

「平成 23 年度水産物フードシステム品質管理体制構築推進事業」

**HACCP への対応・認定取得を希望する水産加工業者への支援等を通じて、
水産物流通の品質・衛生管理の高度化による新規市場開拓を推進**

「平成 23 年度水産物フードシステム品質管理体制構築推進事業」（水産庁補助事業）の一環として、HACCP への対応・認定取得を希望する水産加工業者に対して、専門家の派遣や、取得時に必要な講習会の費用や認定取得費用の補助を実施します。

■ 事業の背景

我が国において水産物は漁業者の手から市場、加工業者、流通業者、小売業者の手を介して消費者の元へと届けられますが、これらの各段階で衛生管理を徹底することは、食中毒を防止するうえで極めて重要なことです。そのため国内の小売業者では、水産物が手元に届くまでに関係する事業者へ衛生管理の徹底を義務付けるケースが一般的になってきました。また、国際貿易については、HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：食品の衛生管理システムの国際標準方式）対応の義務化の流れが進んでおり、アメリカへの輸出の際には米国 HACCP、EU への輸出の際には EU-HACCP への対応が必要です。国内での取引においてもこの流れに準じ、HACCP への対応は重要な取引要件になってきています。

このような中、変化する国内市場の取引要件への対応、国際市場を視野に入れた国際条件への対応を目指し、意欲的な地域が水産物の品質・衛生管理の高度化に取り組んでいます。例えば、地域 HACCP を取得し、地域をあげて高度化を目指す標津（北海道）は、定置網で漁獲されるサケを対象に取り組みを進めています。また、米水津（大分県）は養殖のブリ、七尾（石川県）は定置網のフクラギやサワラの冷凍加工品の高度化に、地域一体となって取り組んでいます。

このように戦略的に国内外のマーケットを維持・開拓しようとする地域では、生産段階から加工段階（特に加工場）における HACCP 対応を経営上の重要な要素としています¹。

■ 事業の内容

そこで、国内外の水産物マーケットに対応する品質・衛生管理の高度化を実現することを目的とし、「平成 23 年度水産物フードシステム品質管理体制構築推進事業」（水産庁補助事業）が行われています。この事業は、衛生管理の高度化と戦略的利用を検討する「品質・衛生管理方策の総合的な検討」、地域内で垂直連携の協議体を形成し、衛生管理の高度化を進める「地域一体となった品質・衛生管理体制の構築」、漁業・養殖業のような生産段階の衛生管理の高度化を目指し、ガイドラインの作成と指

¹ 衛生管理が徹底されていても、国際的な手法である HACCP の取得なしでは対応は十分とはいえません。そのため国際化に残されて競争力を失う加工業者が多くなっています。これらの背景には、HACCP に対する誤解によるもの、投資対効果の不明さがあるといえます。中には HACCP の取得には数千万円以上の費用がかかるという情報も流れていますが、すでにある程度衛生管理に対応して保健所の指導に基づいて操業している加工場では、米国の水産 HACCP（大日本水産会、SGS の HACCP 認証など）の場合、このような規模の費用は必要なく、ソフト面の対応中心で十分対応可能なケースのほうが多いといえます。

導を行う「生産段階品質・衛生管理指導」、市場の衛生管理の高度化のために指導および市場認定を行う「産地市場品質・衛生管理指導」、そして、本事業の柱になる、加工場の HACCP 対応を支援するためにガイドラインの作成と指導、および HACCP 認定取得の費用に対する補助を行う「水産加工場品質・衛生管理指導の推進」という5つのパートから構成されています。これらの各パートの実施主体²では、有識者によって構成される検討委員会を既に開催するなどして、それぞれが本格的な事業実施の期間に入っています。

[HACCP 認定取得支援を希望する水産加工業者を募集]

本事業では、我が国の衛生管理の高度化のために、経営戦略検討の指針としても使える衛生管理ガイドラインの作成（生産現場及び加工場）や、HACCP 認定の取得支援などを実施します。特に HACCP 認定取得の促進が我が国の水産物流通の強化に向けて重要であるため、HACCP への対応・認定取得を希望する水産加工業者に対して、専門家の派遣による指導、認定取得に係る費用の一部補助等の支援を行います。HACCP 認定取得の促進を通して、我が国の衛生管理の高度化を進め、我が国の水産業全体の発展につなげようという主旨から、HACCP 認定取得を希望される水産加工業者の皆さまを幅広く募集します。

