

地域で取り組む水産物の衛生管理

— 地域のリーダーのために —



水産庁漁港漁場整備部

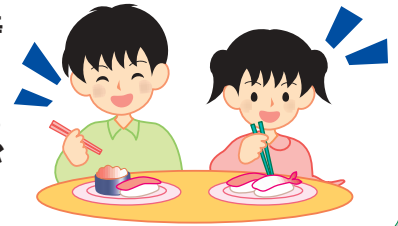


安全・安心な水産物の供給を目指して

水産物は日本人にとって大切な食品です。

日本人は煮魚や焼き魚のように加熱処理した水産物だけではなく、寿司、刺身等のように生の水産物を食べることが大好きな国民です。

水産物は栄養価が高く、生活習慣病の予防や脳の発育等に効果があるEPAやDHA、不足しがちなカルシウムや鉄分等の特長ある栄養素が豊富に含まれています。

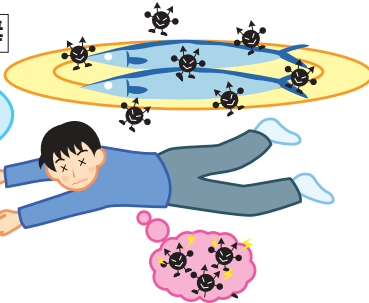


安全・安心な水産物を提供するために漁業関係者の取り組みが求められています。

消費者はいま、食中毒や産地偽装など、食をめぐる様々な問題に不安を覚えています。漁業関係者は適正な衛生管理や鮮度管理を通して、消費者の不安を解消していかなければなりません。

