

冷凍水産物として全国初 塩竈市魚市場がEU-HACCP 施設として認定されました！

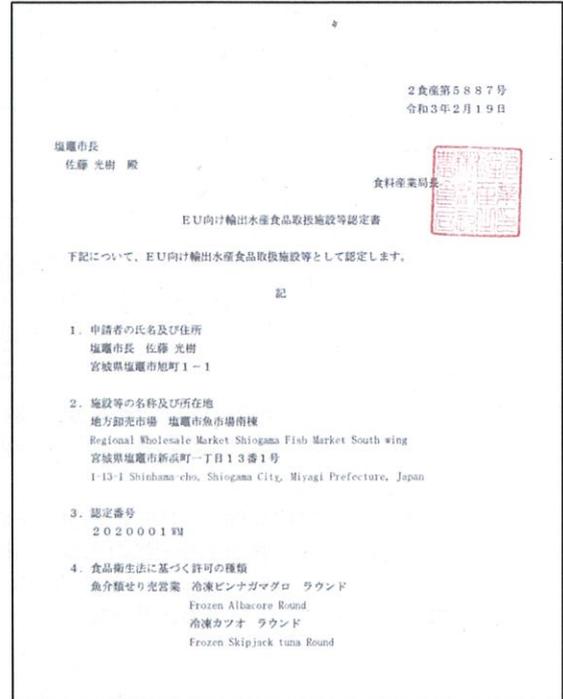
塩竈市魚市場が農林水産省によるEU-HACCP
(EU向け輸出水産食品取扱施設等)の認定を受けました。

産地卸売市場としては、国内2例目となり、農林水産省認定(令和2年4月改正)となつてからは初の認定施設となります。

今後は、全国の冷凍カツオマグロ漁業者に対して漁船誘致活動を行い、水揚げ増加を図ってまいります。

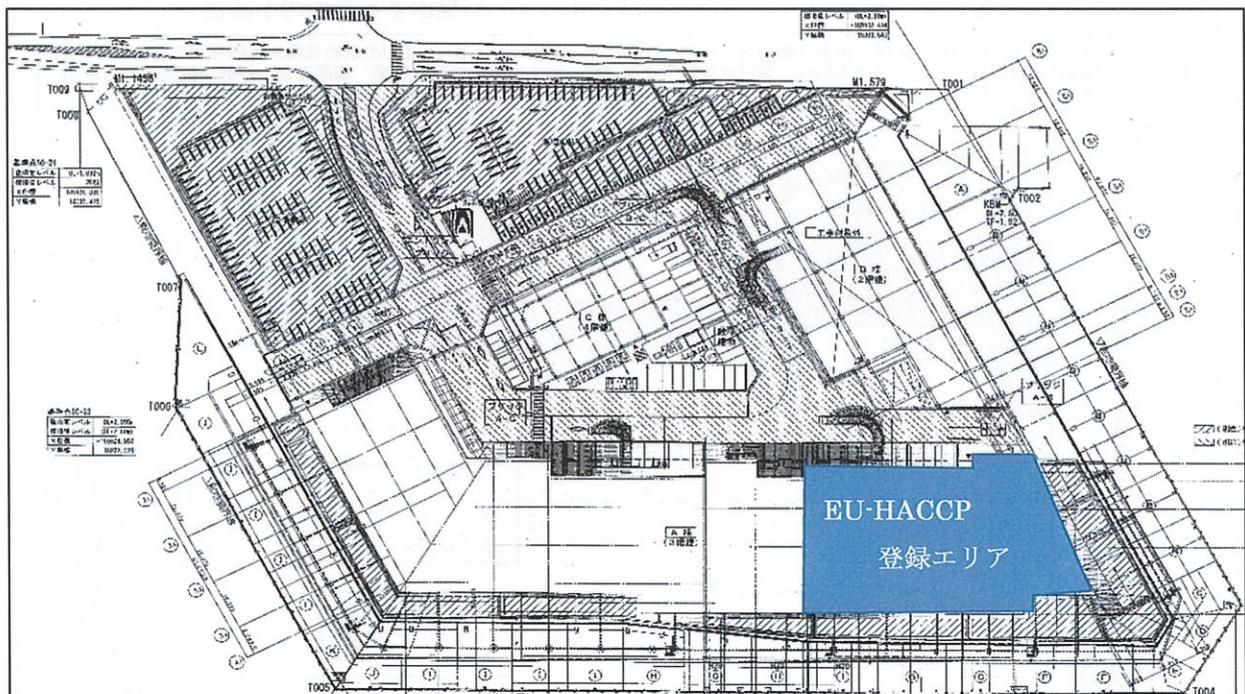
【塩竈市魚市場のEU-HACCP 認定の内容】

- ・対象魚種：冷凍カツオマグロ
- ・対象エリア：塩竈市魚市場南棟 東側エリア
約2,268㎡〈南棟荷さばき所の約1/4〉
(下記平面図参照)



令和3年2月19日付け 認定書

平面図 (EU-HACCP 登録エリア)



問い合わせ先

塩竈市産業環境部水産振興課魚市場管理事務所 担当：古谷 電話：364-6151

HACCP とは

1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された、「Hazard (危害)」「Analysis (分析)」「Critical (重要)」「Control (管理)」「Point (点)」の5つの単語の頭文字に由来する、食品の衛生管理の手法です。

