

# 漁港・漁船の衛生管理の課題について

水産土木工学部・水産業システム研究センター

## 研究の背景・目的

漁港・漁船における衛生管理の取り組みの推進を図るため、漁船と既存の衛生管理型漁港の実地調査を行い、衛生管理の具体的な実施内容を把握し、その問題点を整理しました。

## 成果

衛生管理の取り組みを実施している11の魚市場について、市場の管理者等のヒアリングや市場の調査を実施しました。衛生管理対策の状況や問題点として以下があげられました。

- ・ 水揚物の洗浄・保管等には、紫外線殺菌水を用いるとともに、氷や冷海水を使用し、温度管理を徹底していた。
- ・ 一部の施設では、選別スペース・セリ場・出荷作業スペース(たて替え場)を分離していた。
- ・ セリ場では、魚介類は魚箱の中におかれ、一部はその下にパレット(台)を敷いていた。
- ・ 選別スペースでは、魚の選別を選別台やシートの上で行っていたケースがあった。
- ・ セリ場の床は、滑らず清潔で堅牢かつ安価なものが求められていたが、完全に要求を満たすものはなく、新たな床材の開発が求められていた。
- ・ 大量水揚げに対応した衛生管理型施設は未だ非常に少ない。
- ・ 衛生管理の実施にあたっては、食品を取り扱っているという意識や、利用者がよく話し合い、ルール遵守やゾーニング等を検討することが重要。

## 波及効果

本調査結果は、既存漁港において衛生管理の取組を推進する際に参考になると考えます。



施氷してシートを被せる

水氷に冷やす

選別スペース・セリ場・市場侵入車両のシャワ  
たて替え場の分離

一洗浄及び消毒槽



市場内台車の利用

パレット及び魚箱の利用

台よる魚の選別

シート上での魚の選別

## 衛生管理型漁港の衛生管理の状況

(水産土木工学部 金田拓也)

水産業システム研究センター 上野康弘・山本潤、中央水産研究所 里見正隆)