

## 19 根室市水産 HACCP 推進協議会

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」を策定後、地域 HACCP 化を推進するため、基本的な自主衛生管理活動の推進と、地域の衛生管理レベルの高度化に向けて取り組んでいます。

### (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、我が国でも令和 3 年 6 月 1 日以降、原則として全ての食品関連事業者において、改正食品衛生法に基づく HACCP の考え方を取り入れた衛生管理に取り組むことが義務化されています。

根室市においても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、一部の企業等が HACCP 認定を取得していますが、地域が一体となって HACCP 手法を取り入れた衛生管理の充実を図ると共に、認証制度の活用なども視野に入れた高度な衛生管理システムを確立しながら、安全・安心な根室産水産物を提供することにより、根室ブランドの確立に向けた取組みを進めています。

### (2) 管理の範囲と対象魚種

#### ① 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

#### ② 管理の対象者

生鮮魚介類に直接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全てを対象とします。

#### ③ 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

#### ④ 主な取組み

食品安全セミナーや HACCP 導入講習会の開催、各種調査・検査の実施、HACCP 認証を取得した根室産水産加工品の PR 活動などの取組みを関係団体と連携して進めています。