O-157による食中毒

魚は安全だと思っていたのに！



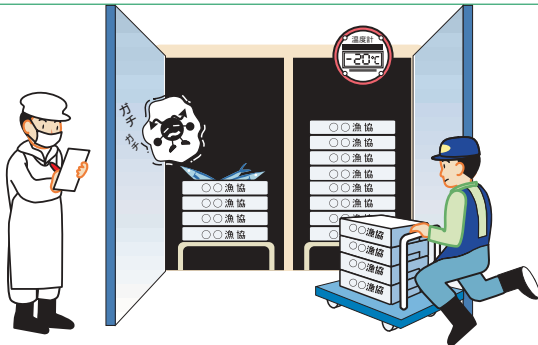
産地の偽装表示

にせもの産

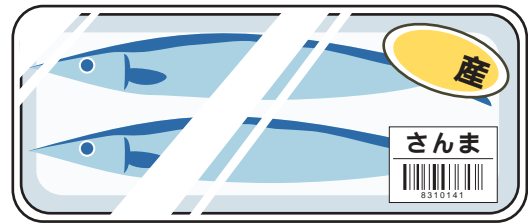
本物



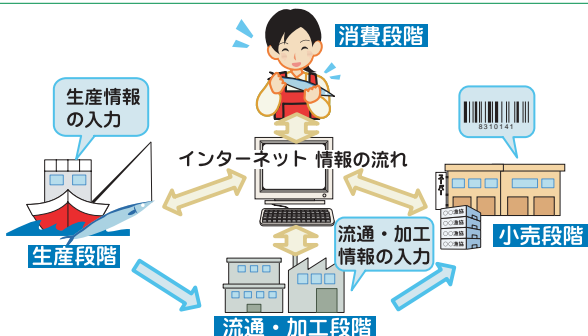
食の信頼性確保のための取り組みが進められています。



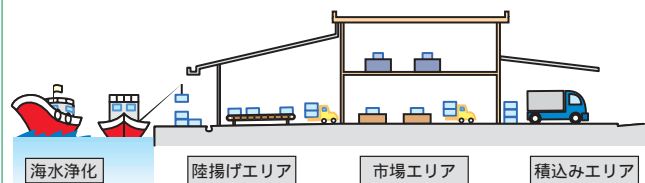
水産物流通の各工程で危害を分析・管理するHACCP方式



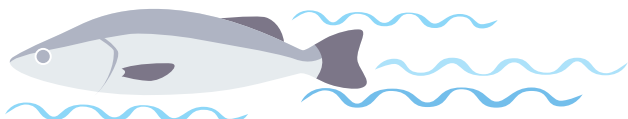
漁獲した水域名や養殖、解凍の区分などを記載する「JAS法」に基づいた食品表示



生産・流通・加工等の食品情報を知ることができる、トレーサビリティシステム



