

# 水産物の対 EU 輸出に向けた漁港の衛生管理のあり方

How the Hygiene and Sanitary Control of Fishing Ports Should be for EU Export of Fishery Products

林 浩志\*, 浪川 珠乃\*\*

Hiroshi HAYASHI, Tamano NAMIKAWA

\* (一財)漁港漁場漁村総合研究所 第1 調査研究部 次長

\*\* (一財)漁港漁場漁村総合研究所 第1 調査研究部 主任研究員

In recent years, the international competition in the area of fishery products' trade is intensifying, and the countermeasure to improve the competitive power in the area in international markets should be taken.

A fishing port is the starting point on the land for the circulation of fishery products, and at the same time a variety of works such as unloading, sorting, display, shipping, etc. concentrate. Therefore safety hazard tend to be generated and the spot is important place in terms of food sanitation.

On the other hand, other countries including the U.S. and EU require introduction of HACCP so it becomes necessary to satisfy the hygienic and sanitary control level required by export destinations.

This paper outlines the laws and regulations on the hygiene and sanitary control mainly for fishing ports, analyzes the function of the facilities that are required under related laws and regulations for the export of marine products and discusses how the hygienic and sanitary control of fishing ports should be for EU exports of Fishery Products.

*Keywords: Hygiene control, Sanitary control, HACCP, Local wholesale markets, Fishing port*

## 1. はじめに

### (1) 背景と目的

近年、水産物貿易の国際的な競争が高まっており、輸入産品との競争の中で水産物の自給率向上や国際市場における競争力向上のための対応が求められている。また、水産物の輸出においても欧米諸国をはじめとして、HACCP システムによる衛生管理手法を求める国際的な動向の中で、今後、さらに高まるであろう輸出先国が求める衛生管理の水準などに対応していくことが必要となってきている。

漁港は、水産物の陸揚げ、選別、出荷等が集中する流通拠点としての役割を担うとともに、水産物が陸揚げされ、加工・流通、そして消費に至るまでの過程の出発点でもあり、水産物の高度衛生管理は重要事項である。

さらに、これら水産物の流通拠点である漁港の周辺は、水産加工業を中心とした関連企業が集積し、地域の経済に大きな影響を与えている。そして、今後、欧米諸国をはじめとして、国際的に HACCP 手法の導入が求められてくる中で、輸出先国が求める衛生管理の水準などに対応していくことが必要となっている。

しかし、水産物の輸出は、現在、主として個々の加工流通業者の取組にとどまっており、地域一体となった取組が行われていない状況である。水産物の輸出拡大を図るためには、水産物の生産・流通過程の中心を担う漁港・市場が核となって輸出対策を推進することが重要となっ

ている。

これらのことから、本研究は、漁港を中心とした衛生管理について法令や基準から整理し、さらに、水産物輸出に対する関連法令等から求められる施設機能を分析し、水産物輸出に向けた漁港の衛生管理のあり方について検討を行ったものである。

## 2. 漁港の衛生管理

漁港は、水産物流通における陸上での出発点である。水産物は、その品質を一度低下させた場合、その後の流通過程において、どのような措置を施しても回復させることは不可能であり、漁港での品質低下の防止を図る必要がある。そのため、漁港においては水産物の衛生・品質管理の充実を図るとともに、その実現に向けて関係者(生産者、市場開設者、卸売業者、仲卸業者、流通業者及び漁港管理者)間で、意識を共有し、継続的な調整・取組が必要となる。

### (1) 衛生管理の必要性

衛生管理を進めることにより、水産物の品質を客観的に評価することが可能となれば、水産物の品質が安定するとともに、信頼性の向上が見込まれる。これまで以上に衛生管理の取り組みが充実し、そのことが継続的されることで、高品質の水産物を基礎とした地域独自の水産

商品開発への可能性も広がり、販路拡大やブランド化が推進され、さらには、産地競争力が向上することが期待される。

## (2) 輸出への対応

水産物の輸出については、国内市場価格が低下している中で、新たな販路の開拓、より高い収益の確保、加工業等も含めた水産業全体の活性化、さらに、これらを通じた我が国の水産物供給力の維持・増大の観点から重要である。

しかし、水産物を輸出するためには輸出先国が求める食品の衛生基準に適合する必要がある、特に、EUへの輸出においては、生産(養殖場、漁船)から、加工・流通に至るまで、それぞれの段階でEUが示す衛生基準を満たすことが求められている。

