

第3回食品衛生管理の国際標準化 に関する検討会について

2016年5月

全国水産加工業協同組合連合会

I. 水産加工業について ①

- 水産加工業は、国内外の魚介藻類を原料または材料として、食品・飼料・肥料・油脂等を生産する産業である。
- 水産加工品は、多種多様な原材料を使用し、練り製品、素干し品、塩蔵品、塩干品、くん製品、節製品、調味加工品等多種多様な製品がある。

水産加工品主要品目



しょうつる



たらこ



ひじき加工品



乾し海苔



灰干しわかめ



つみれ



じゃこ天ぷら



童橋チクワ



ふかひれ加工品



蒸し板かまぼこ



かつお節



ずわいがに水煮缶詰



まぐろ類缶詰 (ツナ缶詰)



このわた



しめさば



ソフト製まいか



かにみそ



煮だこ



さんまみりん干し



かつお・まぐろ角煮



いか塩辛



かじき・まぐろの味噌漬



ふぐ肉・卵巣漬



さけ燻製品



魚肉ソーセージ



こんぶ佃煮



塩蔵くらげ



すくがらす



えびせんべい



魚干しいわし



あじ開き干し



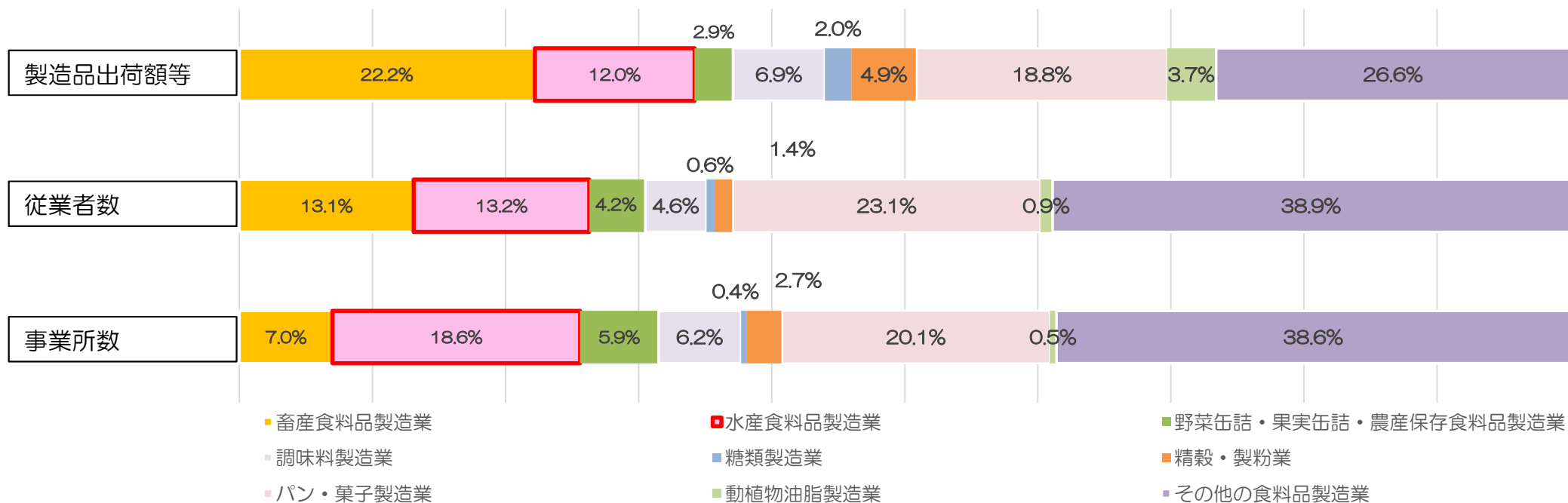
するめ

【資料：全国水産加工品総覧（株光琳）】

I. 水産加工業について ②

- 水産食料品製造は、事業所数・従業者数、製造品出荷額等において、食料品製造全体の中でパン・菓子製造業に次いで多い産業となっている。
- 食料品製造業の中で重要な産業に位置付けられている。

