

産地市場の EU 認定促進に向けた一考察

Consideration on promoting to acquire the EU HACCP certification in the fisheries market

浪川珠乃*

Tamano NAMIKAWA

* (一財)漁港漁場漁村総合研究所 第2調査研究部 上級研究員

Cause of the increasing global demand for seafood, exports of Japanese fisheries products are increasing. To further promote exports in the future, it is important to highly develop fishing ports and markets, which are the distribution base of the seafood supply chain as one of the measures to obtain the EU HACCP certification is being promoted in the fisheries market.

This paper focuses on fishing ports that are proceeding with efforts toward acquiring the EU HACCP certification and fishing ports that are managing to export seafood to the EU without certification and grasp the status of each implementation of measures and the issues they are facing. After that, I considered the problems in the field when acquiring EU certification.

Key Words :EU HACCP certification, fisheries market, fishing port

1. はじめに

世界の水産物需要の増大を背景に日本の水産物輸出は増加傾向にある。今後、さらに輸出を促進していくにあたっては、多種多様な水産物の生産・流通の基盤である漁港・市場において対策を講じていくことが重要であり、産地市場においては、EU認定の促進が進められている。¹⁾

しかし、漁港・市場から輸出にいたる水産物の流通過程は多岐にわたり非常に複雑であることから、漁港や市場関係者にとって、必要な対策を的確に把握していくことは容易ではなく、また、対策に向けた意識が醸成しにくい状況にあった。そのような中でも、いくつかの産地市場では、EU認定に向けた取組が進められている。

本項では、EU認定に向けた取組を進めている漁港、認定を取得しないまでもEU向けの輸出ができるように取り組んでいる漁港に着目し、それぞれの取組状況、直面している課題を把握した。また、衛生管理を進めている漁港に対し、EU認証の取得に関するニーズの有無を確認した。その上で、EU認定取得に際する現場の課題について考察した。

2. 産地市場の EU 認定について

日本の産地市場は、これまで、『漁港における衛生管理基準』を目安として衛生管理に取り組んできており、漁港・市場関係者に浸透してきている。

この基準は、食中毒菌の混入防止に必要な措置について「水環境」「水産物の品質管理」「作業環境」「運営体制」の4つの視点から3段階の基準を設定しているもの²⁾であり、作業環境の衛生管理にあたる。

一方、EU向の輸出水産食品を取扱う施設の認定は、『英国、欧州連合、スイス及びノルウェー向け輸出水産食品の取扱要綱』³⁾(以降、『要綱』とする)に基づき行われている。

『要綱』に記載されている事項も食品の衛生を確保するための事項であり、水産物の品質管理や作業環境の衛生等、基本的に『漁港における衛生管理基準』と同質な項目が並ぶが、大きく異なる点としてHACCPによる管理が挙げられる。

衛生的に優れた品質の食品を生産するためには、①汚染された原材料を入れないという原材料の管理、②食品に危害をつけず、危害を増やさないための作業環境の管理(一般的衛生管理等)、③食品から危害要因を排除する食品の取扱いの管理(HACCP等)、が必要である。EUが求めている食品の衛生管理も基本的には同質で、標準衛生作業手順書の作成と実施といった②一般的衛生管理プログラムと③HACCPによる工程管理が求められている。

ただし、食品の製造や加工が行われず、すべての危害要因が一般的衛生管理プログラムで管理可能と推測できる場合には、HACCP原則を柔軟かつ簡便に適用できるとされており、原則として加工を行わない一般的な産地市場においては、一般的衛生管理プログラムを確実に実施することで、EUの求める要件を満たすことが可能だと考えられる。HACCP原則が柔軟かつ簡便に適用できることは産地市場のEU認定を容易にする可能性はあるが、一般的衛生管理において明確な記録が求められることもあり、産地市場のEU認定にあたっては、水産物の取扱い全般を見直す必要がある場合があることも事実である。