そのため、2014年5月9日現在において、対EU輸出水産食品取扱認定施設数は29件であり、市場については登録されているところは皆無である。

## 3. 関連法令等の変遷

食品の安全に対する国民の不安や不信の高まりから、2003年に「食品衛生法」が改正されるとともに「食品安全基本法」が制定された。

2004年には、食品衛生法の改正を契機として、厚生労働省ではコーデックス委員会(Codex Alimentarius Commission)が1999年に示している食品衛生の一般原則の内容等を参考にして「管理運営基準」を全面的に見直すとともに、「食品等事業者が実施すべき管理運営に関する指針(ガイドライン)」(以下「指針」という。)を策定するなど、食品衛生に関する一層の品質管理対策に取り組んでいる。

水産物について見てみると、1991年にEUが「水産食品取扱施設等の衛生基準」を作成している。これは、水産食品をEU域内に輸出する場合の加工場等の衛生基準を示したもので、これを受けて、EU委員会は我が国の水産食品加工場への査察を行っている。その結果、EU基準に対して不適との判断から、1995年4月より日本産水産食品の全面輸入禁止となった。その後、厚生省が「対EU輸出水産食品取扱要領」を改正する等の取組みを行った結果、同年12月に日本産水産食品の輸入は解禁された。

一方、米国でも、水産加工食品に対するHACCPの導入に関する連邦規則を1997年12月に施行し、米国へ輸出される水産加工食品はこの規則の適用を受けることとされた。これを受けて、厚生省は「対米輸出水産食品の取扱要領」を定めている。

このように、EUや米国に水産食品を輸出する場合には、都道府県等が取扱要領の諸要件を満足していること

を確認した施設においてのみ製造加工が許可されるなど、水産物加工に対する衛生管理は厳しくなっている。

## 4. EUにおける食品衛生に関する法令

EUの食品安全に係る法令等の体系を図1に示す。法令等の体系は、一般食品法規則(規則178/2002)のもと、①一般食品衛生規則(規則852/2004)(すべての食品産業事業者に対して適用)、②動物起源食品特別衛生規則(規則853/2004)(動物起源食品を取扱う食品産業事業者に対して適用)、③公的統制規則(規則882/2004)(一般の食品(及び飼料)を統制する所管官庁に対して適用)、④動物起源食品特別公的統制規則(規則854/2004)(動物起源食品を統制する所管官庁に対して適用)の4規則に加え、飼料事業者に対して適用される⑤飼料衛生規則(規則183/2005)を核として成立している。さらに、個別品目に対する詳細な要件を定める法令が置かれている。

また、EUの食品関連法においては、肉、魚、貝、牛乳・乳製品、鶏卵などの動物起源食品と穀類、野菜、果実などの非動物起源食品を区別し、それぞれで異なる取り扱いをしていることが大きな特徴となっている。動物起源食品の規制は極めて厳格であり、その一方で、非動物起源食品の規制は緩いものとなっている。このことは、動物起源食品が、一般的に、生物学的な有害要因や化学的な有害要因を多く含んでいる、または、その影響を受けやすいことによる。

ここで、一般食品衛生規則は、一般食品法規則が定める食品関係の一般原則のもと、一次生産から販売、もしくは最終消費者に至るフードチェーンの全段階で遵守すべき一般的衛生規定を定めるものである。したがって、農林水産物の生産者も、すべてこの一般食品衛生規則を遵守しなければならない。

なお、生産者が守るべき一般的衛生規定は、加工業者やその他の食品産業事業者が守るべき一般的衛生規定よりも限られた内容のものである。

なお、動物起源食品を取り扱うすべての食品産業事業者は、この一般的衛生規定に加えて、動物起源食品特別衛生規則で定める、動物起源食品のための特別衛生規定を遵守する必要がある。

さらに、食品産業事業者は、HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point:HA(危害分析)・CCP(重要管理点))システムによる衛生管理を実施しなければならない。HAに基づいて健康へ悪影響をおよぼす可能性のある要因の発生を防止または排除、もしくは、許容できるレベルにまで低減するための工程(CCP)を決め、その工程を重点的に管理する手法であり、これまでの事後対応型のシステムとは違い、食中毒などの健康危害の発生を予防するシステムである。