[HACCP 講習会の受講者を募集]

本事業では、水産加工の現場で HACCP 導入を検討している企業の実務者の方、水産物 HACCP の基礎の習得を目指す方等を対象として、下記の講習会を開催いたします。米国の水産物 HACCP における規制の解説を含みますので、対米輸出を検討されている企業の方に最適な内容となっております。また今年、FDA による水産物のハザード&コントロールガイダンス、および全米水産 HACCP 同盟による HACCP トレーニングカリキュラムの改訂版が公開されましたが、その内容に対応した講習を行います。

- 【日時】 2011 年 12 月 13 日（火）～15 日（木） ※2012 年 1 月～3 月にも開催予定
- 【会場】 オフィス東京 S 会議室
東京都中央区京橋 1-6-8（JR「東京」駅 八重洲口より徒歩 5 分）
TEL：03-3567-5577 <http://www.officetokyo.net/access.html>
- 【参加費】 31,500 円（税込）／1 名 ※教材費含む
- 【講師】 西川 研次郎氏（西川技術士事務所）
公益社団法人日本技術士会名誉会員、日本 HACCP トレーニングセンター名誉理事
社団法人日本缶詰協会品質管理主任技術者資格認定講習会講師
- 【講習課題】 ・水産物の一般的衛生管理の実施（前提条件プログラム）
・ハザードアナリシス、HACCP プラン作成、HACCP システムの運用と検証
・日本と米国の水産物 HACCP に関する規制、法令の解説 等
※2011 年改訂の全米水産 HACCP 同盟による HACCP Training Curriculum（第 5 版）および FDA の Fish and Fishery Products Hazards and Control Guidance（第 4 版）に準拠
- 【申込方法】 FAX（077-572-5337）または申込フォーム（下記の URL 参照）
http://ri-nc.co.jp/news/symposium_20111121_0182.html
※申込期限：2011 年 12 月 7 日（水）18:00

[お問い合わせ]

² 「平成 23 年度水産物フードシステム品質管理体制構築推進事業」を構成する各パートの実施主体は以下の通りです。

- ・「品質・衛生管理方策の総合的な検討」：株式会社自然産業研究所
- ・「地域一体となった品質・衛生管理体制の構築」：株式会社東京久栄
- ・「品質・衛生管理指導の推進のうち生産段階品質・衛生管理指導」：株式会社自然産業研究所
- ・「品質・衛生管理指導の推進のうち産地市場品質・衛生管理指導」：社団法人海洋水産システム協会
- ・「品質・衛生管理指導の推進のうち水産加工場品質・衛生管理指導の推進」：株式会社自然産業研究所

本事業の内容にご関心やご質問がある方、および HACCP 認定取得支援を希望される水産加工業者やその関係者の方は、株式会社自然産業研究所（水産物フードシステム品質管理体制構築推進事業担当）までお問い合わせください。

株式会社自然産業研究所 水産物フードシステム品質管理体制構築推進事業担当

〒520-0248 滋賀県大津市仰木の里東 1 丁目 1-2

TEL: 077-572-5336 FAX: 077-572-5337 E-mail: info@ri-nc.co.jp

◆ 株式会社自然産業研究所の概要については、下記をご参照下さい。

【株式会社自然産業研究所について】

所在地： 滋賀県大津市仰木の里東 1 丁目 1-2

設立： 平成 22 年 6 月 2 日

資本金： 6,600,000 円

代表者： 代表取締役 多田稔

事業内容： 農林水産業をはじめとして、自然資源を持続的に利用しようとする多様な経済活動（自然産業）に関する調査研究、経営分析やコンサルティング、コーディネートを実施。現場主義と全体最適性を重視し、実践的かつ学術的にも高品質のソリューションを提供することで、自然産業を育成・発展させるための仕組みづくりを支援。持続可能な地域社会の創造に貢献します。

以 上