

# 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	<a href="https://oacis.repo.nii.ac.jp/records/1900">https://oacis.repo.nii.ac.jp/records/1900</a>

## 〔課程博士〕（博士論文審査及び最終試験の結果要旨）

学生氏名：岡野利之

博士論文題目：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

### 博士論文審査：

申請者から提出された論文について、公開発表会が 2020 年 2 月 10 日に行われ、当該論文の概要の発表が申請者より行われた。本研究は産地市場の課題と対策を整理し、産地市場の新しい品質・衛生管理基準の在り方を提案することを目的とした内容である。申請者から提出された論文および発表内容について、審査委員と申請者の間で質疑応答が繰り返された結果、博士論文として十分な内容を備えているとの評価を受けた。以下に本論文の概要を記載する。

我が国の水産物の流通工程は、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。特に生産現場や産地市場においては、品質・衛生管理を目的とした食の安全に関する取組みが、一部を除いて低位の状態にある。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きている。そこで、本研究では、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、品質・衛生管理要件を提示した。また、「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、新しい産地市場の品質・衛生管理基準の形を提案した。さらに、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。

本研究の成果と手法は、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の貴重な知見になると思われる。以上の内容から、申請者から提出された博士論文は、国内外の研究の水準に照らし、食品流通安全管理分野における学術的意義、新規性、独創性及び応用的価値を有しており、博士の学位に値することを審査委員一同確認した。

### 最終試験の結果要旨：

最終試験は 2 月 10 日に行われた。審査委員一同出席の下、学生に対して、博士論文の内容について最終確認のための質疑応答を行い、その内容は十分であった。一方、専門知識については、公開発表会当日の質疑応答時や予備審査時のディスカッションにおいて、十分であることを審査委員一同確認した。

学術論文は 1 編を第一著者として公表している「水産物産地卸売市場内における衛生品質管理の課題と対策—立替・出荷工程の検証—『日本フードシステム研究』、20、37-342(2013)」。さらに、「日本の産地市場における HACCP の適用に関する考察」と題して『国際漁業研究』に投稿準備中であることを確認した。また、国内学会発表 1 回および数回の講演を行っていることを確認した。中間発表は英語で行われていること、博士学位論文の要旨は英語でも記載されていることから、英語の学力については問題ないと判断した。合同セミナーについて、規定の学習時間および出席回数を満たしていることを確認した。大学院海洋科学技術研究科が指定した研究者倫理教育を修了していることを確認した。

以上のことから、申請者について博士論文審査、最終試験とも合格と判定した。