
  - (b) 不十分な排水。[0]

#### B. 配管及び関連施設

- (1) 全ての配管及び衛生器具は適切に設計、設置、修正、修理、及び保守されることとする。水道システムは加圧下で十分な量の水を供給し、全てのシンクで冷温水の供給が受けら

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

れることとする。[K]

- (2) 床が以下の場合、空隙などの逆流防止策を含む、適切な床の排水が行われることとする：

- (a) 貝類の保管に使用されている、[K]
- (b) 食品保管装置のために使用されている[K]（冷却装置など）、
- (c) ホースでの水掛、浸水、又は同様の方法で洗浄されている[K]、かつ
- (d) 通常業務中に、床の3コンパートメントシンクなど、水又は他の液体廃棄物の排水の影響を受ける。[K]

- (3) 施設の安全で効果的な下水処理法が、適用される連邦及び州の法律と規則に従って提供されることとする。[SC/K]

- (4) 食品加工場又は食品保管場所の上方、あるいは容器や用具が洗浄又は保管される場所の上方への排水管の設置は許可されないこととする。[K]

### C. 公益事業

- (1) 販売業者は、換気システム又は冷暖房システムが貝類製品を汚染させる可能性のある状態を作り出さないことを保証することとする。[SC/K]

- (2) 販売業者は、適正製造基準を推進するのに十分な照明を施設全体に提供することとする。[SC/K]

### D. その他の廃棄物の処理

- (1) 廃棄物の処理は、該当する連邦及び州の法律と規則に従って行われることとする。[0]

- (2) 廃棄物の保管又は輸送に用いられる全ての場所及び容器は、昆虫及び害虫の誘引、避難場所、又は繁殖地にならないように運用及び保守されることとする。[0]

### E. 非食品接触面の設備状態、洗浄、保守、及び構築

- (1) 販売業者は、承認済みのプラスチック製品を含む、洗浄、消毒、保守、又は交換ができる手法と材料で構築される設備のみを使用することとする。[0]

- (2) 販売業者は、貝類の保管場所又は処理場における非食品接触面を構築するために、亀裂がなく、簡単に洗浄でき、耐食性及び不透水性の材料を使用することとする。[0]

- (3) 設備の洗浄業務は、貝類及び非食品接触面の汚染を防ぐのに適した方法と頻度で実施されるものとする。[K]

- (4) 保管されている漁獲貝類に接触する全ての輸送機関及び設備は、漁獲された貝類の汚染を防ぐのに必要な方法と頻度で洗浄及び保守されるものとする。[0]

### F. 貝類の保管及び処理

- (1) 販売業者は以下を行うこととする：

- (a) 異なるロットの貝類を混合しない、[K]

- (b) 殻が取られた貝類の貝肉は、認可された認証番号のラベルが付いた容器にのみ再梱包する、[K]

- (c) 容器の合法的な供給源、及び容器にその供給源からの貝類が入っていることを検証する文書が存在する場合を除き、敷地でその敷地に対して発行された認証番号と異なる認証番号がついた使用可能な容器又は容器の蓋を所有しない、[K]

- (d) 21 CFR 161 第130項に従って全ての貝類の貝肉の洗浄、ブロー洗浄、洗い流しを行う、[K]

- (e) 殻が取られた貝類の貝肉を、必要に応じてしっかりと排水、洗浄し、すぐに再梱包する、[K]

- (f) 適用される食品添加物規制に準拠するように再梱包業務を行う、[K]

- (g) 冷凍貝類は、保管中も冷凍状態が保たれることとする。[SK/0]

### G. ヒートショック。該当なし

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

### H. 監督

- (1) 信頼できる有能な者が、全体的な工場の管理及び業務を監督するよう指名されることとする、[K]
- (2) 洗浄業務が貝類又は食品接触面の汚染をもたらさないことを保証するために、洗浄手順が策定され管理されることとする。[K]
- (3) 全ての監督者は以下であることとする：
  - (a) 適切な食品処理技術及び食品保護原理のトレーニングを受けている、かつ[K]
  - (b) 個人衛生及び衛生の慣行を熟知している。[K]
- (4) 販売業者は以下を要することとする：
  - (a) 作業場での手洗い、食事、喫煙、及び私物又は衣類の保管を含む、従業員の衛生の慣行を監視する監督者。[K]
  - (b) 以下を含む適切な衛生の慣行が確実に実施されるようにする監督者：
    - (i) 工場及び設備の清掃[K]
    - (ii) 迅速な製品の処理、及び[K]
    - (iii) 貝類の汚染からの保護。[K]
  - (c) 貝類が保管、処理、加工、又は梱包される、あるいは食品処理装置、用具及び包装材料が洗浄又は保管される施設内の領域中に権限のない者が入ることを禁止する監督者。[K]
  - (d) 従業員は適切な食品処理及び個人衛生の慣行のトレーニングを受けることとする。[K]

## 第13章 漁獲貝類の出荷

例外。漁獲貝類出荷者の業務及び状態が、漁獲貝類が建物内で梱包されるよう要求するに値しないと規制当局が判断した場合は、漁獲貝類出荷者には本章の第.02及び.03項に準拠する建物内で漁獲された貝類を梱包することは義務付けられていない。

追加ガイダンス：第4項 ガイダンス文書 第3章 第.07項

### .01 重要管理点

#### A. 受け取りの重要管理点 - 管理基準

- (1) 販売業者は、以下の有資格の漁獲者から入手した漁獲貝類のみを出荷し再梱包することとする：
  - (a) タグで特定されているとおり、承認された地域又は公開状態で条件付きで承認された地域から入手した貝類のみを漁獲している、かつ [C]
  - (b) 各容器のタグ又は各大量貨物の取引記録で漁獲された貝類を識別している、かつ [C]
  - (c) 第13章.02 G. (2) [C] に記載されている漁獲者によって供給された記録から判断し、第13章.02 A. (1), (2)又は(3)の時間・温度の要求事項に準拠して貝類を漁獲している。
- (2) 販売業者は、以下の販売業者から入手し輸送された漁獲貝類のみを出荷し再梱包することとする：
  - (a) 第10章.05で概説されているとおりの各容器のタグで漁獲貝類を識別している、かつ[C]
  - (b) 第14章.04及び.05で規定されている文書を提供している、かつ[C]
  - (c) 漁獲された貝類を適切に冷凍している、又は[C]
  - (d) 外気温度の45 ° F (7.2 ° C) 以下に保たれた輸送機関で漁獲された貝類を出荷している、又は[C]
  - (e) 内部温度が50 ° F (10 ° C) 以下まで漁獲された貝類を冷却している。[C]
- (3) 販売業者は、第13章.01 A. (2) (c), (d) 又は(e)の受け取りの要求事項を満たす漁獲貝類ではなく、第13章.01 D. (2)に準拠した漁獲貝類を出荷することを選んだ販売業者から漁獲貝類を受け取ることがある。製品には、第13章A. (2) (b) で概説されているとおりの文書が添付され、継続して冷却が行われていることを示す時間/温度記録装置を備える必要がある。4時間以下の出荷では、時間/温度記録装置を備えたり、第13章.01 A. (2) (c), (d)又は(e)に準拠したりする必要はない。4時間以下の出荷には第13章.01 A. (2) (b)で規定されている文書を添付する必要がある。[C]
- (4) 販売業者は、以下の販売業者から入手した殻付き製品のみを出荷し再梱包することとする：
  - (a) 殻付き製品を以下のように出荷している：
    - (i) 適切に冷凍して出荷、又は
    - (ii) 輸送機関で、又は外気温度の45 ° F (7.2 ° C) 以下で出荷、又は
    - (iii) 内部温度が45 ° F (7.2 ° C) 以下で出荷、及び[C]
  - (b) 各容器のタグで殻付き製品を識別している。[C]

#### B. 漁獲貝類保管の重要管理点 - 管理基準。販売業者は以下を確実にすることとする：

モデル条例案 第2項 - 第13章漁獲貝類の出荷

108ページ

Copyright (C) 2019 JETRO. All rights reserved.