3. 漁港・産地市場の調査

3.1 EU 認定取得に向けた取組を進めている漁港等に関する調査

産地市場の EU 認定には相応のハードルがあると考えられるが、実際はどうか。EU 認定に向けた取組を進めて

いる漁港、認定を取得しないまでも EU 向けの輸出ができるように取り組んでいる漁港を5漁港選び、現地調査を実施した。

以下に調査対象漁港と水産物流通の概要、衛生管理やEU認定の状況、EU認定のための工夫、今後の課題を取りまとめた。

表-1 EU 認定取得に向けた取組を進めている漁港等に関する調査結果

漁港	取扱水産物、衛生管理・EU認定の状況等	EU認定のための工夫	今後の課題
A 漁港	<ul style="list-style-type: none"> ■主な取扱水産物 <ul style="list-style-type: none"> ・冷凍水産物 ■衛生管理の状況 <ul style="list-style-type: none"> ・優良衛生品質管理市場・漁港認定⁴取得済 ■EU認定の状況 <ul style="list-style-type: none"> ・認定取得に向けて指導を受けている⁵ 	<ul style="list-style-type: none"> ○記録様式の変更 <ul style="list-style-type: none"> 記録内容が従来よりも増加。記録様式を変更 ○漁船に求める対応 <ul style="list-style-type: none"> EU登録漁船からヒサシ等の試験および試験成績書が求められる。登録漁船と非登録漁船で分けて取扱うのは困難と予想されるため、登録漁船に限らず、入港漁船に同一のルールを適用することとした。(EU向け/一般向けは同じ取扱い) 	<ul style="list-style-type: none"> ○記録の管理 <ul style="list-style-type: none"> EU向けの取扱いでは記録が増加するため、運営者に負担がかかることが予想され、現場の反応が懸念される。 ○産地市場のEU登録メリット <ul style="list-style-type: none"> EU対応が可能となった場合、作業の負担は増加するが、販売価格が向上するわけではないため、メリットを感じ難い。 ○漁協や荷役の人材(担い手)確保 <ul style="list-style-type: none"> 新たな人材確保も難しい中、EU対応となると、職員の負担増が懸念される。
B 漁港	<ul style="list-style-type: none"> ■主な取扱水産物 <ul style="list-style-type: none"> ・生鮮水産物、冷凍水産物※ ■EU認定対象は冷凍水産物 ■衛生管理の状況 <ul style="list-style-type: none"> ・市場の整備時に一般的衛生管理のマニュアルを作成 ■EU認定の状況 <ul style="list-style-type: none"> ・認定取得に向けて指導を受けている(令和3年2月に認定) 	<ul style="list-style-type: none"> ○EU向け/一般向けの分離(時間管理) <ul style="list-style-type: none"> EU向けの取扱は常時ではないため、ハードによる分離ではなく、同時刻に作業を行わない「時間管理」を採用。 ○EU向け/一般向けの取扱い <ul style="list-style-type: none"> トレーサビリティ以外は、EU向けと一般向けの取扱いは大きく変わらない。(EU向けの日報を記載するのみ) ○意識向上 <ul style="list-style-type: none"> 新市場の供用開始前から高度衛生管理を意識してもらうよう働きかけて協力体制を構築 	<ul style="list-style-type: none"> ○外來船の船員の衛生管理への協力 ○輸出を目指す加工業者の増大 ○取扱量の安定化(輸出を目指す加工業者の増大にむけて) ○冷蔵車の確保(安定供給に向けて)
C 漁港	<ul style="list-style-type: none"> ■主な取扱水産物 <ul style="list-style-type: none"> ・生鮮水産物 ■衛生管理の状況 <ul style="list-style-type: none"> ・高度衛生管理基本計画を立案。整備済の市場から一般的衛生管理を実施 ■EU認定の状況 <ul style="list-style-type: none"> ・基本設計段階からEU認定を目指すものとして動線を検討(現在、詳細設計段階) 	<ul style="list-style-type: none"> ○閉鎖型荷捌き所の整備(マグロ用) <ul style="list-style-type: none"> 衛生管理型の荷さばき所を整備。 ○水産物取扱方法の改善 <ul style="list-style-type: none"> マグロの運搬陳列を衛生的方法に改め、温度管理も意識。 ○市場関係者による意識改革 <ul style="list-style-type: none"> 協議会を設立して衛生管理の向上に努める始めた。 ○沿岸用市場の整備計画 <ul style="list-style-type: none"> 沿岸用の市場も高度衛生管理型市場への整備を計画。 	<ul style="list-style-type: none"> ○EU向け輸出の進展に関する懸念 <ul style="list-style-type: none"> 施設の認定のハードルは必ずしも高くない印象だが、EUが魅力あるマーケットであり、投資を回収する可能性が高いことを示さなければ、EU輸出は展しなれないおそれがある。 ○水産情報の電子化 <ul style="list-style-type: none"> トレーサビリティへの対応として、漁業情報の電子化を推進したいところだが、取引上のローカルルールのシステム化の対応が難しく、進まない。
D 漁港	<ul style="list-style-type: none"> ■主な取扱水産物 <ul style="list-style-type: none"> ・冷凍水産物 ■衛生管理の状況 <ul style="list-style-type: none"> ・高度衛生管理基本計画を立案。整備済の市場から一般的衛生管理を実施 ■EU認定の状況 <ul style="list-style-type: none"> ・認定取得に向けて指導を受けている(令和3年度中の認定を目指している) 	<ul style="list-style-type: none"> ○仕向け作業所の新設 <ul style="list-style-type: none"> 荷捌き所から買荷保管積み込み所の間「仕向け作業所」を新設、屋外に出ずに魚を運搬する動線を確保。 ○買荷保管積込所(おさかなドーム)のHACCP対応 ○荷捌き所の閉鎖型施設化 ○輸出や販路開拓に向けた行政からの情報提供 	<ul style="list-style-type: none"> ○背後地に製氷・冷蔵施設の整備 <ul style="list-style-type: none"> 高度衛生閉鎖型荷捌施設との連動による品質管理体制の確立のため背後地に製氷・冷蔵施設の整備検討中。 ○漁獲物の変動への対応 <ul style="list-style-type: none"> 水揚げ量が減少・変動する傾向がみられるため、漁獲物の価格維持や供給の安定化に向けた取組が必要。 ○衛生管理に向けた意識改革 <ul style="list-style-type: none"> 場内作業従事者の衛生管理に対する意識改革・教育体制の構築を継続する必要がある。
E 漁港	<ul style="list-style-type: none"> ■主な取扱水産物 <ul style="list-style-type: none"> ・冷凍水産物 ■衛生管理の状況 <ul style="list-style-type: none"> ・高度衛生管理基本計画を立案。整備済の市場から一般的衛生管理を実施 ■EU認定の状況 <ul style="list-style-type: none"> ・EU登録漁船が陸揚する場所として登録されており、ここからEU認定加工場に運ばれ、輸出されている。(開放型の施設のまま産地市場のEU認定が可能なら取組んでも良いとの考え) 	<ul style="list-style-type: none"> ○開放型の施設としての衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> 冷凍水産物を荷揚げ・ベルトコンベアを活用した選別作業が主であるため、開放型の施設である。 高床・腰壁による水産物と車両・人の分離、防鳥ネットによる鳥の侵入対策、手洗場の設置等による衛生管理 EU向けとしては、機材や床材をステンレス製にする等に対応 ○EU HACCP 対応設備の増設 <ul style="list-style-type: none"> ・焼津漁港では陸揚地をEU HACCP 対応としているほか、新設した外港冷蔵庫を2020年にEU HACCP 施設認定を申請。 	<ul style="list-style-type: none"> ○閉鎖的構造をもたない市場のEU認定 <ul style="list-style-type: none"> 現状では陸揚地登録のみでEU輸出に対応できていると判断される一方、EU HACCP 市場認定で得られるメリットと経費等のデメリットを比較する必要がある。 ○EU向け水揚げ量の増大 <ul style="list-style-type: none"> 現時点のEU登録漁船数では仲買業者が満足する量の水揚げ量に達しないことが多い。漁船のEU登録のメリットを実感していないため、EU向けの水揚げ量が伸びない状況。 ○EU輸出に対応した漁獲物の取引方法 <ul style="list-style-type: none"> EU認定を取ったとしても、現状と同じく相対取引が望まれると推察(セリ・入札ではEU認定を受けた仲買業者が魚を仕入れることができない可能性)。