水産物を衛生的に取り扱うための漁港づくり

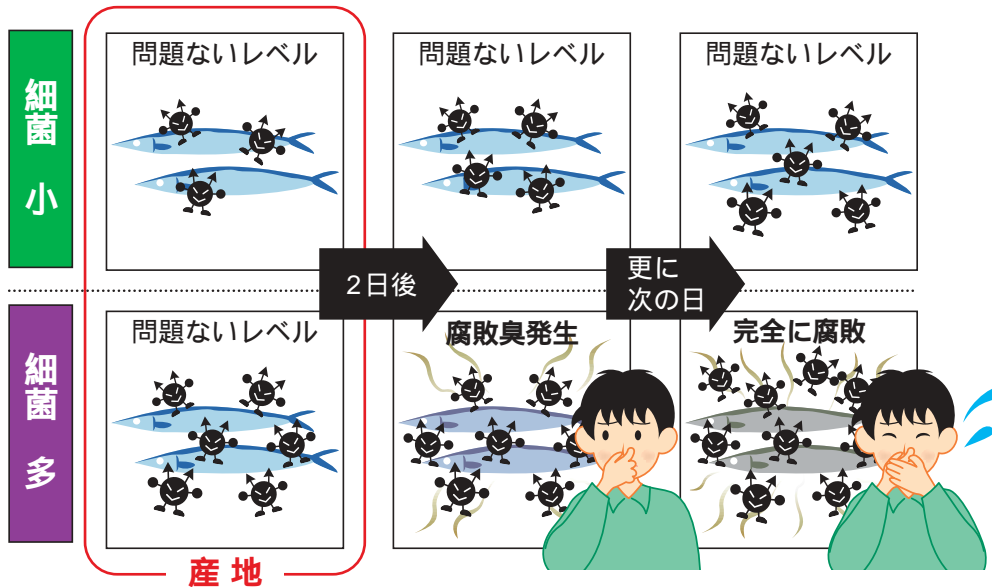


なぜ、産地全体で取り組むのだろう

産地において細菌の付着と増殖を最小限にすることが、流通の過程でのリスクを抑えるポイントです。

細菌付着数が多くなる程、後の腐敗が早くなります。

例えば・・・



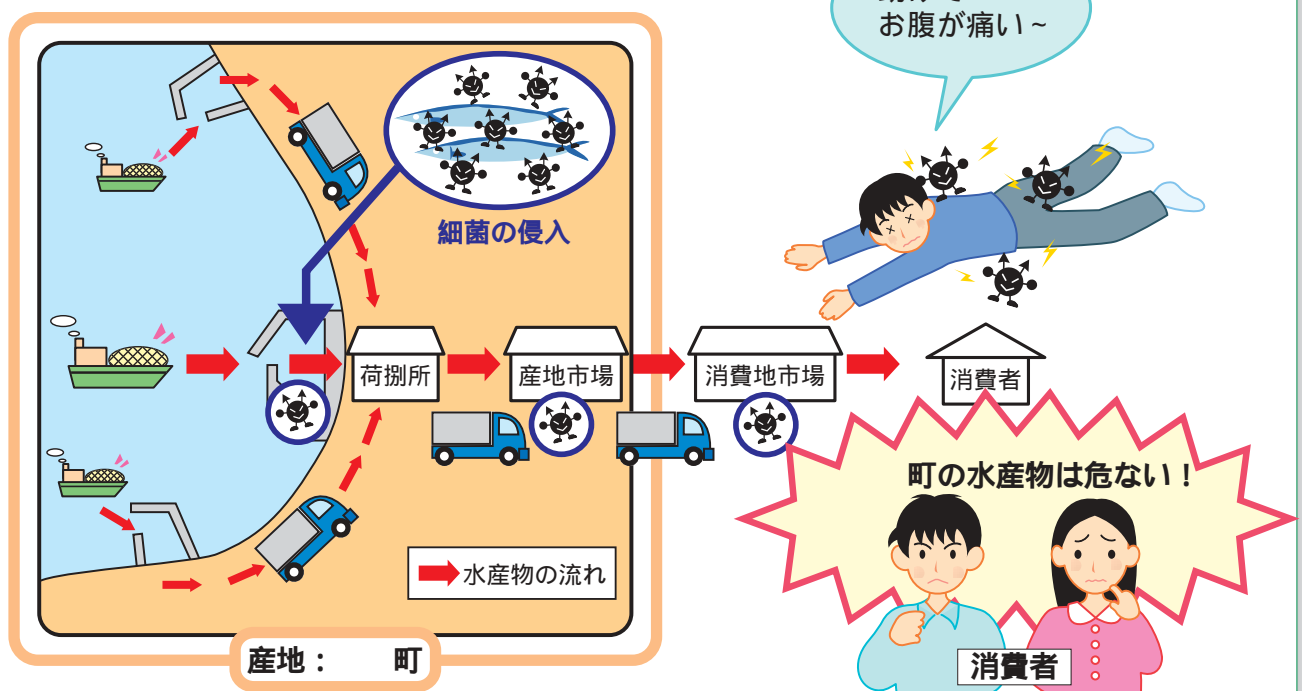
産地において細菌をつけない、ふやさないことが重要です。

4.4 貯蔵での実験例

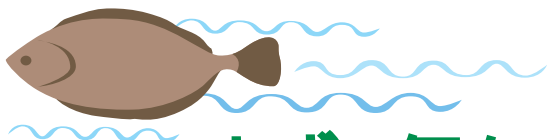
消費者は、食品に衛生上の問題が生じたとき、生産した地域全体を問題視します。

例えば・・・

漁港での荷捌き中に細菌が混入したとしたら...



