

世界的な消費者の食品全般に対する安全性の意識が高まりを見せる中、根室市は水産食品の供給基地として、「より安全で安心」な水産食品を提供する大きな使命を担っています。

こうした認識のもと、根室市は平成12年7月に水産物の品質・衛生管理を向上することを目的に、関係団体や業界が一体となって漁獲から市場・加工・流通を通じて、一貫した品質や衛生管理のレベルアップを図る取り組みを開始するため、「根室市水産 HACCP 推進協議会」を設立し、指針となる「根室市水産物品質及び衛生管理マニュアル」を策定しています。

(1) 背景と目的

食品製造をとりまく世界の動きは、消費者保護の立場を一層強めており、我が国でも HACCP システムや ISO9000シリーズの導入への取り組みが進んでいる現状から、根室市においても一部の企業が HACCP 認定を取得するなど、さらなる水産食品に対する安全性を確保し、消費者や量販店等に応えるべく、この取り組みを強化するものであります。

(2) 管理の範囲と対象魚種

管理の範囲

- ア. 漁業者 - 出港前～出港～漁獲～帰港～荷揚～選別～陳列
- イ. 市場 - 計量・セリ～搬出
- ウ. 輸送 - 市場搬出～加工場搬入
- エ. 加工場 - 原料受入れ～加工製造～保管～製品搬出
- 鮮魚店 - 市場搬出～鮮魚受入れ～処理(包装・裁割)～販売
- オ. 輸送 - 製品搬出・輸送

管理の対象者

利用者全般を考慮すると市民全部が対象者となりますが、ここでは生鮮魚介類に直接的及び間接的に携わる関係者として、漁業者・市場関係者・加工場関係者・買受人・販売人・流通業者のほか、市場を利用する機会のある人のすべてを対象とします。

管理する対象魚種

サケ・マス(春鮭鱒)	サンマ	秋サケ	タラ	カレイ
カニ	ウニ	貝類		

根室ブランドの創出

地域 HACCP 化への取り組みの最終目的は、「根室ブランドの確立」であります。そのためには、根室で生産される水産加工品が高い品質と安全性が保持されていることを証明し、積極的に情報提供することが前提条件となります。

このための地域の取り組みとして、まずは「品質及び衛生管理マニュアル」の着実な実践が不可欠であり、毎年その進捗状況を本協議会が検証し、常に地域に相応しい修正及び充実に努めるとともに、衛生監視員を委嘱し、自主的な検証と併せて第三者機関(専門家、消費者等を含む)による客観的な検証を実施しています。

また、両者による検証と評価をもとに、「根室ブランド認証」のあり方やその条件の検討を進め、根室ブランド認証制度について、検討を進めています。