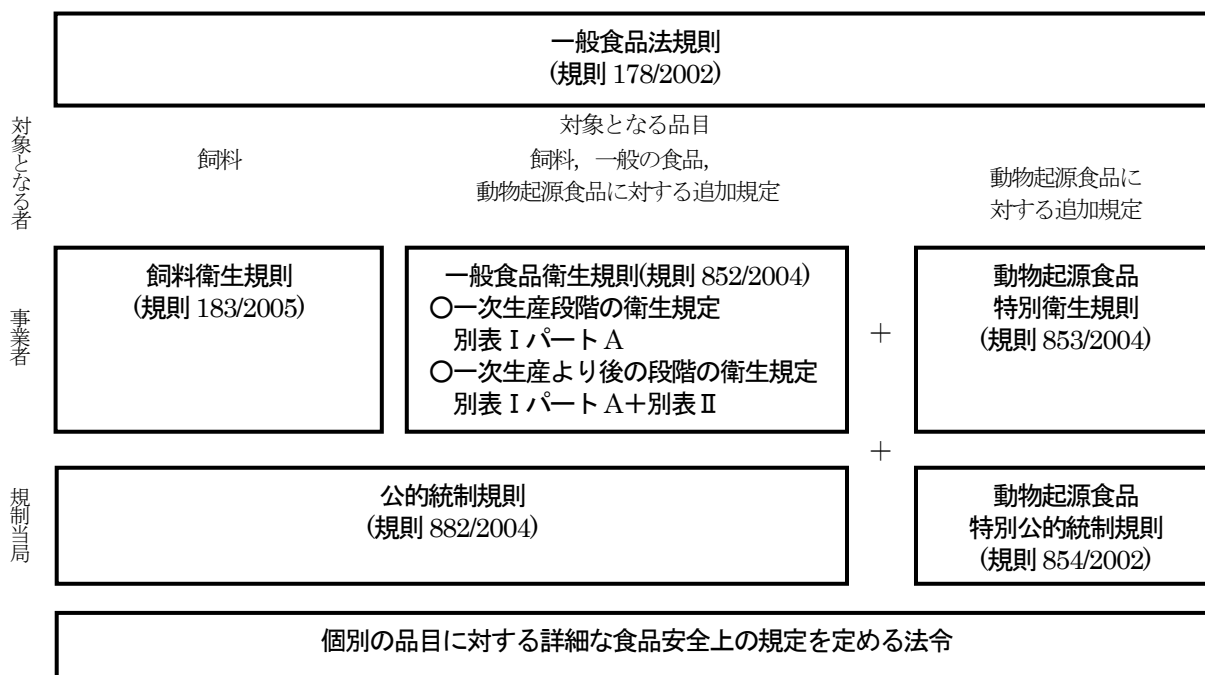


図-1 EU の食品安全法制の体系

EU の食品安全法制 —輸入食品規制を中心として— 農林環境調査室 樋口 修  
レファレンス 平成 20 年 10 月号 国立国会図書館<sup>1)</sup>

なお、HACCP システムによる衛生管理手法は、1993 年にコーデックス委員会が「Guidelines for the Application of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System」<sup>2)</sup>を採択し、「Codex Alimentarius」に組み入れたことで、HACCP が国際的な食品衛生管理システムとして位置づけられている。

水産物を諸外国へ輸出するにあたっては、輸出先国が求める衛生管理基準に基づく取り扱いが成された水産物であることが必要となる。EU 域内では、動物起源食品に対して、生産段階から加工流通段階、販売、もしくは最終消費者に至るまでのフード・チェーン・コントロールが求められている。輸入される水産物に対しては、EU 域内での動物起源食品に対する規則に沿った管理が行われていること、そして、輸出時には衛生証明書の添付が必要となる。

日本から EU への水産物輸出においては、EU の規制に沿った「対 EU 輸出水産食品の取扱要領」(厚生労働省医薬食品局食品安全部、農林水産省消費・安全局、水産庁)<sup>3)</sup>が定められ、PP(一般的衛生管理基準)や HACCP に当たる基準、EU 諸国に向けて輸出する水産食品の証明書の発行に関して、証明書発行機関の責務、関係事業者が遵守すべき要件、証明書発行の手続などの必要事項が定められている。