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (1) 人工水域における湿潤状態での保管が行われる場合は、水質は第7章.04で概説されている要求事項を満たすこととする、かつ[C]
  - (2) 漁獲された貝類は、温度制御下に置かれたら、加工業者又は最終消費者に販売されるまでは以下の状態とする：
    - (a) 冷凍されている、又は[C]
    - (b) 45 ° F (7.2 ° C) 以下に保たれた保管場所又は輸送機関に置かれている、かつ[C]
    - (c) ローディングドックのような加工又は輸送地点で2時間以上、第.01項 B. (1)、あるいは第.01項B. (2) (a)又は(b)で規定されているとおりの、氷、機械式冷却装置、又はその他の承認された保管方法のない状態が続くことは認められていない。[C]
  - (3) 使用制限のラベルが付いたカキを除く、州のビブリオ管理計画の下で漁獲された全てのカキは以下の温度の要求事項を満たすこととする：
    - (a) 州のV. v. 管理計画で概説されている期間内に内部温度が55 ° F (12.7 ° C) まで冷却されることとする。[C]
    - (b) 州のV. p. 管理計画で概説されている期間内に内部温度が50 ° F (10 ° C) まで冷却されることとする。V. v. 管理計画に準拠するように内部温度が55 ° F (12.7 ° C) まで冷却された漁獲貝類は本要求事項に準拠しているとみなされる。[C]
  - (4) 有資格の漁獲者から入手した他の全ての漁獲貝類は、予め冷却した輸送機関、又は45 ° F (7.2 ° C) 以下に保たれた保管場所に置かれ、出荷前に内部温度が50 ° F (10 ° C) まで冷却されることとする。[C]
  - (5) 中継、湿潤状態での保管又は浄化が予定される製品、あるいは規制当局承認の調節計画を用いて冷却されているミル貝（アメリカナミガイ）又はビノスガイ属は上記の.01 B. (4)に記載されている要求事項の対象外とする。[C]
- C. 殻付き製品保管の重要管理点 - 管理基準。販売業者は殻付き製品が確実に：(1) 冷凍されている、又は[C] (2) 45 ° F (7.2 ° C) 以下に保たれた保管場所又は輸送機関に置かれ保管されるようにすること、[C]
- D. 漁獲貝類の出荷の重要管理点 - 販売業者は以下を確実にすることとする：
- (1) 使用制限タグ付きで受け取られる漁獲貝類が、認証された販売業者にのみ出荷され、漁獲された貝類の使用目的を詳しく述べた特定の文言が添付されるようにすること。取引記録には使用制限のある漁獲貝類の容器の容量が示されることとする。[C]
  - (2) 全ての漁獲貝類は、出荷前に上記の.01 B. (3)及び(4)に概説されている要求事項を満たすように冷却される。最初の販売業者が、使用制限のある漁獲貝類及び内部温度が50 ° F (10 ° C) に達する前に第8章@.02 A. (3)に従って漁獲された貝類の出荷を選ぶことがある。最初の販売業者がこの選択肢を選ぶ場合は、出荷には、継続して冷却が行われていることを示す時間/温度記録装置を備えることとする。4時間以下の出荷では、時間/温度記録装置を備える必要はない。[C]

### .02 衛生

#### A. 加工及び製氷用の水の安全性

##### (1) 給水

- (a) 販売業者は、適用される連邦、州、地方規則に従って飲料水を供給することとする。[C]

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (b) 私有の水源から給水する場合は、販売業者は規制当局に認可された者によりサンプリングが行われ、規制当局に認可又は認証された研究所で検査が行われる給水を受ける手配をすることとする：[K]
  - (i) 給水の利用前、[C]
  - (ii) 給水の利用中に6ヵ月ごと、かつ[K]
  - (iii) 給水が復旧及び消毒された後。[SC/K]
- (2) 製氷。貝類の加工、保管、又は輸送に使用される氷は以下のとおりとする：
  - (a) 商用製氷機で現場で飲料水から作られる、[C]又は
  - (b) 規制当局又は該当する規制機関によって認可された施設からもたらされる。[C]
- (3) 漁獲貝類の洗浄
  - (a) 飲料水の供給又は承認分類における飼育場からの水が漁獲貝類の洗浄に使用されることとする。[C]
  - (b) 販売業者は、漁獲貝類の洗浄に水を再循環させる装置を使用する場合は以下を行うこととする：
    - (i) 規制当局から装置の構築又は改修の承認を得る。[K]
    - (ii) 十分な量の水を、消毒後に飲料水の大腸菌基準を満たし、許容できない残留物を漁獲貝類に残さない、漁獲貝類の洗浄に適した水質に処理する水処理及び水消毒システムを提供する、及び[C]
    - (iii) 細菌学的水質検査を毎日行う。[SC/K]
  - (c) 販売業者は、消毒される水の濁度が米国公衆衛生協会（APHA）の水および廃水検査標準方法の手法で測定された20比濁計濁度単位（NTUs）を超えないことを条件に、再循環式洗浄水システムに紫外線（UV）消毒を用いてもよい。[K]
- (4) 配管及び関連施設。販売業者は、以下を目的に全ての配管及び衛生器具を設計、設置、修正、修理、及び保守することとする：
  - (a) 給水の汚染を防止する、[C]
  - (b) 飲料水の加圧供給と許容できない水源からの水の交差接続を防止する。[C]
  - (c) 販売業者は、逆流や逆サイホン作用を防ぐために、正常に機能する状態に装置を設置及び保守することとする。[K]

追加ガイダンス：第4項 ガイダンス文書 第3章 第.01項

### B. 食品接触面の状態及び清潔

- (1) 食品接触面の設備及び用具の構築
  - (a) 販売業者は、貝類産業設備構築ガイダンスに準拠する設備のみを使用することとする。[K]
  - (b) 販売業者は、以下のような承認済みのプラスチック製品及び最終製品容器を含む設備及び用具のみを使用することとする：
    - (i) 貝類製品の汚染を防ぐ方法で洗浄と消毒、保守、又は交換ができる手法と材料で構築されている、

