

TUMSAT-OACIS Repository - Tokyo

University of Marine Science and Technology

(東京海洋大学)

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

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2020-06-22 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 岡野, 利之 メールアドレス: 所属:
URL	https://oacis.repo.nii.ac.jp/records/1900

博士学位論文内容要旨
Abstract

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		

我が国の水産業の流通工程は、多段階流通の形態にあり、現状では、この多段階流通の中で一貫した水産物の品質・衛生管理の体制が必ずしも構築されていない。ただし、近年の国内における食品の安全・安心に対する関心の高まりや国際的な水産物の商取引に向け、水産加工業や小売業において、品質・衛生管理を目的とした食の安全に関する取組みが顕著に見られるようになっている。一方で、生産現場や産地市場においては、同様の取組みが、一部を除いて、まだ低位の状態にある。

この一因として、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が考えられる。しかしながら、国際的な衛生基準を重視する水産加工業や小売業が増え、安全な水産物が強く求められるようになっている。そこで、本研究では、産地市場の課題と対策を整理し、国内外の流通に対応することを目的とした産地市場の新しい品質・衛生管理基準の在り方を考察した。特に、これまで議論されなかったセリ後の流通工程を担う仲買業者を対象とした立替工程と出荷工程の品質・衛生管理の取り組みに言及した。また、2020年6月から施行される予定の食品衛生法の改正に伴う HACCP の制度化に基づき、現状の産地市場が HACCP に対応する場合を想定して、その対策を考察した。

第1章では、産地市場の流通工程を陸揚げ、選別、計量、陳列、販売、立替・出荷の6つの工程に分けて、品質・衛生管理の課題と対策を検討した。これまでは、陸揚げから販売までの品質・衛生管理に焦点が定まり、主に荷受業者を対象に議論されてきた。しかし、立替・出荷の工程が産地市場で行なわれる場合もあることから、品質・衛生管理への働きかけは不可欠であるため、立替・出荷工程における品質・衛生管理要件を提示した。

第2章では、産地市場の品質・衛生管理基準に関する考察を行うため、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、国内外流通の両方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。なお、大規模市場と中規模市場の流通工程の事例を比較した上で、双方に通じる品質・衛生管理基準となることを留意した。その結果、新たな産地市場の品質・衛生管理基準の策定に向けて、「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」を軸にして、ソフト要件の基準で6項目、ハード要件の基準で6項目を追加して、点検表の作成、記録、保管の実施および推奨項目である18項目について実施を義務付ける基本項目に置き換えることが必要であると考えた。

第3章では、第2章に示した産地市場の品質・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」は、全国的に適用対象であるが、それぞれの目的は違うことを述べた。しかし、その内容は共通していることも多いことから、産地市場にとっては、トリプルスタンダードのような状態と受け止められ、混乱を招く可能性も考えられる。そこで、これら3つの基準の中で、最も多くの共通項を有する「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」を基本に「漁港一般を対象とした衛生管理基準」と「対 EU 輸出水産食品の取扱要領」を融合させて、現場の実態を考慮した実現可能な評価方法を検討した上で、新しい産地市場の品質・衛生管理基準の形を提案し、とりまとめをした。

第4章では、2018年6月に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、今後、施行される予定である。しかし、生産現場の流通拠点である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。そこで本研究は、産地市場の一般的な鮮魚取り扱いにおける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について考察した。

第5章では、産地市場の品質・衛生管理を促進する上で、実態と変化に見合う内容であることを提唱し、我が国の産地市場で使用の広がりを見せる衛生管理機器類等については、新たな利用方法を示すガイドラインを作成する必要があることを課題として示した。

本研究は、産地市場における品質・衛生管理のうち立替・出荷工程に対する新たな要件を明らかにした上で、近年普及の広がりを見せる品質・衛生管理に対応するための新たな器具・機器類を考慮しながら、国内外に対応できる新しい産地市場の品質・衛生管理の基準を提案した。

また、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および産地市場の HACCP 適用に関わる研究報告は、これまでに無い。そこで、従来の産地市場で取り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。

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高度化を試みる際に資するものと考えられる。