水産食品を EU 諸国に輸出する場合、食品事業者の施設について、加工船および処理、加工、製造または保管を行う陸上の施設(登録施設等および温度管理を必要としない製品の保管のみを行う施設を除く。)あつては、都道府県知事等がその構造設備、施設の衛生管理等を審査し、

EU に水産食品を輸出することが可能な施設として認定を受ける必要がある。一方、産地市場、消費地市場、養殖場等、EU 向け冷凍船および生産漁船にあつては、都道府県知事等がその構造設備、施設の衛生管理等を審査し、EU に水産食品を輸出することが可能な施設として登録しなければならない。

つまり、対 EU に水産食品を輸出するためには、生産漁船(登録)→産地市場(登録)→処理、加工、製造または保管(水産加工場：認定)が必要となる。

このとき、食品事業者の施設の認定もしくは登録においては、表-1 に示す基準を満足する必要がある。なお、産地市場においては、「対 EU 輸出水産食品の取扱要領」別添 1 に示される「施設の構造設備及び衛生管理等に関する基準」の第 3 の基準と第 9、10 の HACCP システムによる衛生管理が求められる。

表-1 EUの施設の構造設備及び衛生管理等に関する基準

<b>第 1 一次生産及びその関連作業における構造設備及び衛生管理等に関する基準</b> <sup>※1※2</sup>	
1 衛生管理基準	2 記録の管理
3 漁船の構造設備に関する基準	4 漁船の衛生管理に関する基準
5 養殖場等における魚病の衛生管理に関する基準	
<b>第 2 食品事業者(第 1 で規定されている一次生産及びその関連作業を除く。)における構造設備及び衛生管理等に関する基準</b> <sup>※3※4</sup>	
1 食品施設に関する一般基準	2 食品の処理・加工等を行う区画に関する個別基準
3 運搬に関する基準	4 機器等に関する基準
5 食品廃棄物に関する基準	6 使用水に関する基準
7 従事者の衛生管理に関する基準	8 食品の取扱いに関する基準
9 包装及び梱包に関する基準	10 水産物の保存基準
<b>第 3 陸揚げ時及びその後の水産物を取り扱う施設に関する個別基準</b>	
1 水産物の積卸し及び陸揚げに関する基準	
2 産地市場及び消費地市場に関する基準	
<b>第 4 水産物を取り扱う施設(漁船を含む。)に関する個別基準</b>	
1 生鮮水産物に関する基準	2 冷凍水産物に関する基準
3 機械を使用して分離する水産物に関する基準	4 寄生虫に関する基準
5 魚油に関する基準	
<b>第 5 加工水産物に関する個別基準</b>	<b>第 6 水産物の衛生基準</b>
<b>第 7 表示基準</b>	<b>第 8 都道府県知事等による監視等の基準</b>
<b>第 9 HACCPの実施</b>	<b>第 10 HACCPの具体的実施基準</b>

※1 「一次生産」とは、漁業生産活動並びにこれに関連する輸送及び貯蔵をいう。

※2 「一次生産の関連作業」とは、漁船上で行われる活じめ、放血、頭・内臓・鱗の除去、冷凍・冷蔵及び包装をいう。これには、養殖場内での輸送、性質を大きくは変えていない水産物の生産現場における貯蔵又は生産地から最初の目的地となる施設までの輸送を含む。

※3 「食品事業」とは、EUへ輸出する目的で、食品の生産、加工又は流通等に関連する何らかの活動を実施する事業をいう。

※4 「食品事業者」とは、自らが管理する食品事業において、本要領の要件が遵守されていることに責任を負う個人又は法人をいう。

## 5. 水産物輸出に向けた漁港の衛生管理

漁港は、漁船から水産物が最初に陸上に揚げられ、最終消費に至る過程までの水産物流通システムの出発点となる場所であり、様々な作業(陸揚げ、選別、陳列、セリ、出荷等)が集中することから危害の侵入がしやすい場所であり、食品衛生上重要な箇所である。さらに、水産物の輸出においては、欧米諸国をはじめとして、HACCPシステムによる衛生管理手法を求める国際的な動向の中で、今後、さらに高まるであろう輸出先国が求める衛生管理の水準などに対応していくことが必要となっている。