安全・安心な水産物の安定供給のためには、産地が一体となって漁獲から陸揚げ、荷捌き、流通、加工まで一貫した衛生管理に取り組むことが重要です。



まず、何から始めれば良いのだろう

▼ 産地の仲間を集めて、検討体制をつくろう。

産地の仲間を集めよう

行政、漁業協同組合、産地市場関係、加工場関係、流通業関係者等の産地全体に関わるメンバーを集めよう。

リーダーを決めよう

産地の意思統一を図っていくために、産地の仲間からリーダーを決めよう。

必要に応じてアドバイザーを呼ぼう

衛生管理に関するアドバイザーとして、各種研究機関、保健所、病院、消費地市場関係者、小売業者、消費者団体、コンサルタント等に適宜参加してもらおうと良いでしょう。

取り組み体制例

産地全体の意志統一と漁業関係者などの意識の向上のために、委員会や検討会を立ち上げると良いでしょう。

地域水産物衛生管理 推進委員会

委員構成

- ・市町村 水産担当者
- ・漁業協同組合 役員等

推進委員会の役割

：

専門部会

アドバイザー

漁港管理者、保健所、消費地市場、コンサルタント等

サケ定置網部会

責任者：サケ定置網部会長

サケ定置網部会の役割

系統 名 ：

ホタテ部会

責任者：ホタテ部会長

ホタテ部会の役割

系統 名 ：

市場部会

責任者：市場部会長

市場部会の役割

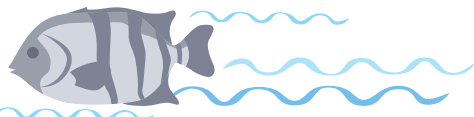
名 ：

加工部会

責任者：加工部会長

加工部会の役割

名 ：



どのように、対策を進めればよいのだろう

1

取り組みの流れ

1

どのような産地にしていきたいか目標を決めよう。

2

現状の衛生管理上の問題をはっきりさせよう。

3

対策を考えよう。

4

できるところから確実に実行しよう。

5

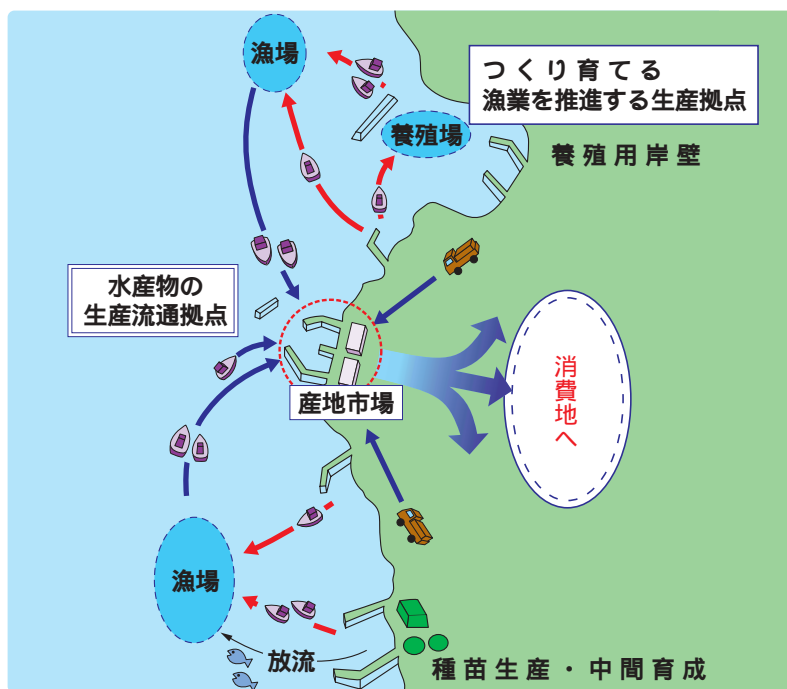
