

## 水産物の産地市場における品質・衛生管理基準およびHACCPの対応に関する研究

著者	岡野 利之
学位名	博士(海洋科学)
学位授与機関	東京海洋大学
学位授与年度	2019
学位授与番号	12614博甲第537号
URL	<a href="http://id.nii.ac.jp/1342/00001866/">http://id.nii.ac.jp/1342/00001866/</a>

# 博士学位論文要約 Summary

専攻 Major	応用生命科専攻	氏名 Name	岡野 利之
論文題目 Title	水産物の産地市場における品質・衛生管理基準および HACCP の対応に関する研究		

産地市場では、水産物の取扱量や取扱種類の多さ、複数の管理者におよぶ協業を要すること等から水産加工業の品質・衛生管理手法をそのまま適用することは難しい。そこで、本研究は、産地市場の品質・衛生管理における課題と対策を整理した上で、これまで殆ど触れられていなかった仲買業者を対象とした立替工程と出荷工程の品質・衛生管理基準の在り方を示した。さらに、産地市場の品質・衛生管理に関わる複数の基準を対比した考察に基づき、産地市場の新たな品質・衛生管理基準を提案した。

また、食品衛生法の改正に伴う HACCP の制度化が 2020 年 6 月に施行される予定の中、これまで産地市場の HACCP 適用に関わる研究報告は無かったことから、従来の産地市場で取組まれてきた一般衛生管理に加えて、HACCP の手法を用いた危害要因分析を行ない、CCP の可能性を指摘した。

本論の構成は次の通りである。

第 1 章では、産地市場の流通工程における品質・衛生管理の課題と対策を検討した。これまでは、主に荷受業者を対象とした陸揚げから販売までの品質・衛生管理について議論されてきたが、立替・出荷工程が産地市場で行なわれる場合もあることから、仲買業者も含めた立替・出荷工程の品質・衛生管理要件を提示した。

第 2 章では、それぞれ独自の目的で現存する産地市場の品質・衛生管理基準である「漁港一般を対象とした衛生管理基準」、「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」、「対 EU 輸出水産食品の取扱要領」について比較検討を行い、国内外流通に対応できる産地市場の総合的な品質・衛生管理の仕組みに必要な基準を整理した。

第 3 章では、第 2 章を基に「漁港一般を対象とした衛生管理基準」、「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」、「対 EU 輸出水産食品の取扱要領」の融合を図り、現場の実態を考慮した評価方法を検討した上で、新しい産地市場の品質・衛生管理基準を提案した。

第 4 章では、生産現場の流通拠点であるにも拘らず、産地市場を対象にした HACCP の適用に関する研究は、これまで報告されていないことから、一般的な産地市場の流通工程をモデルにして、HACCP によるマネジメントシステムの手法を用いた分析を行ない、産地市場に HACCP を適用するための課題と対策について考察した。

第 5 章では、産地市場で利用の拡大を見せる衛生管理機器類等について、適正な利用方法を示すガイドラインを新たに作成する必要があることを言及した。

これらの成果と手法は、今後の産地市場における品質・衛生管理基準の改定や品質・衛生管理の高度化に資するものと考えられる。