漁港における衛生管理に関しては、平成20年6月に水産庁漁港漁場整備部より「漁港における衛生管理基準」<sup>4)</sup>示され、この基準にしたがって、衛生管理型の漁港が整

備されてきている。漁港の衛生管理基準は、「水環境」、「水産物の品質管理」および「作業環境」の3つの視点から基準を設定している。表-2に、これら3つの視点での評価項目を示す。

水環境については、漁獲物の陸揚げを行う泊地を中心に、良好な水質の維持に向けた泊地環境の保全と岸壁や荷さばき所で発生した排水の処理、そして、衛生管理、品質管理上、最も重要な水と氷の水質について規定されている。次いで、水産物の品質管理では、水産物の品質(活きの良さ)を損ねないための温度・時間管理と魚体の損傷について規定している。そして、作業環境の清潔保持に対して、陸揚げ・荷さばきにおける行為の規定、損傷した魚介類や商品として価値が低い魚介類の処理、衛生管理エリア内の車両の進入について、施設整備を中心とした対応について規定されている。

表-2 漁港における衛生管理基準の評価項目(評価内容については省略)

1. 水環境(水・氷の供給、排水処理)の項目	1.1 泊地環境に関する項目	①泊地環境の保全・排水の適正処理
	1.2 水の供給に関する項目	①良好な作業環境確保のための適正な洗浄水利用
	1.3 氷の供給に関する項目	①清潔な氷の使用
2. 水産物の品質管理の項目	水産物の温度管理等による品質管理	①温度管理, ②時間管理・損傷防止
3. 作業環境(施設配置、陸揚げから出荷エリア)の項目	3.1 陸揚げ・荷さばきに関する項目	①廃棄物等の適正処理 ②防風防雨防塵の対策 ③鳥獣等侵入防止の対策 ④車両の進入対策 ⑤陸揚げ・荷さばき環境の清潔保持
	3.2 積み込み・搬出に関する項目	①積み込み・搬出環境の清潔保持 ②運搬車両の清潔保持
	3.3 関係者の清潔保持に関する項目	①人の管理 ②便所等の管理

表-3 産地市場及び消費地市場の個別基準

保管施設	①保留となった水産物の冷蔵保管のための施設可能な施設を備え、食用となった水産物の保管には別途施設できる施設を有しているか。
検査室	①都道府県知事等が必要とした場合は、指名食品衛生監視員が使用する適切な器具を備えた施設可能な設備又は必要に応じて部屋を備えているか。
水産物の陳列又は保管	①施設を他の目的に使用していないか。 ②水産物の品質を損なうおそれのある排気ガスを放出する車両は施設内に入れていないか。 ③施設に入場する人は動物を入れていないか。 ④施設は監視が容易に行えるよう十分な照度が確保されているか。