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (ii) 食品接触面に露出したねじ、ボルト、又はリベット頭がない。かつ[K]
  - (iii) 食品等級材料から作製されている。[K]
  - (c) 販売業者は、食品接触面の全ての接合部が確実に以下であるようにする：
    - (i) 表面が滑らかで簡単に洗浄できる、かつ[K]
    - (ii) 溶接されている。
  - (d) 氷の処理に使われる全ての設備は、清潔に保たれ、衛生的に保管され、かつ第11章.02 B. (1) (a), (b)及び(c)の構造要求事項を満たすこととする。[K]
  - (e) 漁獲された貝類の洗浄・貯蔵タンク及び関連する配管は安全な材料で作製され、タンクは以下のように構築されることとする：
    - (i) 洗浄と点検が簡単にできる、[K]
    - (ii) 自己排水される、かつ[K]
    - (iii) 食品接触面の要求事項を満たす。[K]
  - (2) 食品接触面の洗浄及び消毒
    - (a) 貝類や他の食品接触面の汚染を防ぐために、設備、用具、及び容器の食品接触面を洗浄及び消毒することとする。販売業者は以下を行うこととする：
      - (i) 3コンパートメントシンク、ブラシ、洗剤、及び消毒剤などの適切な洗浄用品及び設備を供給し、工場内で温水と圧力ホースが利用できることとする、[K]
      - (ii) 日々の業務の開始前、及びその間に食品接触面が汚染された可能性がある中断後に設備及び用具を消毒する、[K]
      - (iii) 1日の終わりに設備及び用具を洗い流す。[K]
    - (b) 保管中に汚染された可能性がある容器は、使用前に洗い流して消毒するか、廃棄することとする。[K]
  - (3) 指サック又は手袋は、使用される場合は、以下のとおりとする；
    - (a) この種の材料が進行中の作業に不適切又は不適合である場合を除いて、不透水性材料で作られている、[0]
    - (b) 必要に応じて洗浄の頻度を増やす[K]、
    - (c) 使用されるまで適切に保管される、かつ[K]
    - (d) 清潔で無傷で衛生的な状態で保管される。[K]
- C. 交差汚染の防止
- (1) 貝類の保護
    - (a) 漁獲貝類は、乾燥状態での保管で、及び輸送地点で汚染から漁獲貝類を保護する方法で保管されることとする。[SC/K]
    - (b) 貝類は汚染から保護されることとする。[SC/K]
    - (c) 漁獲貝類を洗浄する、又は沈殿物をほぐすことを目的としたよどんだ水の入った容器に漁獲貝類を置かないこととする。[K]
    - (d) 設備と用具は、水しぶき、埃、及び汚染を防ぐ方法で保管することとする。[SK/0]
  - (2) 従業員の業務
    - (a) 販売業者は、全ての従業員に石鹼と水で手をしっかりと洗い、適切な手洗い設備で消毒するよう求めることとする：
      - (i) 作業開始前、[K]
      - (ii) 作業場から離れた後のたびに、[K]
      - (iii) 作業の中断後のたびに、かつ[K]
      - (iv) 手が汚れた、又は汚染された可能性がある時はいつでも。[K]

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (b) 貝類が保管されるいかなる場所でも、用具の洗浄又は保管に使用されるいかなる場所でも、販売業者は従業員に以下を禁止することとする：
  - (i) 衣類又はその他の私物を保管する、[0]
  - (ii) 飲食をする、[K]
  - (iii) 唾を吐く、かつ[K]
  - (iv) どんな種類でも喫煙すること。[K]
- D. 手洗い、手の消毒、及び化粧室設備の保守
  - (1) 温冷混合水栓から供給される最低100 ° F (37.8 ° C) の温水の出る手洗い設備が整備されることとする。[SK/0]
    - (a) 以下の手洗い設備が整備されることとする：
      - (i) 作業場に行くのに便利である、[0]
      - (ii) 設備及び用具の洗浄に用いる3コンパートメントシンクから切り離されている、[K]
      - (iii) 承認された下水処理システムに直接配管されている、かつ[S0/K]
      - (iv) 従業員の人数に対して十分な数と大きさがあり、監督者が従業員の使用を監視することができる場所に位置する。[K]
    - (b) 販売業者は、各手洗い設備に以下を備えることとする：
      - (i) 手洗い用石鹼液又は洗剤の供給、[K]
      - (ii) 用途に合った取り出し容器に入った使い捨ての業務用紙タオル又は熱風を出す手乾燥装置の便利な場所での供給、[0]
      - (iii) 簡単に洗浄できる汚物入れ、及び[0]
      - (iv) 従業員に把握される言語での手洗い表示、[0]
  - (2) 下水[K]及び液体廃棄物[K]は施設から適切に除去されることとする。
  - (3) 販売業者は以下を供給することとする：
    - (a) きっちりと閉まる、自動閉鎖の、加工場に直接開かない化粧室のドア、[K]
    - (b) 適切な数の便利な場所にある化粧室[K]
    - (c) 用途に合ったホルダーに入ったトイレットペーパー[K]が適切に供給された各化粧室設備。[SK/0]
- E. 混入不純物からの保護
  - (1) 貝類は、処理及び加工中に別の位置に移動させられる間、汚染から保護されることとする。[K]
  - (2) 貝類が露出している場所での食品の保管あるいは加工業務の上方に吊るされている、照明器具、電球、天空光、又は他のガラス製品は、安全な種類のものにするか、破損した場合の食品汚染を防ぐために保護されることとする。[0]
  - (3) 食品接触面は、適用される連邦及び州の法律と規則に準拠する洗浄剤及び殺菌剤のみを使用して、混入不純物に起因する汚染から保護されることとする。[K]
  - (4) 漁獲された貝類は清潔な容器に梱包すること。[K]
  - (5) 貝類の加工に用いられる氷の保護。
    - (a) 貝類加工施設の現場で作られない全ての氷は受け取り時に点検され、氷が汚染から保護されるような方法で配達されていない場合は受け入れないこととする。[SC/K]
    - (b) 汚染を防ぐために、氷は安全で衛生的な方法で保管されることとする。[SC/K]
  - (6) 食品が保管、加工又は梱包される場所での凝縮を最小限に抑えるために、換気を十分に行うこととする。[SC/K]



## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (7) 販売業者は、食品加工に使われる蒸気、又は食品接触面に接触する蒸気は、連邦及び州の法律と規則に合致する添加物又は劇物を確実に含有していないようにすることとする。[K]
- F. 毒性化合物の適切な表示、保管、及び使用
- (1) 毒性化合物の保管
- (a) 販売業者は、工場業務に必要な毒性物質のみが施設に存在することを確実にすることとする。[K]
- (b) 以下の各種類の毒性物質は別々に保管されることとする：
- (i) 殺虫剤及び殺鼠剤、[K]
- (ii) 洗剤、消毒剤、及び関連する洗浄剤、及び[K]
- (iii) 腐食性の酸、研磨剤、及び他の化学物質。[K]
- (c) 販売業者は、貝類又は食品接触面の上で毒性物質を保管しないこととする。[K]
- (2) 毒性化合物の使用と表示
- (a) 殺虫剤が使用される場合は、販売業者は、適用される連邦及び州の規則に従って殺虫剤を使用し、残留物を伴う貝類又は包装材料の汚染を防ぐような方法で昆虫やげっ歯類を制御することとする。[K]
- (b) 洗浄剤及び殺菌剤は、適用される連邦及び州の法律と規則に従ってのみ、ラベル付け及び使用されることとする。[K]
- (c) 毒性物質は製造業者のラベルの指示に従ってラベル付け及び使用されることとする。[K]
- (d) 使用されている化学殺菌剤の濃度の100万分の1を正確に測定する検査キット又は他の装置を提供する。[K]

