

水産物フードシステム品質管理体制構築推進事業について

1 事業の目的

国内の水産食品の安全・安心の確保及び水産物の輸出拡大を目指すために、HACCPに基づいた品質・衛生管理を推進し、水産物を取り扱う全段階を通じた品質・衛生管理水準の向上を図る。

2 事業実施内容

(1) 第1回八戸地区水産物品質・衛生管理水準向上協議会（平成24年7月6日）

○ 協議事項

- ① 八戸地区水産物品質・衛生管理水準向上協議会の設置について
- ② 会長及び副会長の選任について
- ③ 平成24年度水産物フードシステム品質管理体制構築推進事業の概要について
- ④ 事業の進め方について

(2) 水産加工場実態調査（平成24年10月22日～23日）

- 調査先 ・ A社（対象製品：冷凍さばラウンド）
・ B社（対象製品：さばレトルト）
- 調査員 中井利雄氏（中井技術士研究所長、社団法人大日本水産会HACCP審査員）

(3) 魚市場実態調査（平成24年10月24日）

- 調査先 荷捌き所A棟
- 調査員 中井利雄氏（中井技術士研究所長、社団法人大日本水産会HACCP審査員）

(4) 先進地視察（平成24年10月31日～11月1日）

- 視察先 ・ EU 認定施設：株式会社なべじゅう（輸出品目：冷凍サバララウンド）
・ 船会社：APL（アメリカン プレジデント ラインズリミテッド）横浜事業所
- 視察者 ・ 協議会委員 5名

(5) 第2回八戸地区水産物品質・衛生管理水準向上協議会（平成24年12月7日）

○ 協議事項

- ① 第1回協議会議事録について
- ② 先進地視察の報告について
- ③ 漁船及び市場での取り組みの進捗について
- ④ 水産加工場実態調査の結果について
- ⑤ その他 ・ 平成25年度水産庁予算概算要求について
・ HACCP講習会の八戸市開催について

○ 研修会

- ・ 講師：株式会社APAX 代表取締役 原亮一氏
- ・ テーマ：水産物輸出ーハードからソフトへ、売る技術へのシフト

(6) 第3回八戸地区水産物品質・衛生管理水準向上協議会（平成25年3月8日）

○ 協議事項

- ① 第2回協議会議事録について
- ② 生産段階ガイドライン（漁船）について
- ③ 成果品について