状況に応じて対策を見直し、レベルアップしていこう。

どのような産地にしていきたいか、まず目標を決めよう。

一口に衛生管理と言っても様々なレベルがあります。地域の特性を踏まえた産地としての目標を決めよう。

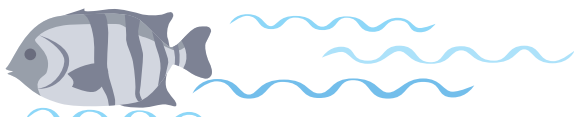


地域全体の生産流通体系をふまえ、市町村、漁業協同組合の合併、漁港の機能分担など広域的視野に立って考えよう。



自分たちの目指すべき方向やできることを考えよう。また、講習会を開催して専門家の話を聞くと良いでしょう。





どのように、対策を進めればよいのだろう

2

取り組みの流れ

1

どのような産地にして
いきたいか
目標を決めよう。

2

現状の衛生管理
上の問題を
はっきりさせよう。

3

対策を考えよう。

4

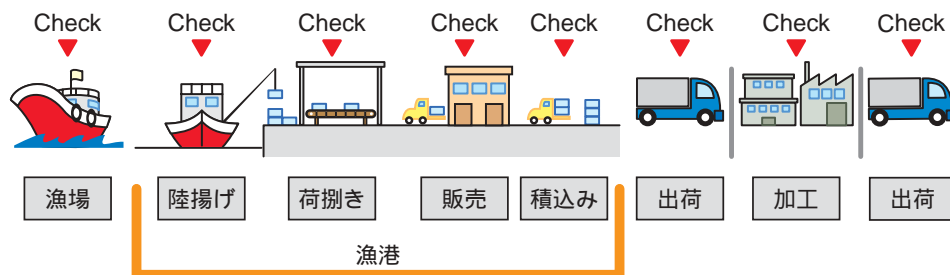
できるところから
確実に実行しよう。

5

状況に応じて
対策を見直し、
レベルアップ
していこう。

現状の衛生管理上の問題をはっきりさせよう

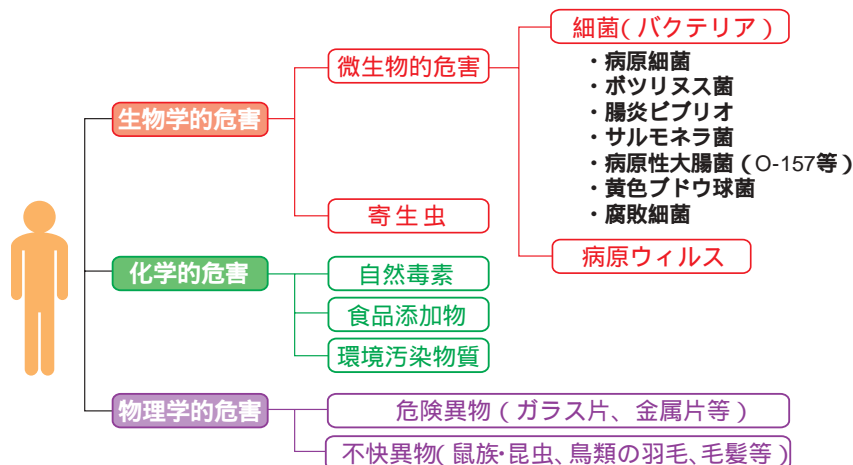
工程毎に分析する HACCP の手法が参考になります。



例えば、このようなことをチェックすると良いでしょう。

- 水産物の鮮度を保持しましょう（漁場から出荷まで）
- 温度は適正に管理されていますか
 - 作業時間は適正に管理されていますか
 - 水産物の損傷が防止されていますか
- 作業環境の清潔を保持しましょう（荷捌きから加工まで）
- 異物の混入は防止されていますか
 - 施設・設備・機材などの接触面を洗浄し、常に清潔に保っていますか
 - 従業員や出入り業者はトイレの後の手洗い、くつの洗浄はしていますか
- 産地の環境を向上しましょう
- 漁場・漁港・漁村の水域環境は保全されていますか
 - 廃棄物・排水は適正に処理されていますか

