

水産物輸出に向けた漁港の衛生品質管理について

Hygienic Quality Control of Fishing Ports for Export of Fishery Products

林 浩志

Hiroshi HAYASHI

* (一財)漁港漁場漁村総合研究所 第1調査研究部 次長

In the future, depopulation, aging population and declining birthrate will be rapidly realized so Japan's food market is expected to shrink.

In the mean time, the size of the world food market is estimated to expand within the next decade to ¥680 trillion from ¥340 trillion. Therefore it will become important for Japan to cover the growth by not only maintaining but developing the fisheries industry.

European countries, the US, etc. require exporters of fishery products to employ hygiene quality control technique based on a HACCP system, accordingly exporters need to reach the increased level the destination countries for export demand in the future.

Fishing ports not only assume a role of a distribution center where debarkation, sorting and shipment of fishery products concentrate but are the starting point of the process ranging from debarkation of fishery products, to process, distribution and consumption of them. Thus high-level hygienic quality control of fishery products is a matter of importance.

Under such occasion, this study explains the importance of hygiene quality control mainly in fishing ports and discusses how ideal hygiene quality control of fishing ports for export should be.

Key Words : hygiene Control, quality Control Fishing port

1. はじめに

我が国の人口の将来推移は、2048年に総人口は1億人を下回り9,913万人となり、2060年には8,674万人になるものと予想されている。また、生産年齢人口(15~64歳人口)は2010年の63.8%から減少を続け、2017年に60%を下回り、2060年には50.9%となる。一方、高齢人口(65歳以上人口)は、2010年の2,948万人から、2042年に3,878万人とピークを迎え、その後は減少に転じ、2060年に3,464万人となる。そのため、高齢化率(高齢人口の総人口に対する割合)は2010年の23.0%から、2013年は25.1%(4人に1人)、2060年には39.9%となり2.5人に1人が65歳以上となることが見込まれている。(国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来推計人口(平成24年1月推計)」における出生中位(死亡中位)推計より)

今後、人口減少と少子高齢化の急速な進展が現実のものとなり、このため日本国内の食のマーケットは縮小していくことが予想される。

その一方で、世界の食市場は、今後10年間で340兆円から680兆円に拡大すると見込まれており、水産物の維持・発展においてもこの成長を取り込むことが重要となっている。

水産物の輸出については、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が求められてきてお

り、今後は、さらに高まる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た。

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、水産物の高度衛生品質管理は重要事項である。

これらのことから、本研究は、漁港を中心とした衛生品質管理について整理し、水産物輸出に向けた漁港の衛生品質管理のあり方について検討を行ったものである。

2. 漁港における衛生管理の必要性

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、漁港における水産物の衛生・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。

2.1 衛生品質管理の必要性

衛生品質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品質管理の取り組みが充実し、そのことが継続されることで、高品質の水産物を基礎としたその地域による独自の取り組み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。

2.2 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。

3. 食品衛生関連法令等

食品の安全に対する国民の不安や不信の高まりから、

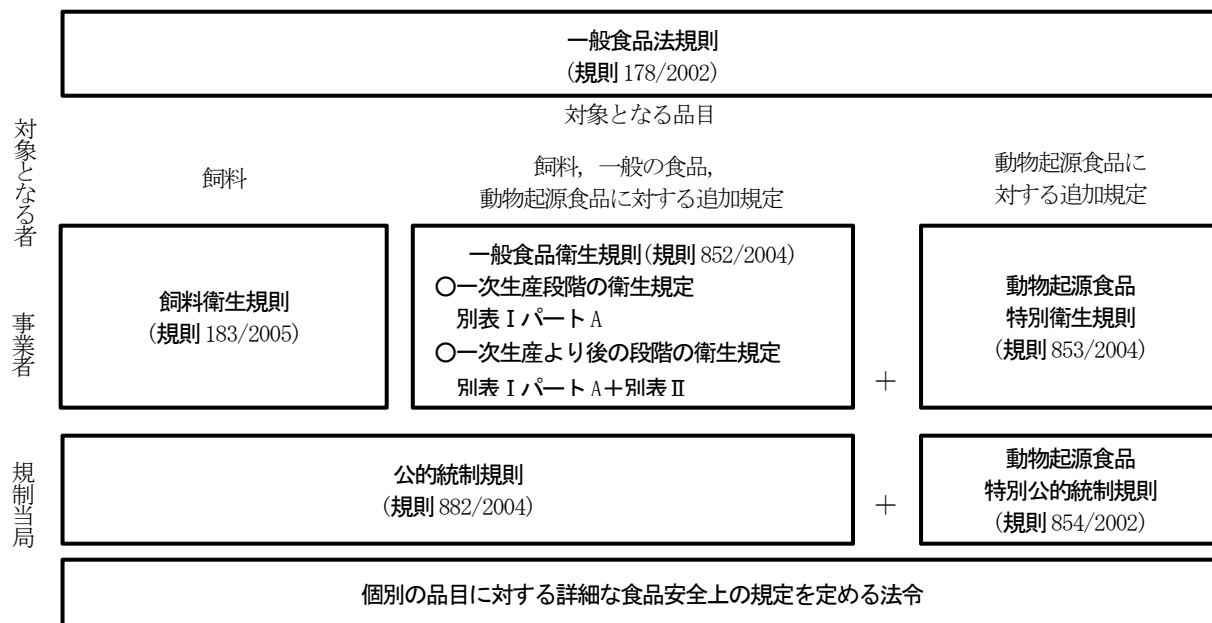
2003年に「食品衛生法」が改正されるとともに「食品安全基本法」が制定された。

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輸出水産食品取扱い要領」を改正する等の取り組みを行った結果、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い要領」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、都道府県等が取扱い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品質管理は厳しくなっている。



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

図-1 EUの食品安全法制の体系

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、生物学的な危害要因や化学的な危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。

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。

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。1993年にコーデックス委員会(Codex Alimentarius Commission)が「Guidelines for the Application of the Hazard Analysis Critical Control Point(HACCP)System」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

テムとして位置づけられた。

日本から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を求めている。

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)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。)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、EUの施設の構造設備及び衛生管理等に関する基準における第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。

管理基準を満たすとともに、水産物の陸揚げから搬出までの各工程ごとに、微生物による汚染や金属の混入などの危害要因を分析(HA)した上で、危害の防止につながる特に重要な工程(CCP)を継続的に監視・記録する工程管理システムを導入していくことになる。

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	手順 1
	製品についての記述	手順 2
	意図する用途の特定	手順 3
	製造工程一覧図の作成	手順 4
	製造工程一覧図の現場での確認	手順 5
原則 1	危害要因(HA)の分析	手順 6
原則 2	重要管理点(CCP)の決定	手順 7
原則 3	管理基準の設定	手順 8
原則 4	モニタリング方法の設定	手順 9
原則 5	改善措置の設定	手順 10
原則 6	検証方法の設定	手順 11
原則 7	記録の保持	手順 12

6. おわりに

水産物の輸出にあたっては、欧米諸国をはじめとして、HACCP を衛生管理として求める国際的な動きがあり、今後、さらに高まるであろう輸出先国が求める衛生・品質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、地域が一体となった取組が行われていない。今後、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である。

また、EU へ水産食品を輸出する場合、漁船と市場の登録、そして、加工場の認定により輸出が可能となる。

漁港を核に輸出先国が求める衛生・品質管理の水準に対応し、かつ、地域の水産食品事業者が一体となって取り組むこと重要である。