- 原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入などの危害要因を分析(HA)した上で、危害の防止につながる特に重要な工程(CCP)を継続的に監視・記録する工程管理システムです。

HA (Hazard Analysis)

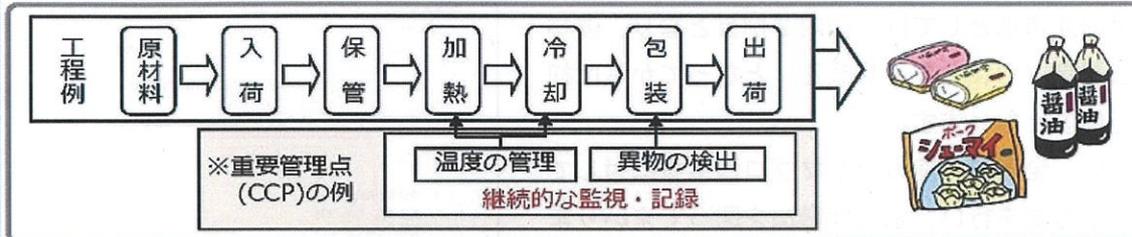
危害要因の分析

(微生物、異物など)

CCP (Critical Control Point)

重要管理点

(加熱工程における温度、時間など)



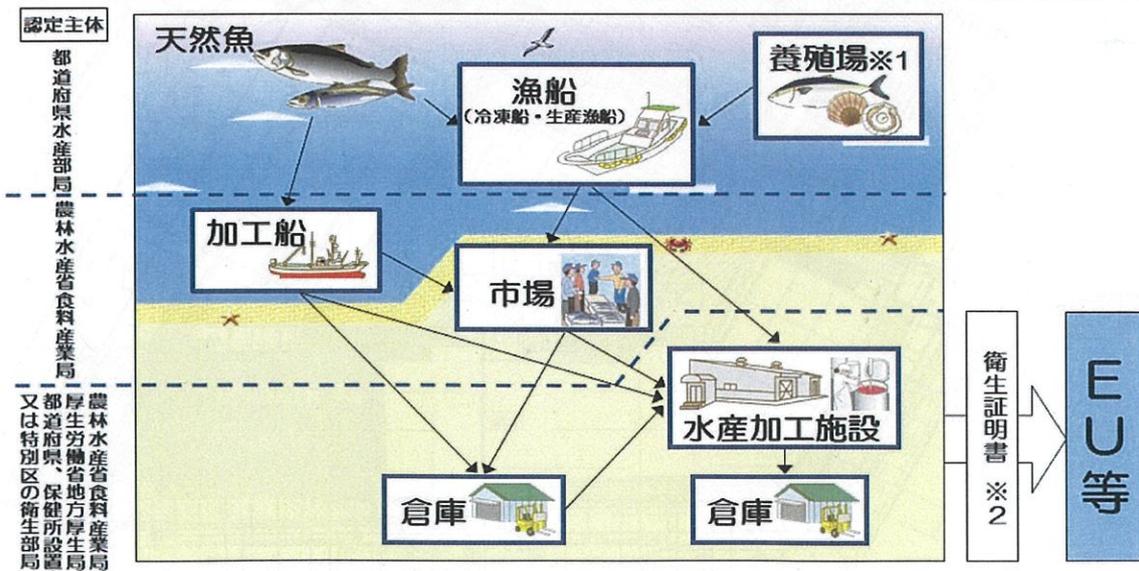
〔 1993年に、FAO/WHO合同食品規格委員会(コーデックス委員会)が、HACCPの具体的な原則と手順(7原則12手順)を示し、食品の安全性をより高めるシステムとして国際的に推奨。〕

- ※ HACCPは、工程管理のシステムであり、それ自体が必ずしも施設整備を求めている訳ではありません。
- ※ HACCPは、事業者がそれぞれの工場における食品製造工程について、主体的に危害要因を分析し管理システムを設定・運営するもの。(何をどこでどのように管理するかを事業者自らが、考え、設定し、実施し、その証拠を残すという一連の作業システム)

水産食品の輸出までのフロー図

水産食品を英国、EU、スイス及びノルウェーへ輸出するための手続き

- EU等向けに輸出を行うためには、生産(養殖場、漁船)から加工・流通に至るまで、EUの求める衛生基準を満たす必要がある。
- EU等向け輸出水産食品を取り扱う施設は、農林水産省食料産業局、厚生労働省地方厚生局、都道府県、保健所設置市又は特別区による認定を受けた後、国内で管理されるとともに、加工施設、倉庫、加工船、冷凍船については、EUへ通報される。



- ※1 二枚貝等(二枚貝、棘皮動物、被囊類、海洋性腹足類)の製品の輸出にあたっては、原料となる二枚貝等の生産を行っている海域のEU向け生産海域としての指定及び負荷等に関する海域のモニタリングの実施が必要。養殖魚介類を原料とした製品の輸出にあたっては、動物用医薬品等の残留物質モニタリングの実施が必要。
- ※2 原発事故を受け、輸出にあたっては、産地証明書又は放射性物質検査証明書が必要。違法・無報告・無規則(IUU)漁業対策のため、天然魚の輸出にあたっては、漁獲証明書が必要。