人の健康を損なう危害としてはこのようなものが考えられます。



自分たちの衛生管理のレベルを把握しましょう。
また、専門家に現状の作業を診断してもらうのも良いでしょう。





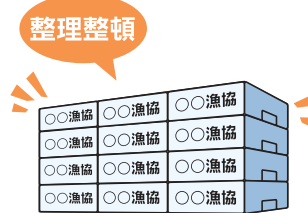
どのように、対策を進めればよいのだろう

3

- 取り組みの流れ
- 1 どのような産地にしていきたいか目標を決めよう。
 - 2 現状の衛生管理上の問題をはっきりさせよう。
 - 3 対策を考えよう。
 - 4 できることから確実に実行しよう。
 - 5 状況に応じて対策を見直し、レベルアップしていこう。

対策を考えよう

まず、関係者の意識を高めよう。



作業箇所、作業形態、施設の利用形態を見直そう。



・陸揚げ作業は適切でしょうか？

answer

- ・清潔な服装
- ・フィッシュポンプ等新たな機器の導入
- ・用地利用方法の見直し



・選別作業は適切でしょうか？

answer

- ・時間管理の実施
- ・選別台の導入
- ・プラスチック魚箱の導入

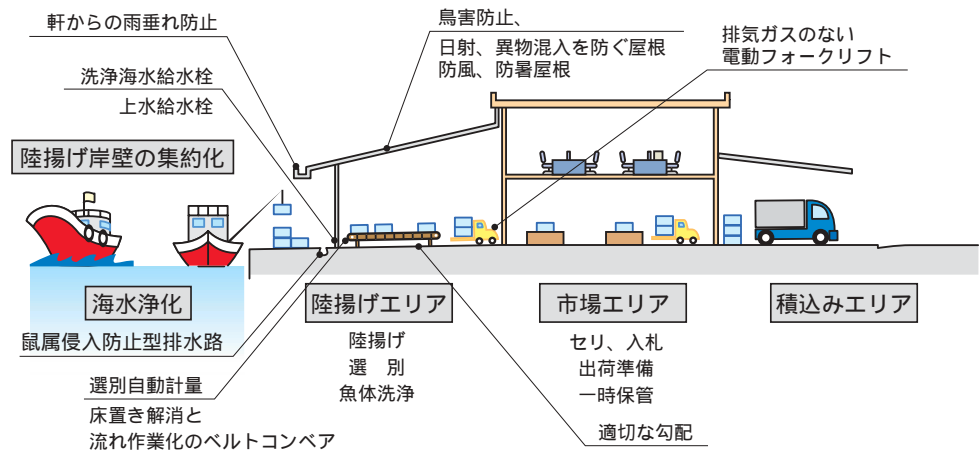


・荷捌所利用の分け方は適切でしょうか？

answer

- ・陳列場所と車両通路の分離
- ・車両洗浄施設の導入

必要に応じて新しい機材の導入や施設の整備を検討しよう。

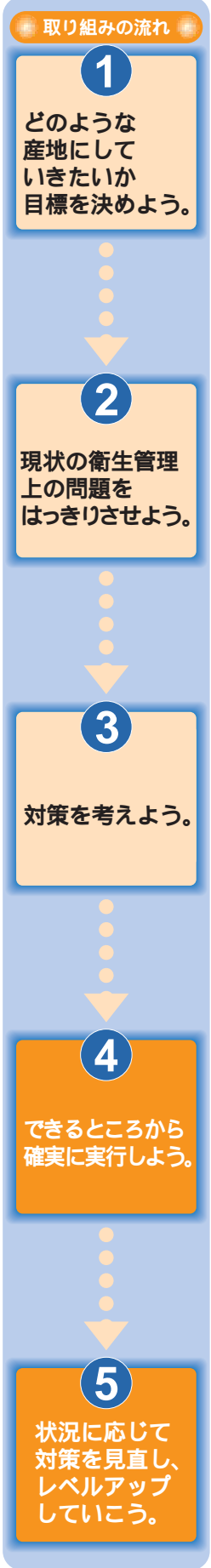


困ったときは専門家に対策を相談しましょう。



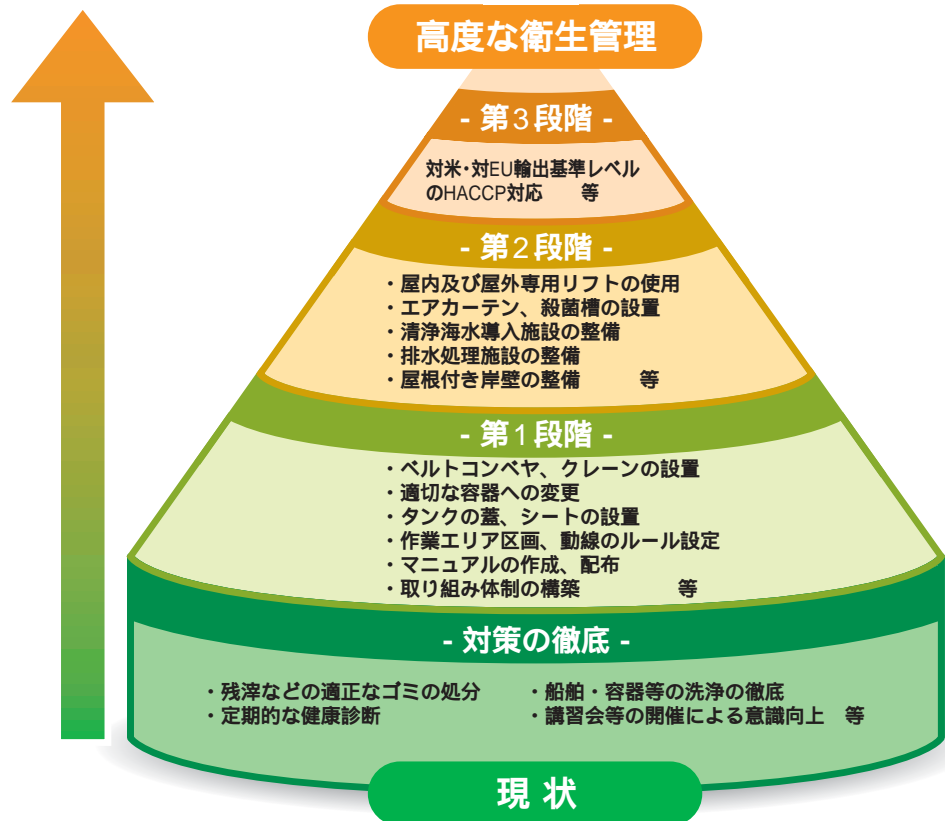


どのように、対策を進めればよいのだろう



できるところから確実に実行しよう

段階的な取り組み計画を立てよう。



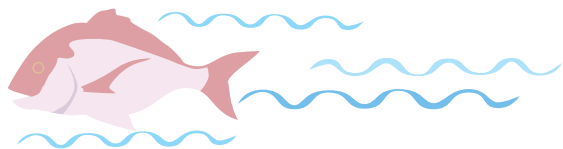
対策の徹底が図られるようマニュアル化しよう。

漁獲から流通・加工に至るまでの全ての関係者が確実に対策を実施するために、管理マニュアルを作成しましょう。

- <マニュアル項目例>
- 推進体制・役割分担
 - 利用区分（荷捌き区域、車両通行区域、等）
 - 工程毎の（漁獲、陸揚げ、荷捌き 等）標準的な手順
 - 具体的な対策毎の（洗浄、検品、温度管理 等）標準的な手順
 - 記録文書（チェックリスト）の作成方法、保管方法
 - 段階計画、実施スケジュール
 - etc.