食料品製造業全体の構成

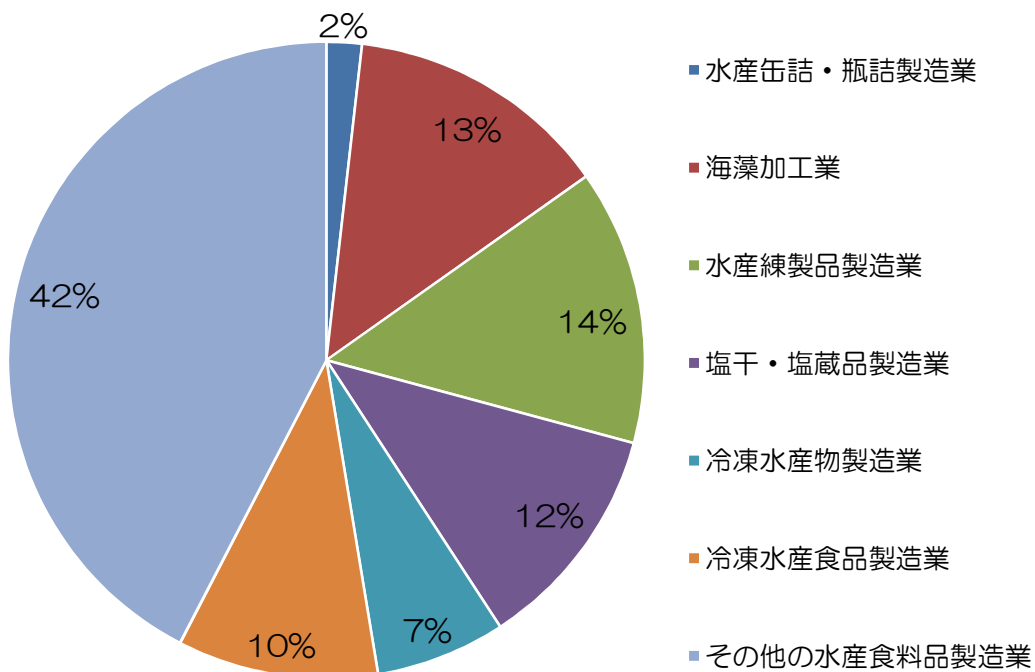


資料：経済産業省「工業統計表」（産業編）（H26）

I. 水産加工業について ③

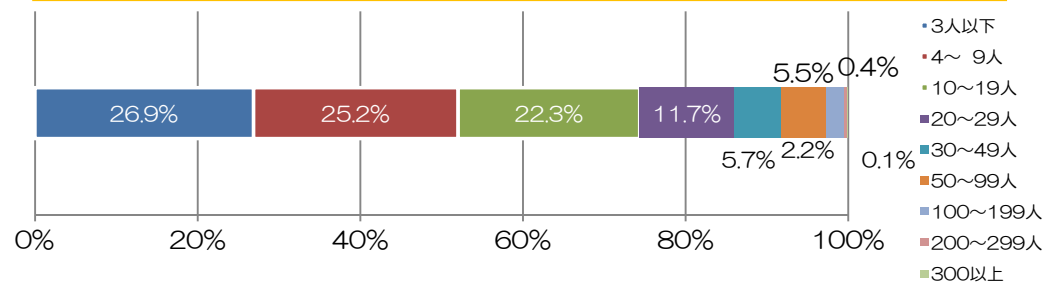
- 水産食料品製造業の構成は、水産練製品製造、海藻加工業、塩干・塩蔵品製造業が多い、また、その他の水産食料品製造業には、節加工や佃煮加工及び漬魚等の加工品製造業がある。
- 水産加工業の経営体の従業員規模は、3人以下が26.9%と一番多く、次いで4～9人、10～19人とされており、19人以下で約3/4を占める。
- 水産加工業は、中小・零細規模で経営基盤が弱い経営体が大半を占めており、特に小規模階層の水産加工場を中心に減少傾向にある。

水産食料品製造業の構成



資料：経済産業省「工業統計表」（産業編）（H26）

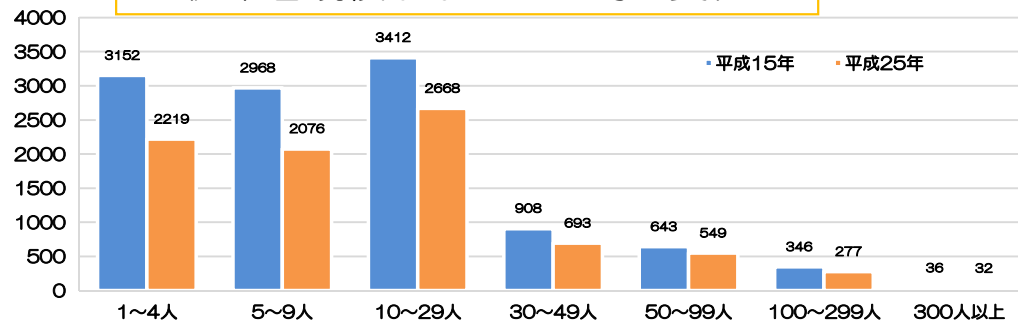
水産加工業の経営体の従業員規模別割合



注：油脂・飼肥料製造業者は含んでいない。

資料：経済産業省「工業統計表」（産業編）（H26）

従業員規模別水産加工場の変化



資料：農林水産省「漁業センサス」

Ⅱ. 食品安全管理上の重要点について

- 水産食料品製造業において、食品衛生上、最も重要な点は、食中毒、異物混入が挙げられる。
- 製造工程上の管理において、原料管理、一般衛生管理、異物混入確認管理が重要な点である。