EU 認定に取組んでいる漁港、認定を受けないまま EU 向けの水産物輸出を行っている漁港では、主に冷凍水産物が取扱われている。これは、冷凍水産物は輸出における鮮度管理・時間管理の点で鮮魚に対して優位性があることから、当然と考えられる。

取組の工夫として各漁港で挙げられたのは、EU 向けの水産物と一般向けの水産物の分け方である。EU 向けの水産物と一般向けの水産物で衛生管理上の取扱いが異なる場合には、両者は交わらないように取扱わなくてはならない。しかし、多種多様な魚種が同じフロアで扱われることの多い日本の産地市場においては、スポット的に扱われる EU 向け水産物を壁等で区切った専用のスペースで管理することは現実的ではない。各漁港では、時間管理、簡易的な仕切り等を用いるなどによって対応している。また、一般向け水産物も EU 向け水産物と同じ衛生管理基準で扱うことで対応している事例もある。

EU 向けの水産物は衛生的に扱われたことを証明すること、トレーサビリティが求められることから、多くの記録が必要となる。働き手不足の中での記録の多さが負担となっている。一般向け水産物も EU 向け水産物と同じ衛生管理基準で扱っている場合でも、記録は、EU 向けの水産物にしか行わないことから、その難しさがうかがえる。

また、衛生管理及び輸出はコストがかかるが、EU マーケットにそのコストを上回る魅力があるかという点も問題である。産地市場の EU 認定にあたっては、生産者から仲買人まで多くの人が認証取得に伴うなにかの負担を引き受けざるを得ない。国内に一定程度のマーケットがある場合、EU 向けの輸出に大きなメリットが無いと認証取得の合意が得られないことが考えられる。

3. 2 EU 認定取得に関するニーズ調査

EU 認証取得に取組んでいない漁港では、EU 認定取得に対してどのような印象をもっているのか、EU 認証取得に関するニーズを調査した。

調査結果を次表に示す。

前述の通り、国内に一定のマーケットがあることや EU 認定取得に伴う負担の増大、メリットの不確かさを理由に EU 認定取得に積極的に取組めない環境がみられる。

表-2 EU 認定取得に関するニーズ調査結果

地区	ニーズまとめ
F 漁港	<ul style="list-style-type: none"> 高度衛生管理型の市場整備も行い、マニュアルも整備し、厳しい衛生管理体制である。 国内で一定のマーケットがあることから、輸出に意識が向いていない。 高い衛生管理体制の PR の一手法として優良衛生品質管理市場・漁港認定や EU 認定はあり得る。
G 漁港	<ul style="list-style-type: none"> 高度衛生管理型の市場整備も行い、マニュアルも整備し、厳しい衛生管理体制である。 市場側は、運用方法の一部変更だけで EU 認定を受けられるのであれば、方法の一つとして認識しているが、生産者側のメリットを示す必要有。 多様な魚種を扱っているため、区画の分け方が課題。

H 漁港	<ul style="list-style-type: none"> 高度な衛生管理体制である。 EU 認定には、生産者側のメリットを説明し理解いただくのに時間がかかる。EU 認定を促進するには生産者と加工業者と連携して進める必要有。 利用者が多いため人の管理が課題。
I 漁港	<ul style="list-style-type: none"> ソフト面での衛生管理に着手し始めたところ。 老朽化した施設の建て替えの際に、高度衛生管理や EUHACCP についても合わせて検討したい。
J 漁港・K 漁港	<ul style="list-style-type: none"> ハード対策及び衛生管理マニュアルの策定、関係者を対象とした研修会等を定期的で開催 これらの取組の推進により輸出拡大をはかるものとし、EU 認定の意向は確認されていない。

4. 漁港・産地市場での EU 認証取得の促進に向けて

4. 1 漁港・産地市場で EU 認証を取得する際の課題

以上の漁港・産地市場に関する調査から、以下のことが言える。

まず、既に衛生管理型の施設が整備されている市場においては、新たに衛生管理の設備を整備する必要があるかが認定申請の準備期間に影響を与えようということである。既に完成している利用体系を変更して新たな施設を導入し、新たなスタイルで水産物を扱うことは、利用者にとっては大きな負担となる。このことから、衛生管理体制の構築はハード面のみならずソフト面も並行して、利用者と協議・合意の上進めることが重要であると言えよう。

次に、設計中・工事中の市場においては、完成を待たずに設計・工事と並行して申請の準備を行うことが重要だろうということである。設計・工事段階でハード面の課題が生じた場合に追加整備等のリスクを減らすことが可能である。

また、魚種(冷凍・生鮮)や、市場の全体を認定するか、部分的に認定するかが、認定のハードルの高さに影響を与えとも考えられる。輸出魚種、市場が扱う漁業形態・魚種等を設計段階から明確化しておくことが重要だろう。

市場内の一区画のみを認定するなど、EU 向け水産物と一般向け水産物を同時に取り扱う場合は、交差汚染の防止が課題となることが多い。市場の取扱状況によっては EU 向け/一般向けを時間管理で区分することも有効である。

最後に、市場を通さない相対取引により EU に輸出している地区もあることから、市場の取扱形態に応じて、市場の EU-HACCP 認定や相対取引等を使い分けることで、EU 向けの輸出の促進が図れる可能性があるということである。