追加ガイダンス：第4項 ガイダンス文書 第3章 第.06項

### G. 有害な健康状態の従業員の管理

- (1) 販売業者及び監督者は、食品をとおして伝染する可能性があり、伝染期にある疾患を有するいかなる従業員も、その従業員が貝類又は食品接触面に接触する可能性がある全ての職務から確実に排除されるように、あらゆる合理的な予防措置を講じることとする。食品産業に従事する者から食品をとおして伝染する可能性がある疾患をもたらす病原体は、米国障害者法に準拠して米国疾病管理予防センターが突き止め、連邦官報で公表されている。このような病原体には以下が含まれる：[K]
- (a) ノロウイルス
- (b) A型肝炎ウイルス
- (c) 赤痢菌属
- (d) 腸管出血性又は志賀毒素産生性大腸菌、あるいは
- (e) チフス菌。
- (2) 全ての従業員は、食品をとおして伝染する疾患に関わりを持つ時は、自身の健康や業務に関する情報を販売業者及び/又は監督者に直ちに報告することとする。全ての従業員は、疾患の症状の発現日、症状のない状態での診断日、又は従業員が以下に該当する場合などの必要とされる追加情報の提供も含め、販売業者及び/又は監督者が貝類に起因する疾患の感染リスクを低減できるような方法で情報を報告することとする：[K]
- (a) 従業員に以下のいずれかの症状がある：
- (i) 嘔吐
- (ii) 下痢

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (iii) 黄疸
  - (iv) 発熱を伴う咽喉痛、又は
  - (v) 体のあらゆる部位のせつ又は感染した開放創あるいは排液性の創傷などの膿を含む病変、あるいは
  - (b) 従業員に、以下が原因で医療従事者に診断された疾患がある：
    - (i) ノロウイルス
    - (ii) A型肝炎ウイルス
    - (iii) 赤痢菌属
    - (iv) 腸管出血性又は志賀毒素産生性大腸菌、あるいは
    - (v) チフス菌。
  - (c) 従業員に、医療従事者の判断で抗生物質療法を受けていない、過去3ヵ月以内に医療従事者に診断されたチフス菌に起因する既往歴がある。
  - (d) 従業員が、確認された疾患の発生に関連のある食品を摂取又は調理した、あるいは以下に感染又は罹患している者が調理した催しで食品を摂取したために、その疾患の発生に曝露した、又はその原因である疑いがある：
    - (i) 最終曝露が過去24時間以内のノロウイルス、
    - (ii) 最終曝露が過去3日以内の腸管出血性又は志賀毒素産生性大腸菌、又は赤痢菌属、
    - (iii) 最終曝露が過去14日以内のチフス菌、
    - (iv) 最終曝露が過去30日以内のA型肝炎ウイルス、あるいは
  - (e) 従業員が、確認された疾患の発生が認められる環境に通う又は働くことで、あるいは確認された疾患についての知識があり、その発生が認められる環境に通う又は働く者と同じ世帯に住んでいることで、あるいは以下が原因の疾患についての知識があり、その疾患の診断を受けた者と同じ世帯に住んでいることで曝露された：
    - (i) 最終曝露が過去24時間以内のノロウイルス、
    - (ii) 最終曝露が過去3日以内の腸管出血性又は志賀毒素産生性大腸菌、又は赤痢菌属、
    - (iii) 最終曝露が過去14日以内のチフス菌、
    - (iv) 最終曝露が過去30日以内のA型肝炎ウイルス。
- (3) 感染した創傷のある従業員が、適切な包帯、乾燥していて耐久性があり、ぴったりと付く不透水性の保護剤、及び使い捨ての手袋で手の病変を継続して覆い保護する場合は、販売業者及び/又は監督者は、さらなる制限を設けずに、従業員の貝類加工施設での就労を許可できる。
- (4) 販売業者は、従業員から肝炎の診断や症状の発現の知らせを受けた場合は、州貝類管理局及び州保健局に通知することとし、また従業員が貝類又は食品接触面に接触する可能性がある、又は疾患を他の従業員に移す可能性がある全ての職務から確実に排除されるようにすること。[K]
- H. ペストの駆除。販売業者は、ペストが施設及び加工業務から確実に駆除されるように自身の施設を運営することとする。貝類が保管、処理、加工、又は梱包される、あるいは食品処理装置、用具及び包装材料が洗浄又は保管される施設内の領域中に動物を入れるのを禁止することとする。[K]

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

### .03 その他のモデル条例案要求事項

#### A. 工場及び敷地

- (1) 全般。物理的施設は良好な補修状態で保守されることとする。[0]
- (2) 洪水
  - (a) 貝類が保管、梱包、再梱包、又は再出荷される施設は、通常の満潮時の洪水の影響を受けないように設置されることとする。
  - (b) 施設が水浸しになった場合：
    - (i) 洪水が建物から引いてしまい、建物が洗浄され消毒されるまで、貝類の加工、再梱包、又は出荷業務は中止することとする。[C]
    - (ii) 保管中に洪水に接触した全ての貝類は、粉碎されるか、非食用に処分されることとする。[C]
- (3) 販売業者は、泥や他の汚れを施設及び業務から確実に排除することで、汚染及び不純物の混入からの適切な保護処置を取る施設を運営することとする。[SC/K]
- (4) 販売業者は、施設内に昆虫及び害虫が確実に存在しないように、必要とされる内外の昆虫及び害虫駆除対策を取ることとする。
  - (a) きっちりと閉まる自動閉鎖のドア、[K]
  - (b) 1インチ当たり15メッシュ以上の網、[K]及び
  - (c) 気流の制御。[K]
- (5) 工場内部
  - (a) 施設中の衛生状態を維持することとする。[0]
  - (b) 全ての乾燥エリアの床は固く滑らかで簡単に洗浄できることとする、かつ[0]
  - (c) 貝類の保管、食品の加工、及び設備と用具の洗浄を行う場所で用いられる全ての湿潤エリアの床は、以下のような、簡単に洗浄でき、不透水性及び耐食性の材料で構成されることとする：
    - (i) 適切な排水を行うように等級分けされている、[0]
    - (ii) 表面が平らで、衛生上の問題を引き起こし排水を妨げる亀裂がない、[0]
    - (iii) 床と壁の間に不透水性をもたらす密閉された接合部がある、かつ[0]
  - (d) 壁と天井。貝類が保管、処理、加工、又は梱包される部屋の内面は簡単に洗浄でき、耐食性及び不透水性の材料で構成されることとする[0]。
- (6) 施設周辺の敷地は、貝類の汚染をもたらす可能性のある状態がないよう保守されることとする。このような状態には以下が含まれる；
  - (a) げっ歯類の誘引及び避難場所、及び[0]
  - (b) 不十分な排水。[0]