状況に応じて対策を見直し、レベルアップしていこう

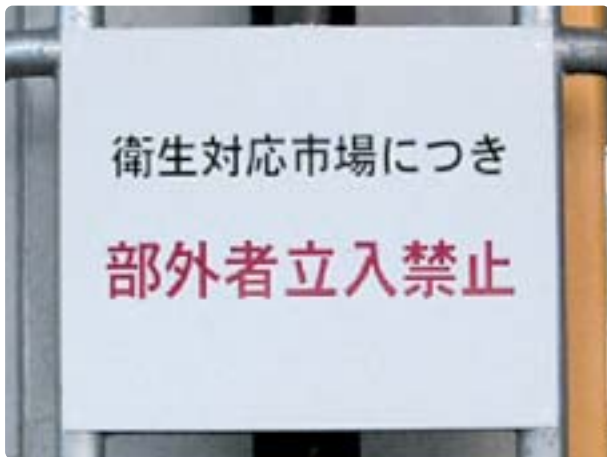
衛生管理実施後においても、現場の状況を常にフォローアップし、改善・向上を図りましょう。



どのような対策があるのだろう

1

一般的な衛生管理の例（ソフト対策）



衛生管理市場の意思表示



異物混入防止、温度管理のためのトラック荷台のシート掛け



清潔な海水を使用した船内の入念な洗浄



徹底した健康管理、作業台の清潔保持



徹底した作業の区分、清潔保持

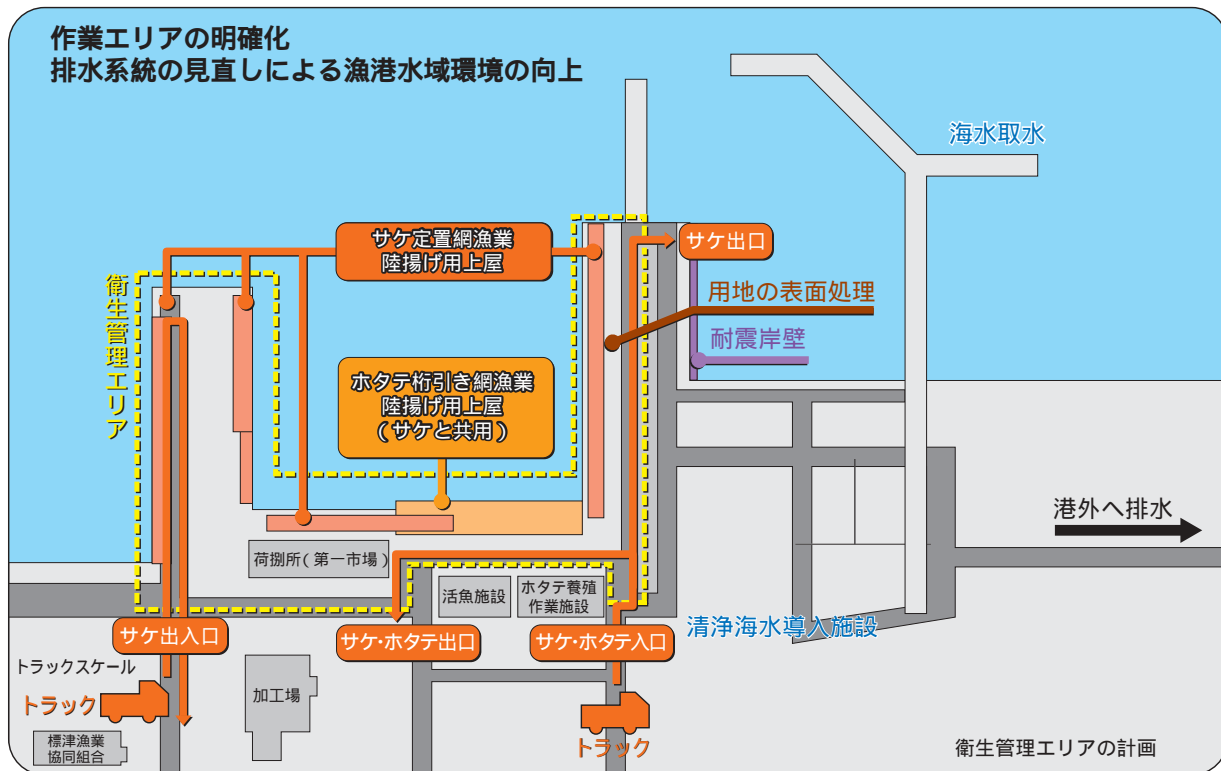


発泡スチロールで扱われる漁獲物

どのような対策があるのだろう

2

一般的な衛生管理の例（ハード対策）



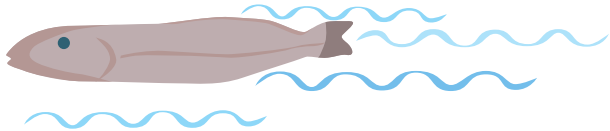
環境・衛生管理型漁港の施設計画



HACCP 対応加工場のエアカーテン・殺菌槽の設置



異物混入防止、温度管理のための屋根付き岸壁の整備



どのような対策があるのだろう

3

行政の取り組み

食品安全委員会等を通じ、食品の安全性について幅広い情報・意見の交換を行っています。
また、水産庁では、地域水産物総合衛生管理対策推進事業(33地区、H16.3現在)加工流通段階におけるHACCP導入や、ブランド化推進を図る水産物安全・安心推進事業等により安全で安心な水産物の提供のための対策を支援しています。