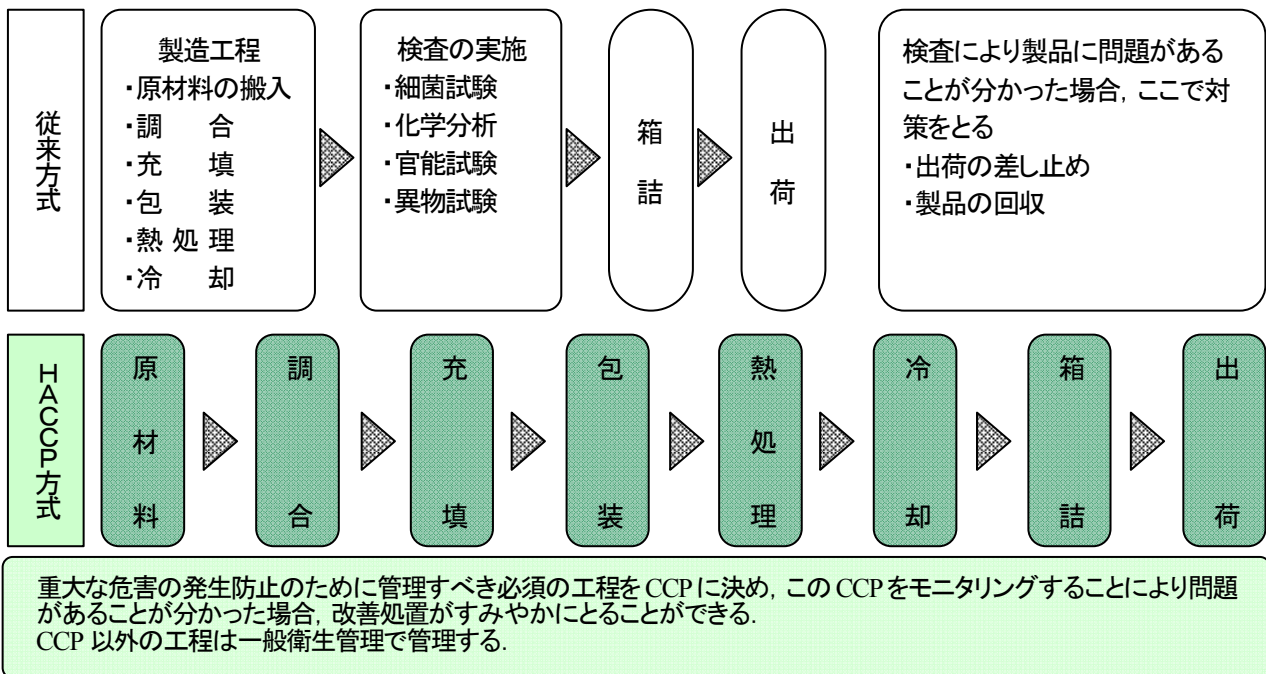


図-1 従来の方と HACCP システムによる衛生管理手法



表-4 HACCP の具体的な原則と手順(7原則12手順)

	HACCP チームの編成	Assemble HACCP Team	手順 1
	製品についての記述	Describe Product	手順 2
	意図する用途の特定	Identify Intended Use	手順 3
	製造工程一覧図の作成	Construct Flow Diagram	手順 4
	製造工程一覧図の現場での確認	On-site Confirmation of Flow Diagram	手順 5
原則 1	危害要因(HA)の分析	List all Potential Hazards Conduct a Hazard Analysis Consider Control Measures	手順 6
原則 2	重要管理点(CCP)の決定	Determine CCPs	手順 7
原則 3	管理基準の設定	Establish Critical Limits for each CCP	手順 8
原則 4	モニタリング方法の設定	Establish a Monitoring System for each CCP	手順 9
原則 5	改善措置の設定	Establish Corrective Actions	手順 10
原則 6	検証方法の設定	Establish Verification Procedures	手順 11
原則 7	記録の保持	Establish Documentation and Record Keeping	手順 12

これら漁港における衛生管理基準では、漁港・荷さばき所(市場)の施設の構造設備(ハード)を中心として、規定されている。これらの基準の要件を満たすことで、対EUの「施設の構造設備及び衛生管理等に関する基準」のうち、第3陸揚げ時及びその後の水産物を取り扱う施設に関する個別基準:1水産物の積卸し及び陸揚げに関する基準、2産地市場及び消費地市場に関する基準については、その要件を満足するが、その一方で、この「対EU輸出水産食品の取扱要領」別添1構造設備及び衛生管理等に関する基準は、「処理、加工、製造又は保管を行う陸上の施設」を対象としたものを「産地市場」等へ準用しているため市場施設としては非現実的なものも含まれるため、要件を満足しないものもある。漁港は、食品加工の場ではなく、原料の提供の場であることを考慮した対応が必要となってくる。

また、漁港における衛生管理基準では、HACCPシステムによる衛生管理について触れられてはいないことから、HACCPシステムによる衛生管理の導入が必要となる。

これまで、漁港において HACCP システムが導入されて

いるところはなく、今後は、漁港での HACCP システムのあり方について確立していく必要がある。

なお、表-4 に 1993 年にコーデックス委員会が示した HACCP の原則を示す。

#### 参考文献

- 樋口修 「EU の食品安全法制—輸入食品規制を中心として—」, レファレンス平成 20 年 10 月号, 国立国会図書館, 2008. 10
- CODEX ALIMENTARIUS, GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE, Codex Alimentarius Commission, CAC/RCP 1-1969
- 厚生労働省医薬食品局食品安全部, 農林水産省消費・安全局, 水産庁 「対EU輸出水産食品の取扱要領」 平成 26 年 6 月
- 水産庁漁港漁場整備部 「漁港における衛生管理基準について」 平成 20 年 6 月 12 日 水産第 1070 号, 水産庁漁港漁場整備部長通知