#### B. 配管及び関連施設

- (1) 全ての配管及び衛生器具は適切に設計、設置、修正、修理、及び保守されることとする。水道システムは加圧下で十分な量の水を供給し、全てのシンクで冷温水の供給が受けられることとする。[K]
- (2) 床が以下の場合は、空隙などの逆流防止策を含む、適切な床の排水が行われることとする：
  - (a) 貝類の保管に使用されている、[K]
  - (b) 食品保管装置のために使用されている[K]（冷却装置など）、
  - (c) ホースでの水掛、浸水、又は同様の方法で洗浄されている[K]、かつ
  - (d) 通常業務中に、床の3コンパートメントシンクなど、水又は他の液体廃棄物の排水の影響を受ける。[K]

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (3) 施設の安全で効果的な下水処理法が、適用される連邦及び州の法律と規則に従って提供されることとする。[SC/K]
  - (4) 食品加工場又は食品保管場所の上方、あるいは容器や用具が洗浄又は保管される場所の上方への排水管の設置は許可されないこととする。[K]
- C. 公益事業
- (1) 販売業者は、換気システム又は冷暖房システムが貝類製品を汚染させる可能性のある状態を作り出さないことを保証することとする。[SC/K]
  - (2) 販売業者は、適正製造基準を推進するのに十分な照明を施設全体に提供することとする。[SC/K]
- D. その他の廃棄物の処理
- (1) 廃棄物の処理は、該当する連邦及び州の法律と規則に従って行われることとする。[0]
  - (2) 廃棄物の保管又は輸送に用いられる全ての場所及び容器は、昆虫及び害虫の誘引、避難場所、又は繁殖地にならないように運用及び保守されることとする。[0]
- E. 非食品接触面の設備状態、洗浄、保守、及び構築
- (1) 販売業者は、承認済みのプラスチック製品を含む、洗浄、消毒、保守、又は交換ができる手法と材料で構築される設備のみを使用することとする。[0]
  - (2) 販売業者は、貝類の保管場所又は処理場における非食品接触面を構築するために、亀裂がなく、簡単に洗浄でき、耐食性及び不透水性の材料を使用することとする。[0]
  - (3) 設備の洗浄業務は、貝類及び食品接触面の汚染を防ぐのに適した方法と頻度で実施されるものとする。[K]
  - (4) 保管されている漁獲貝類に接触する全ての輸送機関及び設備は、漁獲された貝類の汚染を防ぐのに必要な方法と頻度で洗浄及び保守されるものとする。[0]
- F. 貝類の保管及び処理
- (1) 販売業者は以下を行うこととする：
    - (a) 漁獲された貝類が確実に以下であるようにする：
      - (i) 生きている、[K]
      - (ii) ある程度、沈殿物がない[0]、かつ
      - (iii) えり抜かれている。[K]
  - (2) 販売業者は入荷する積荷を点検し、死滅した又は十分に保護されていない漁獲貝類は受け入れないこととする。[K]
  - (3) トラック又はドッキング施設のみが業務の主体となる販売業者は以下のとおりとする：
    - (a) 記録が保管され、点検が行える固定の会社所在地を持つこととする、かつ[K]
    - (b) 漁獲された貝類を再梱包しないこととする。[K]
  - (4) 漁獲された貝類を保管又は再梱包する販売業者は以下を有することとする：
    - (a) 漁獲貝類の適切な保管又は再梱包のための自らの施設、又は[K]
    - (b) 規制当局から漁獲貝類の保管又は再梱包の承認を得た施設との提携関係。[K]
  - (5) 冷凍貝類は、保管中も冷凍状態が保たれることとする。[SK/0]
  - (6) 有資格の漁獲者から入手した全ての漁獲貝類は以下のとおりとすること：
    - (a) 適切に冷凍されている、
    - (b) 45 ° F (7.2 ° C) に保たれた保管場所に置かれている、又は
    - (c) 受け取り後2時間以内に加工される。[SC/K]
- G. ヒートショック - 該当なし
- H. 監督
- (1) 信頼できる有能な者が、全体的な工場の管理及び業務を監督するよう指名されることとする、[K]

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (2) 洗浄業務が貝類又は食品接触面の汚染をもたらさないことを保証するために、洗浄手順が策定され管理されることとする。[K]
- (3) 全ての監督者は以下であることとする：
  - (a) 適切な食品処理技術及び食品保護原理のトレーニングを受けている、かつ[K]
  - (b) 個人衛生及び衛生の慣行を熟知している。[K]
- (4) 販売業者は以下を要することとする：
  - (a) 作業場での手洗い、食事、喫煙、及び私物又は衣類の保管を含む、従業員の衛生の慣行を監視する監督者。[K]
  - (b) 以下を含む適切な衛生の慣行が確実に実施されるようにする監督者：
    - (i) 工場及び設備の清掃[K]
    - (ii) 迅速な製品の処理、及び[K]
    - (iii) 貝類の汚染からの保護。[K]
  - (c) 監督者は、貝類が保管、処理、加工、又は梱包される、あるいは食品処理装置、用具及び包装材料が洗浄又は保管される施設内の領域中に権限のない者が入ることを禁止することとする。[K]
  - (d) 従業員は適切な食品処理及び個人衛生の慣行のトレーニングを受けることとする。[K]

## 第14章 再出荷

例外。再出荷者の業務及び状態が建物を要求するに値しないと規制当局が判断した場合は、再出荷者には本章の第.02及び.03項の建物要求事項に準拠することは義務付けられていない。

追加ガイダンス：第4項 ガイダンス文書 第3章 第.07項

### .01 重要管理点

#### A. 受け取りの重要管理点 - 管理基準

(1) 販売業者は以下の販売業者から入手し輸送された貝類のみを再出荷することとする：

- (a) 第10章.05で概説されているとおりのタグで漁獲貝類を識別、第10章.07で概説されているとおりのタグで殻付き製品を識別、及び/又は第10章.06で概説されているとおりのラベルで殻が開けられた貝類を識別している、かつ[C]
- (b) 第9章.04及び.05で規定されている文書を提供している、かつ[C]
- (c) 漁獲された貝類を適切に冷凍している、又は[C]
- (d) 外気温度の45 ° F (7.2 ° C) 以下に保たれた輸送機関で漁獲された貝類を出荷している、又は[C]
- (e) 内部温度が50 ° F (10 ° C) 以下まで漁獲された貝類を冷却している。[C]
- (f) 殻が開けられた貝類及び/又は殻付き製品を冷凍して、又は外気温度の45 ° F (7.2 ° C) 以下の輸送機関で出荷している。[C]