地域水産物総合衛生管理対策推進事業

ハード事業

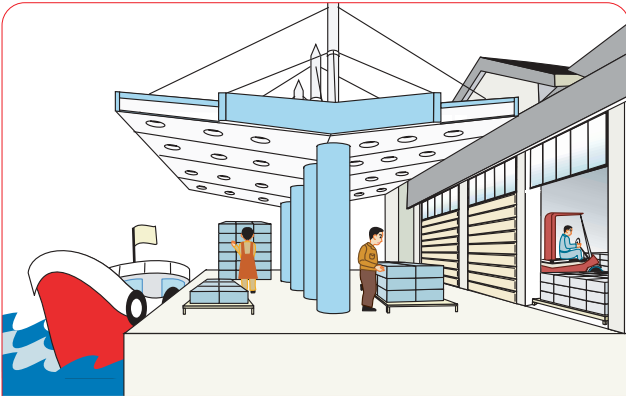
- ・漁場・養殖場の汚泥浚渫、海水交換機能付防波堤
- ・防風防雪防暑のための屋根付き岸壁施設、清浄海水導入施設
- ・HACCP対応型の荷捌所、車両の消毒施設

連携実施

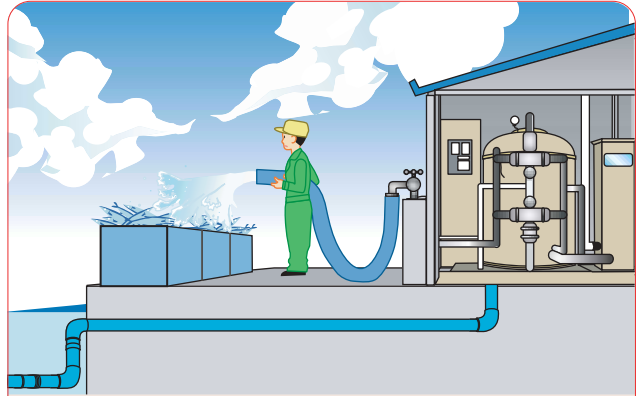
ソフト事業

- ・水産物の衛生管理について実態調査
- ・関連施設の機器整備(保冷車、選別機材等)
- ・地域講習会の開催及びガイドライン等の作成等による衛生管理の推進

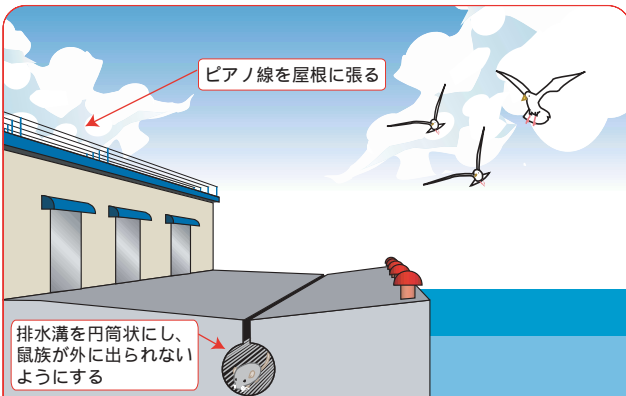
地域水産物総合衛生管理対策推進事業



屋根付き岸壁



清浄海水導入施設



鳥獣等侵入防止施設



トラック洗浄



以下の組織では、衛生管理に関する専門家の紹介、技術的な相談を受けています。

相 談 窓 口	社団法人 大日本水産会 〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル8階 TEL : 03-3585-6985 FAX : 03-3582-2337
	財団法人 漁港漁場漁村技術研究所 〒101-0047 東京都千代田区内神田1-14-10 東京建物内神田ビル TEL : 03-5259-1021 FAX : 03-5259-0552
問 合 せ 先	水産庁 漁港漁場整備部 整備課 〒100-8907 東京都千代田区霞ヶ関1-2-1 TEL : 03-3591-5614 FAX : 03-3502-2668