

「地域HACCP」と連携した衛生管理型漁港づくり

○北海道標津漁港の事例

【主な課題】

・0-157食中毒事件の風評被害によって、地元の主要水産加工品であるイクラの販売量・価格が低迷
 ⇒主要品目のサケ、ホタテ等の「品質」や「安全」に関する取組の強化を図る。

【事業・取り組み】

安全で安心できる食料供給基地を目指して、ハード、ソフト両面から衛生管理システムを構築


- ・地域HACCPの取組（ソフト対策）
 標津地域の水産業界（生産、陸揚、加工、流通）が一体となって「地域HACCP推進委員会」を組織し衛生管理を実践
- ・標津地区特定漁港漁場整備事業（ハード支援）（H14～H19）
 （衛生管理型係留施設、清浄海水導入施設、排水処理施設、道路等の整備）

【事業効果】

- 取扱水産物の鮮度保持
 漁獲から陸揚・流通まで8℃以下の魚体温度を実現
- 国内マーケットにおける天然秋サケの浸透
 多くの量販店が標津漁港における秋サケの水揚げを視察。国内の量販店等が、国内天然ものを多く扱う契機となる。
- 衛生管理（HACCP対応）による産地価格の向上
 消費地市場の取引価格は減少傾向にある中、衛生管理対策後に標津の秋サケ産地取引価格が上昇
 - ☆中国へ秋サケ輸出（鮮度が良く、品質を高く評価）
 （中国への輸出量 28百トン（H16）→70百トン（H17））
 - ☆漁業体験等都市漁村交流の活発化
 衛生管理の取組を契機に、地域の秋サケ等を活用した消費者と漁業者の交流が活発に。

多様な関係者の参画による取組み


標津町地域HACCP推進委員会
 生産者 市場 加工場 流通




標津町地域HACCP基準の策定

- 認証制度の創設
- 推進委員会による認定
- 標津ブランド基準の策定
- 標津ブランドの確立
- 加工場への波及効果
- 地方卸売市場の質的向上
- 生産者への還元

第三者機関による認定

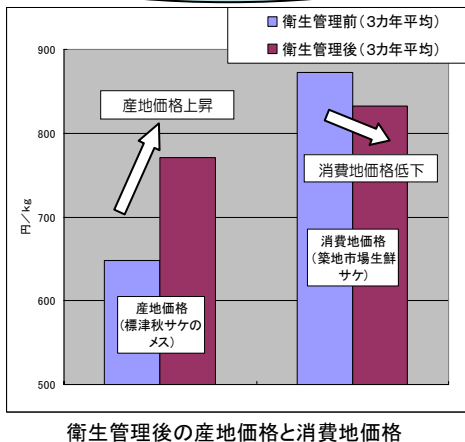


衛生管理対応型の岸壁



清浄海水利用

産地での評価UP



食の安全に関心の高い消費者との交流拡大