(2) 販売業者は、第13章.01 A. (2) (c), (d) 又は(e)の受け取りの要求事項を満たす漁獲貝類ではなく、第13章.01 D. (2)に準拠した漁獲貝類を出荷することを選んだ販売業者から漁獲貝類を受け取ることがある。製品には、第13章A. (2) (b)で概説されているとおりの文書が添付され、継続して冷却が行われていることを示す時間/温度記録装置を備える必要がある。4時間以下の出荷では、時間/温度記録装置を備えたり、第13章.01 A. (2) (c), (d) 又は(e)に準拠したりする必要はない。4時間以下の出荷には第13章.01 A. (2) (b)で規定されている文書を添付する必要がある。[C]

#### B. 漁獲貝類保管の重要管理点 - 管理基準。販売業者は、漁獲された貝類が温度制御下に置かれたら、加工業者又は最終消費者に販売されるまでは、確実に以下の状態であるようにすることとする：

- (1) 冷凍されている、又は[C]
- (2) 45 ° F (7.2 ° C) 以下に保たれた保管場所又は輸送機関に置かれている、かつ[C]
- (3) ローディングドックのような加工又は輸送地点で2時間以上、氷、機械式冷却装置、又はその他の承認された保管方法のない状態が続くことは認められていない。[C]

#### C. 殻付き製品保管の重要管理点 - 管理基準。販売業者は殻付き製品が確実に以下の状態であるようにすることとする：

- (1) 冷凍されている、又は[C]
- (2) 45 ° F (7.2 ° C) 以下に保たれた保管場所又は輸送機関に置かれ保管される、又は[C]

#### D. 殻が取られた貝肉保管の重要管理点 - 管理基準。販売業者は殻が開けられた貝類を外気温度の45 ° F (7.2 ° C) 以下で、又は氷で覆って保管することとする。

#### E. 漁獲貝類の出荷の重要管理点 - 販売業者は以下を確実にすることとする：

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (1) 使用制限タグ付きで受け取られる漁獲貝類が、認証された販売業者にのみ出荷され、漁獲された貝類の使用目的を詳しく述べた特定の文言が添付されるようにすること。取引記録には使用制限のある漁獲貝類の容器の容量が示されることとする。[C]
- (2) 使用制限のある漁獲貝類、又は内部温度が50 ° F（10 ° C）に達する前に第8章0.02 A. (3)に従って漁獲された貝類の出荷を選んだ販売業者から受け取られた漁獲貝類は、出荷前に内部温度が50 ° F（10 ° C）まで冷却されなければならない。販売業者は、使用制限のある漁獲貝類及び第8章0.02 A. (3)に従って漁獲された貝類の出荷を選ぶことがある。
- (3) 内部温度が50 ° F（10 ° C）に達する前。販売業者がこの選択肢を選ぶ場合は、出荷には、継続して冷却が行われていることを示す時間/温度記録装置を備えることとする。4時間以下の出荷では、時間/温度記録装置を備える必要はない。[C]

### .02 衛生

#### A. 加工及び製氷用の水の安全性

##### (1) 給水

- (a) 販売業者は、適用される連邦、州、地方規則に従って飲料水を供給することとする。[C]
- (b) 私有の水源から給水する場合は、販売業者は規制当局に認可された者によりサンプリングが行われ、規制当局に認可又は認証された研究所で検査が行われる給水を受ける手配をすることとする：[K]
  - (i) 給水の利用前、[C]
  - (ii) 給水の利用中に6ヵ月ごと、かつ[K]
  - (iii) 給水が復旧及び消毒された後。[SC/K]

##### (2) 製氷。貝類の加工、保管、又は輸送に使用される氷は以下のとおりとする：

- (a) 商用製氷機で現場で飲料水から作られる、[C]又は
- (b) 規制当局又は該当する規制機関によって認可された施設からもたらされる。[C]

##### (3) 配管及び関連施設。販売業者は、以下を目的に全ての配管及び衛生器具を設計、設置、修正、修理、及び保守することとする：

- (a) 給水の汚染を防止する、[C]
- (b) 飲料水の加圧供給と許容できない水源からの水の交差接続を防止する。[C] 販売業者は、逆流や逆サイホン作用を防ぐために、正常に機能する状態に装置を設置及び保守することとする。[K]

#### B. 食品接触面の状態及び清潔

食品接触面の設備及び用具の構築。氷の処理に使われる全ての設備は、清潔に保たれ、衛生的に保管され、かつ第11章.02 B. (1) (a), (b)及び(c)の構造要求事項を満たすこととする。[K]

#### C. 交差汚染の防止

##### (1) 貝類の保護

- (a) 漁獲貝類は、乾燥状態での保管で、及び輸送地点で汚染から漁獲貝類を保護する方法で保管されることとする。[SC/K]
- (b) 貝類は汚染から保護されることとする。[SC/K]
- (c) 設備と用具は、水しぶき、埃、及び汚染を防ぐ方法で保管することとする。[SK/0]

##### (2) 従業員の業務

- (a) 販売業者は、全ての従業員に石鹸と水で手をしっかりと洗い、適切な手洗い設備で消毒するよう求めることとする

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (i) 作業開始前、[K]
  - (ii) 作業場から離れた後のたびに、[K]
  - (iii) 作業の中断後のたびに、かつ[K]
  - (iv) 手が汚れた、又は汚染された可能性がある時はいつでも。[K]
- (b) 貝類が保管されるいかなる場所でも、用具の洗浄又は保管に使用されるいかなる場所でも、販売業者は従業員に以下を禁止することとする：
- (i) 衣類又はその他の私物を保管する、[0]
  - (ii) 飲食をする、[K]
  - (iii) 唾を吐く、かつ[K]
  - (iv) どんな種類でも喫煙すること。[K]
- D. 手洗い、手の消毒、及び化粧室設備の保守
- (1) 温冷混合水栓から供給される最低100 ° F (37.8 ° C) の温水の出る手洗い設備が整備されることとする。[SK/0]
- (a) 以下の手洗い設備が整備されることとする：
- (i) 作業場に行くのに便利である、[0]
  - (ii) 設備及び用具の洗浄に用いる3コンパートメントシンクから切り離されている、[K]
  - (iii) 承認された下水処理システムに直接配管されている、かつ[SK/0]
  - (iv) 従業員の人数に対して十分な数と大きさがあり、監督者が従業員の使用を監視することができる場所に位置する。[K]
- (b) 販売業者は、各手洗い設備に以下を備えることとする：
- (i) 手洗い用石鹼液又は洗剤の供給、[K]
  - (ii) 用途に合った取り出し容器に入った使い捨ての業務用紙タオル又は熱風を出す手乾燥装置の便利な場所での供給、[0]
  - (iii) 簡単に洗浄できる汚物入れ、及び[0]
  - (iv) 従業員に把握される言語での手洗い表示、[0]
- (2) 液体廃棄物は施設から適切に除去されることとする。[K]
- (3) 販売業者は以下を供給することとする：
- (a) きっちりと閉まる、自動閉鎖の、加工場に直接開かない化粧室のドア、[K]
  - (b) 適切な数の便利な場所にある化粧室[K]
  - (c) 用途に合ったホルダーに入ったトイレットペーパー[K]が適切に供給された各化粧室設備。[SK/0]
- E. 混入不純物からの保護
- (1) 貝類は、処理及び加工中に別の位置に移動させられる間、汚染から保護されることとする。[K]
- (2) 貝類が露出している場所での食品の保管あるいは加工業務の上方に吊るされている、照明器具、電球、天空光、又は他のガラス製品は、安全な種類のものにするか、破損した場合の食品汚染を防ぐために保護されることとする。[0]
- (3) 食品接触面は、適用される連邦及び州の法律と規則に準拠する洗浄剤及び殺菌剤のみを使用して、混入不純物に起因する汚染から保護されることとする。[K]
- (4) 貝類の再出荷に用いられる氷の保護
- (a) 貝類加工施設の現場で作られない全ての氷は受け取り時に点検され、氷が汚染から保護されるような方法で配達されていない場合は受け入れないこととする。[SC/K]
  - (b) 汚染を防ぐために、氷は安全で衛生的な方法で保管されることとする。[SC/K]



## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (5) 食品が保管、加工又は梱包される場所での凝縮を最小限に抑えるために、換気を十分に行うこととする。[SC/K]
- F. 毒性化合物の適切な表示、保管、及び使用
- (1) 毒性化合物の保管
- (a) 販売業者は、工場業務に必要な毒性物質のみが施設に存在することを確実にすることとする。[K]
  - (b) 以下の各種類の毒性物質は別々に保管されることとする：
    - (i) 殺虫剤及び殺鼠剤、[K]
    - (ii) 洗剤、消毒剤、及び関連する洗浄剤、及び[K]
    - (iii) 腐食性の酸、研磨剤、及び他の化学物質。[K]
  - (c) 販売業者は、貝類又は食品接触面の上で毒性物質を保管しないこととする。[K]
- (2) 毒性化合物の使用と表示
- (a) 殺虫剤が使用される場合は、販売業者は、適用される連邦及び州の規則に従って殺虫剤を使用し、残留物を伴う貝類又は包装材料の汚染を防ぐような方法で昆虫やげっ歯類を制御することとする。[K]
  - (b) 洗浄剤及び殺菌剤は、適用される連邦及び州の法律と規則に従ってのみ、ラベル付け及び使用されることとする。[K]
  - (c) 毒性物質は製造業者のラベルの指示に従ってラベル付け及び使用されることとする。[K]

追加ガイダンス：第4項 ガイダンス文書 第3章 第.06項

- G. 有害な健康状態の従業員の管理
- (1) 販売業者及び監督者は、食品をとおして伝染する可能性があり、伝染期にある疾患を有するいかなる従業員も、その従業員が貝類又は食品接触面に接触する可能性がある全ての職務から確実に排除されるように、あらゆる合理的な予防措置を講じることとする。食品産業に従事する者から食品をとおして伝染する可能性がある疾患をもたらす病原体は、米国障害者法に準拠して米国疾病管理予防センターが突き止め、連邦官報で公表されている。このような病原体には以下が含まれる：[K]
- (a) ノロウイルス
  - (b) A型肝炎ウイルス
  - (c) 赤痢菌属
  - (d) 腸管出血性又は志賀毒素産生性大腸菌、あるいは
  - (e) チフス菌。
- (2) 全ての従業員は、食品をとおして伝染する疾患に関わりを持つ時は、自身の健康や業務に関する情報を販売業者及び/又は監督者に直ちに報告することとする。全ての従業員は、疾患の症状の発現日、症状のない状態での診断日、又は従業員が以下に該当する場合などの必要とされる追加情報の提供も含め、販売業者及び/又は監督者が貝類に起因する疾患の感染リスクを低減できるような方法で情報を報告することとする：[K]
- (a) 従業員に以下のいずれかの症状がある：
    - (i) 嘔吐
    - (ii) 下痢
    - (iii) 黄疸
    - (iv) 発熱を伴う咽喉痛、又は
    - (v) 体のあらゆる部位のせつ又は感染した開放創あるいは排液性の創傷などの膿

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- を含む病変、あるいは
- (b) 従業員に、以下が原因で医療従事者に診断された疾患がある：
    - (i) ノロウイルス
    - (ii) A型肝炎ウイルス
    - (iii) 赤痢菌属
    - (iv) 腸管出血性又は志賀毒素産生性大腸菌、あるいは
    - (v) チフス菌。
  - (c) 従業員に、医療従事者の判断で抗生物質療法を受けていない、過去3ヵ月以内に医療従事者に診断されたチフス菌に起因する既往歴がある。
  - (d) 従業員が、確認された疾患の発生に関連のある食品を摂取又は調理した、あるいは以下に感染又は罹患している者が調理した催しで食品を摂取したために、その疾患の発生に曝露した、又はその原因である疑いがある：
    - (i) 最終曝露が過去24時間以内のノロウイルス、
    - (ii) 最終曝露が過去3日以内の腸管出血性又は志賀毒素産生性大腸菌、又は赤痢菌属、
    - (iii) 最終曝露が過去14日以内のチフス菌、
    - (iv) 最終曝露が過去30日以内のA型肝炎ウイルス、あるいは
  - (e) 従業員が、確認された疾患の発生が認められる環境に通う又は働くことで、あるいは確認された疾患についての知識があり、その発生が認められる環境に通う又は働く者と同じ世帯に住んでいることで、あるいは以下が原因の疾患についての知識があり、その疾患の診断を受けた者と同じ世帯に住んでいることで曝露された。
    - (i) 最終曝露が過去24時間以内のノロウイルス、
    - (ii) 最終曝露が過去3日以内の腸管出血性又は志賀毒素産生性大腸菌、又は赤痢菌属、
    - (iii) 最終曝露が過去14日以内のチフス菌、
    - (iv) 最終曝露が過去30日以内のA型肝炎ウイルス。
- (3) 感染した創傷のある従業員が、適切な包帯、乾燥していて耐久性があり、ぴったりと付く不透水性の保護剤、及び使い捨ての手袋で手の病変を継続して覆い保護する場合は、販売業者及び/又は監督者は、さらなる制限を設けずに、従業員の貝類加工施設での就労を許可できる。
- (4) 販売業者は、従業員から肝炎の診断や症状の発現の知らせを受けた場合は、州貝類管理局及び州保健局に通知することとし、また従業員が貝類又は食品接触面に接触する可能性がある、又は疾患を他の従業員に移す可能性がある全ての職務から確実に排除されるようにすること。[K]
- H. ペストの駆除。販売業者は、ペストが施設及び加工業務から確実に駆除されるように自身の施設を運営することとする。貝類が保管、処理、加工、又は梱包される、あるいは食品処理装置、用具及び包装材料が洗浄又は保管される施設内の領域中に動物を入れるのを禁止することとする。[K]

