

水産物産地市場の流通工程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－

東京海洋大学大学院 岡野 利之・濱田(佐藤) 奈保子

を行った(註2)。

1. 産地市場の衛生品質管理に対する動向

洋上で水揚げされた漁獲物は、速やかに漁船の船倉に取り込まれて十分な低温保管が施される。しかし、産地市場では、陸揚げから出荷までの工程で常温や風雨に曝されることが多い。その後の流通の段階では、再び低温管理が施されている。こうしたサプライチェーンの中で産地市場における漁獲物の鮮度管理上の問題があると指摘されていたが、最近、国や地方自治体、業界団体の積極的な働きかけと各産地市場の努力と工夫により、全国的に産地市場の衛生品質管理に対する改善の兆しが見られるようになってきている[1]。

水産物地方卸売市場の数は、331件[2]であり、全国の漁港の数は、2,199件[3]とされている。しかし、公的機関又は第三者機関により認定を受けている衛生品質管理に対応した魚市場・漁港の数は、優良衛生品質管理市場・漁港の認定(註1)が現在8件であり、産地市場の対EU輸出水産食品登録施設は0件となっている。衛生品質管理に対応した市場・漁港の数は、独自に取り組んでいるところを考慮しても極僅かの状態と言える。したがって、今後も産地市場の衛生品質管理に向けた取り組みを積極的に推進する必要がある。

2. 産地市場の衛生品質管理の現状

1) 研究の視点

本研究では、現場の流通実態に応じた漁業者と荷受業者と仲買業者の利用範囲である産地市場の工程毎に衛生品質管理に関わる課題や対策の提示を行い、これまで衛生品質管理への働きかけが殆ど行われていない立替・出荷工程についても検討

2) 産地市場の流通工程

一般に産地市場の流通工程は、漁業者が陸揚げ岸壁で漁船から漁獲物の陸揚げを行うことから始まる。次に荷捌き施設内で、荷受業者が選別、陳列、セリ又は入札により漁獲物を商品として販売する。その商品は、仲買権を有する仲買業者に購入され、横持ちを経て立替場又は出荷場に運ばれる。立替場では、セリ又は入札による購入単位を仲買業者が出荷先に合わせた販売単位に作り直すための作業を行う。図1に産地市場の一般的な流通工程を示した。

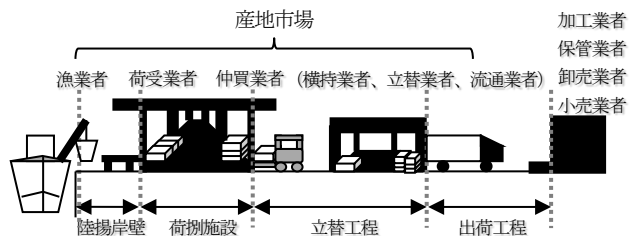


図1 産地市場の流通工程

3) 衛生品質管理の課題と対策

本研究では、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、課題と対策について検討した。

その結果、産地市場の陸揚げから販売までの工程について、多くの課題は残っているものの、国、地方自治体、業界団体等の積極的な取り組みによって、概ね対策が示されているものと考えられた。

ただし、立替・出荷工程の衛生品質管理の対策は、殆ど見受けられないことが確認された。

3. 立替・出荷工程における対策の提示

産地市場で立替・出荷が行われる場合、荷捌き施設内或いは屋外で作業が行われていることが多い。本来、荷捌き施設は、仲買業者の立替作業のために使用できる施設ではなく、荷受業者の選別、陳列、販売を行うための動線を考慮した施設であるため、立替には十分な場所が確保されていない。そのため、汚染作業区域と非汚染作業区域に分けることが難しく、立替場所の搬入と搬出の動線が交差している場合が多い。また、産地市場の仲買業者は数十社に及ぶことが多いので、荷捌き施設の場所が十分に確保できない場合、屋外で立替作業をする仲買業者も出てくる。衛生品質管理に対応した産地市場の流通工程とは、水産物が産地市場を出る段階まで取り組む必要があることから、立替・出荷工程にも対応した衛生品質管理の基準を策定すべき課題が残っているものと考えられた。

そこで、水産物の一貫した衛生品質管理体制を目指すため、立替・出荷工程の衛生品質管理について、現場で活用できる条件案のソフト要件及びハード要件、基準案のソフト要件及びハード要件について検討した結果を表1に示した。

表1 立替・出荷工程における衛生品質管理の要件

条件案 ソフト要件	産地市場の衛生品質管理協議会に立替・出荷に係る業者の代表者を加える
	立替・出荷工程に対して、衛生品質管理の責任者を選任する
条件案 ハード要件	立替・出荷場所の衛生環境の確保
	荷捌き所と立替場の動線の確保
	立替場と出荷場の動線の確保
基準案 ソフト要件	立替・出荷施設の清潔保持
	立替・出荷施設の衛生管理
	立替・出荷施設の非開放等
	低温区画の衛生管理
	作業関係者の健康管理
	作業関係者の衛生教育
	指定食品添加物の確認
	使用水（氷含む）の安全性確認
	資材（魚箱、パーチ等）の清潔管理
基準案 ハード要件	靴（長靴含む）洗浄設備の設置
	作業専用の手洗い設備の設置

荷捌き場と立替場の区画ライン又は仕切り
立替場と出荷場の区画ライン又は仕切り
搬入と搬出による交差汚染防止対策
喫煙所と休憩所を隔離して設置
清浄海水と水道水の供給

4. 今後の課題

衛生品質管理に特化した取り組みを推進することは、コストや労力の負荷が想定されるため、理解を得ることが難しい。そこで、産地市場の経営管理や工程管理と衛生品質管理を一つのパッケージとして組み込み、総合的な改善により産地市場にとってプラスの効果を生み出せるような説得が必要と考えられる。したがって、衛生品質管理に取り組んでいる産地市場のメリットとデメリットを整理して、経営管理や工程管理による改善の検討を行なうことが次のステップであると考えます。

そして、産地市場の関係者による水産物の一貫した衛生品質管理体制を自主的に取り組むことは前提とした上で、産地市場の関係者には、複数の省庁の所管が関係していることから、衛生品質管理の対策について、各省庁の連携或いは一元化を図った支援や制度の構築を更に進展して頂けることを期待したい。

（註1）衛生品質管理に取り組む市場・漁港のソフト面及びハード面の取組について、一般社団法人大日本水産会が策定している基準に基づいた認定制度である。

（註2）本稿では、水産物の地方卸売市場に該当する施設及び流通工程においてその施設に隣接する仲買業者の関連施設を含めて産地市場と記す。

[1] (社)大日本水産会、(社)海洋水産システム協会：産地市場衛生品質管理の現状調査等報告書、2006-2010

[2] 水産庁漁港漁場整備部計画課調べ、2012年

[3] 農林水産省総合食料局流通課調べ、2010年