4. 2 EU 認定取得の取組みを増やすために

EU 認定取得の取組みを増やすためには、次のことが考えられる。

衛生管理体制の構築が進んでいる地区では、認定の時間・負担は比較的少ないものと考えられるものの、輸出要望がない、メリットが必要など効果面の課題を挙げている。農林水産省による認定地区が増えてくれば状況は変化し

うる可能性がある。多様な魚種を扱う市場や関係者が多い市場では、いざ認定に取り組む場合に、区画分けや交差汚染の防止といった面が課題になりやすい。

衛生管理体制の構築が必要な地区は、施設の建て替え時が EU 認定の推進の大きな機会となりえる。そのため、建て替えが想定される地区は、積極的に加工業者等の輸出意向を把握しておくことも重要と考えられる。

5. おわりに

今後、EU 認定を効果的に進めるためには、以下のことを行っていくことが有効であろう。

まずは、ベースとなる衛生管理体制の構築である。優良衛生品質管理市場・漁港認定取得済であれば、ハードの大きな改変はなく取得できる可能性が高い。一定の衛生管理体制がベースにあると、HACCP チームなども動かしやすくなるため、衛生管理体制の構築を進めていくことが有効だろう。

次に、交差汚染対策としての動線管理の徹底である。複数の魚種を取扱う漁港が多いと考えられるため、動線管理については、現場で事前に十分な検討を行っておくことが重要である。新たに施設を建設する場合には、設計時から検討しておくことが有効である。動線管理の考え方については、利用者に広く知ってもらおうと良い。

また、今後、EU 認定を目指す地区を増やすためには以下の事項について、PR していくことが有効であると考ええる。

一つ目は、認定のハードルがそれほど高くないことである。優良衛生品質管理市場・漁港認定を取得していれば大きな改変はないこと、交差汚染防止のための区画は簡易なもので大丈夫なこと、人の管理に関する手法の提示により、取組みに対する不安が軽減されるだろう。

二つ目に、メリットの提示、特に生産者側のメリットの提示である。認定された市場が増えても登録された漁船が増えなくては輸出は促進されない。生産者の協力を促すメリットを提示することが重要である。

最後に、EU 認定の事例を提示することである。現在はまだ少ないものの、事例を提示することで、EU 認証取得に取り組む漁港が増えることが期待される。

謝辞

本調査は「令和 2 年度水産基盤整備調査委託事業 次期漁港漁場整備長期計画策定に必要な基礎情報収集調査」のうち、輸出課題に対する現地調査の部分を取りまとめたものです。水産庁漁港漁場整備部計画課をはじめ、調査にご協力いただいた各漁港・市場の関係者の皆様に心より感謝いたします。

注

- 1) 『令和元年度 水産白書』第 1 部第 4 章 (4) 水産物貿易の動向。
- 2) 『漁港における衛生管理基準』(平成 20 年 6 月 12 日 20 水港第 1070 号水産庁漁港漁場整備部長通知、最終改正 令和 3 年 6 月 1 日付け 3 水港第 964 号)は、平成 20 年に作成されたが、食品衛生法の改正などを踏まえ、「運営体制」等の視点が加えられる等、令和 3 年に改正された。
- 3) 『英国、欧州連合、スイス及びノルウェー向け輸出水産食品の取扱要綱』(作成日：平成 21 年 6 月 4 日、最終更新日：令和 3 年 7 月 1 日)。EU の Regulation に規定されているものがベースとなっている。別添 1 に「一次生産及びその関連作業における構造設備及び衛生管理等に関する基準」が示されており、ここに示されている要件を満足した施設が認定される。従来、産地市場に関しては各都道府県の衛生管理部局が登録をしていたが、令和 2 年 4 月の改正から農林水産省で認定を行うこととなった。
- 4) 優良衛生品質管理市場・漁港認定；大日本水産会が推奨する制度で、産地市場の品質・衛生管理レベルを客観的に判断し、関係者等による取組み意識の共有と目指すレベルの明確化を行い、品質・衛生管理に対する信頼性の向上を得ることを目的としている。認定基準は一般的な衛生管理に重点をおいて具体的に示されており、現時点で 26 の産地市場がに認定されている。(HP：<https://www.ichiba-qc.jp/member/2-2.html>)
- 5) HACCP 認定加速化支援事業：農林水産物・食品の輸出の更なる拡大を図るため、全国の食品製造・流通業者等を対象とした HACCP 認定の取得に向けた研修の開催や現地指導等の取組を支援するもの