### .03 その他のモデル条例案要求事項

#### A. 工場及び敷地

- (1) 全般。物理的施設は良好な補修状態で保守されることとする。[0]
- (2) 洪水

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (a) 貝類が保管、殻開け、梱包、再梱包、又は再出荷される施設は、通常の満潮時の洪水の影響を受けないように設置されることとする。
- [C]
- (b) 施設が水浸しになった場合：
- (i) 洪水が建物から引いてしまい、建物が洗浄され消毒されるまで、貝類の加工、殻開け、又は再梱包業務は中止することとする。[C]
  - (ii) 保管中に洪水に接触した全ての貝類は、粉碎されるか、非食用に処分されることとする。[C]
- (3) 販売業者は、泥や他の汚れを施設及び業務から確実に排除することで、汚染及び不純物の混入からの適切な保護処置を取る施設を運営することとする。[SC/K]
- (4) 販売業者は、施設内に昆虫及び害虫が確実に存在しないように、必要とされる内外の昆虫及び害虫駆除対策を取ることとする。
- (a) きっちりと閉まる自動閉鎖のドア、[K]
  - (b) 1インチ当たり15メッシュ以上の網、[K]及び
  - (c) 気流の制御。[K]
- (5) 工場内部
- (a) 施設中の衛生状態を維持することとする。[0]
  - (b) 全ての乾燥エリアの床は固く滑らかで簡単に洗浄できることとする、かつ[0]
  - (c) 貝類の保管、食品の加工、及び設備と用具の洗浄を行う場所で用いられる全ての湿潤エリアの床は、以下のような、簡単に洗浄でき、不透水性及び耐食性の材料で構成されることとする：
    - (i) 適切な排水を行うように等級分けされている、[0]
    - (ii) 表面が平らで、衛生上の問題を引き起こし排水を妨げる亀裂がない、[0]
    - (iii) 床と壁の間に不透水性をもたらす密閉された接合部がある、かつ[0]
  - (d) 壁と天井。貝類が保管、処理、加工、又は梱包される部屋の内面は簡単に洗浄でき、耐食性及び不透水性の材料で構成されることとする[0]。
- (6) 施設周辺の敷地は、貝類の汚染をもたらす可能性のある状態がないよう保守されることとする。このような状態には以下が含まれる；
- (a) げっ歯類の誘引及び避難場所、及び[0]
  - (b) 不十分な排水。[0]
- B. 配管及び関連施設
- (1) 全ての配管及び衛生器具は適切に設計、設置、修正、修理、及び保守されることとする。水道システムは加圧下で十分な量の水を供給し、全てのシンクで冷温水の供給が受けられることとする。[K]
  - (2) 床が以下の場合には、空隙などの逆流防止策を含む、適切な床の排水が行われることとする：
    - (a) 貝類の保管に使用されている、[K]
    - (b) 食品保管装置のために使用されている[K]（冷却装置など）、
    - (c) ホースでの水掛、浸水、又は同様の方法で洗浄されている[K]、かつ
    - (d) 通常業務中に、床の3コンパートメントシンクなど、水又は他の液体廃棄物の排水の影響を受ける。[K]
  - (3) 施設の安全で効果的な下水処理法が、適用される連邦及び州の法律と規則に従って提供されることとする。[SC/K]
  - (4) 食品加工場又は食品保管場所の上方、あるいは容器や用具が洗浄又は保管される場所の上方への排水管の設置は許可されないこととする。[K]

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

### C. 公益事業

- (1) 販売業者は、換気システム又は冷暖房システムが貝類製品を汚染させる可能性のある状態を作り出さないことを保証することとする。[SC/K]
- (2) 販売業者は、適正製造基準を推進するのに十分な照明を施設全体に提供することとする。[SC/K]

### D. その他の廃棄物の処理

- (1) 廃棄物の処理は、該当する連邦及び州の法律と規則に従って行われることとする。[0]
- (2) 廃棄物の保管又は輸送に用いられる全ての場所及び容器は、昆虫及び害虫の誘引、避難場所、又は繁殖地にならないように運用及び保守されることとする。[0]

### E. 非食品接触面の設備状態、洗浄、保守、及び構築

- (1) 販売業者は、承認済みのプラスチック製品を含む、洗浄、消毒、保守、又は交換ができる手法と材料で構築される設備のみを使用することとする。[0]
- (2) 販売業者は、貝類の保管場所又は処理場における非食品接触面を構築するために、亀裂がなく、簡単に洗浄でき、耐食性及び不透水性の材料を使用することとする。[0]
- (3) 設備の洗浄業務は、貝類及び非食品接触面の汚染を防ぐのに適した方法と頻度で実施されるものとする。[K]
- (4) 保管されている漁獲貝類に接触する全ての輸送機関及び設備は、漁獲された貝類の汚染を防ぐのに必要な方法と頻度で洗浄及び保守されるものとする。[0]

### F. 貝類の保管及び処理

- (1) 販売業者は、規制当局に認証された又はICSSLに記載されている産地からのみ貝類を購入することとする。[K]
- (2) 販売業者は以下を行わないこととする：
  - (a) 貝類を混合、選別、再梱包する、又は[K]
  - (b) 既存のタグ又はラベルを取り外す、あるいは変更する。[K]
  - (3) トラックのみが業務の主体となる販売業者は以下のとおりとする：
    - (a) 貝類の保管用に自らの施設を所有する、又は[K]
    - (b) 規制当局から貝類の保管の承認を得た施設との提携関係を持つ、かつ [K]
    - (c) 記録が保管され、点検が行える固定の会社所在地を持つこととする。[K]
- (4) 冷凍貝類は、保管中も冷凍状態が保たれることとする。[SK/0]

### G. ヒートショック。該当なし

### H. 監督

- (1) 信頼できる有能な者が、全体的な工場の管理及び業務を監督するよう指名されることとする、[K]
- (2) 洗浄業務が貝類又は食品接触面の汚染をもたらさないことを保証するために、洗浄手順が策定され管理されることとする。[K]
- (3) 全ての監督者は以下であることとする：
  - (a) 適切な食品処理技術及び食品保護原理のトレーニングを受けている、かつ[K]
  - (b) 個人衛生及び衛生の慣行を熟知している。[K]
- (4) 販売業者は以下を要することとする：
  - (a) 作業場での手洗い、食事、喫煙、及び私物又は衣類の保管を含む、従業員の衛生の慣行を監視する監督者。[K]
  - (b) 以下を含む適切な衛生の慣行が確実に実施されるようにする監督者：
    - (i) 工場及び設備の清掃[K]
    - (ii) 迅速な製品の処理、及び[K]
    - (iii) 貝類の汚染からの保護。[K]

## 国家貝類衛生プログラム（NSSP）軟体動物貝類管理ガイド：2015年改訂

- (c) 貝類が保管、処理、加工、又は梱包される、あるいは食品処理装置、用具及び包装材料が洗浄又は保管される施設内の領域中に権限のない者が入ることを禁止する監督者。[K]
- (d) 従業員は適切な食品処理及び個人衛生の慣行のトレーニングを受けることとする。  
[K]

全米貝類衛生プログラム National Shellfish Sanitation Program : NSSP (仮訳)

2019年3月作成

---

日本貿易振興機構 (ジェトロ) 三重貿易情報センター  
〒514-0004 三重県津市栄町 1-954 栄町庁舎 2階  
Tel. 059-228-3185

---

禁無断転載