食品安全管理上の重要点について

管理項目

目的

課題

● 原料管理

- 鮮度管理（腐敗防止）
- 自己消化の延引
- 細菌付着防止

人手不足

● 一般衛生管理

- 施設、機械等の衛生管理
- 従業員の衛生管理
- 使用水の衛生管理

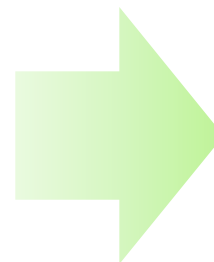
機械化への移行遅れ

経験則の優先

● 異物混入 確認管理

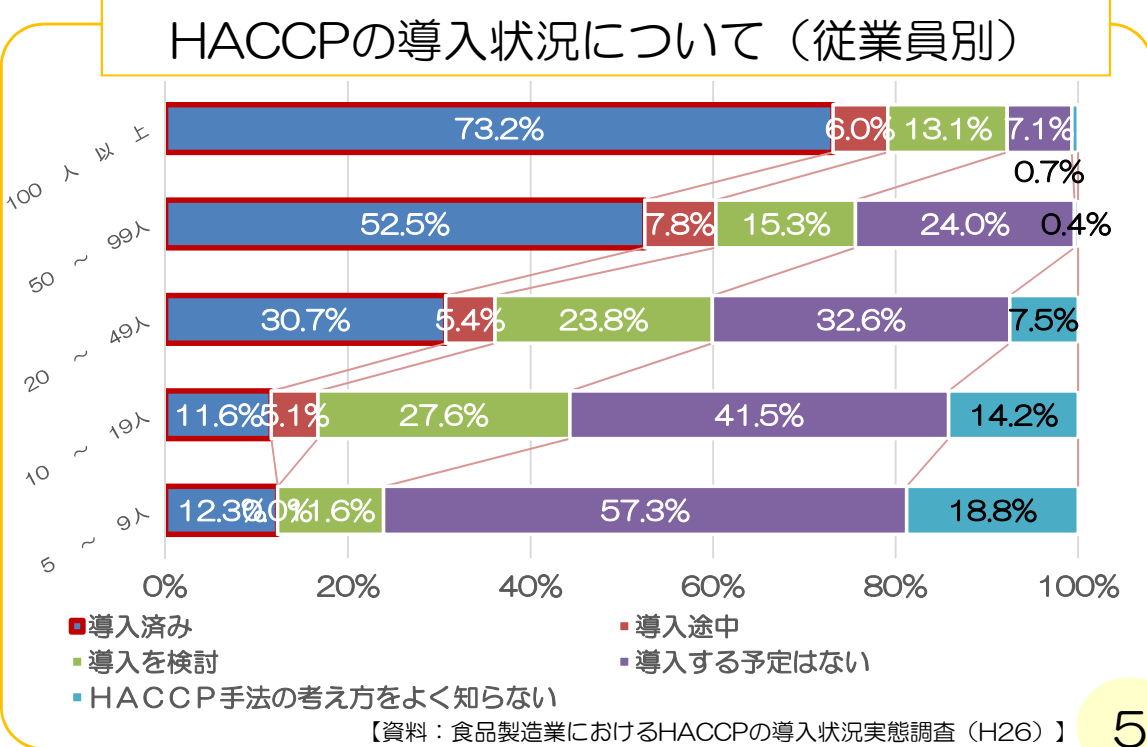
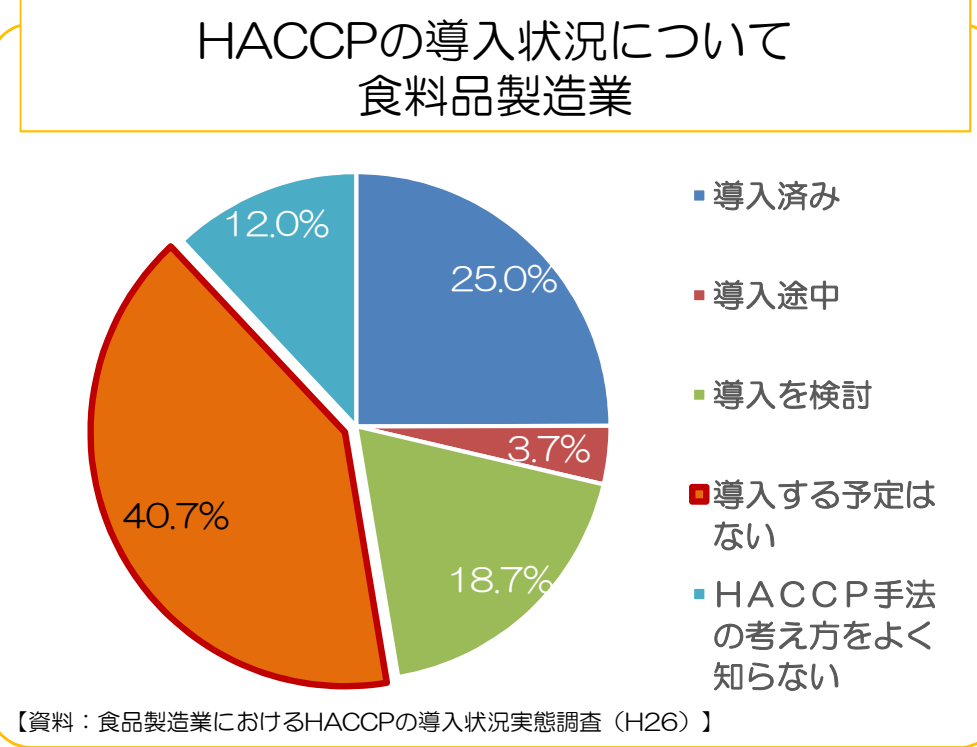
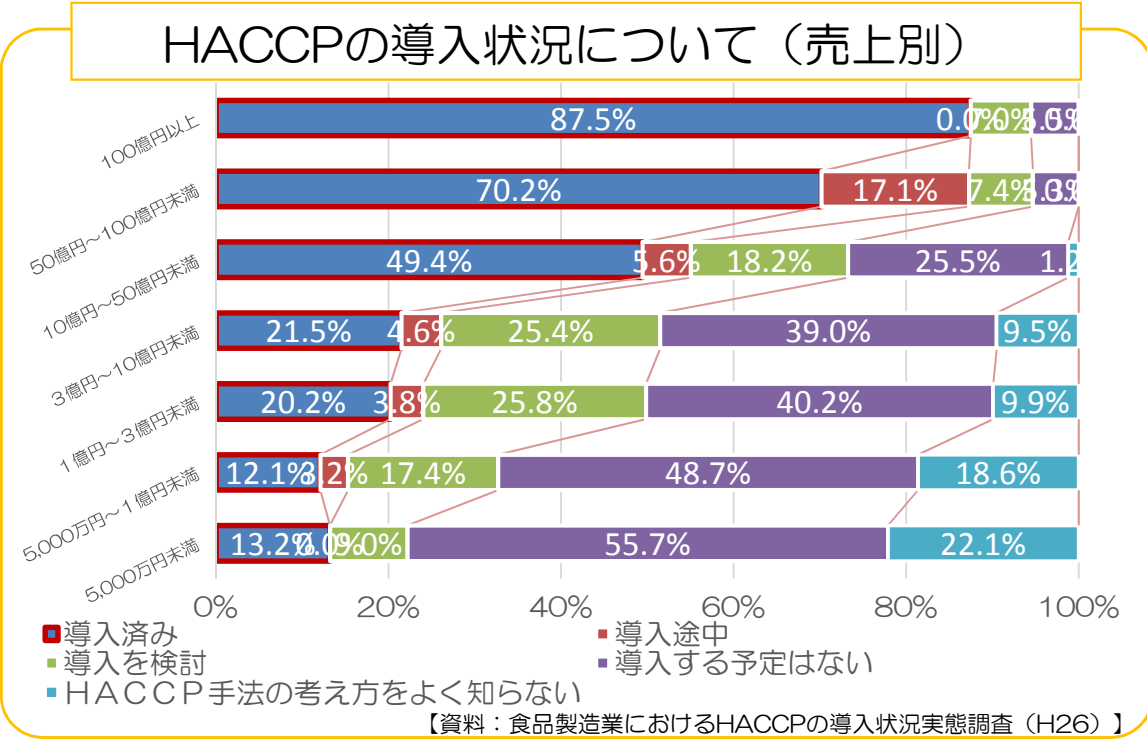
- 健康被害
- 異物混入防止
- 最終製品管理

記録管理の徹底不足



Ⅲ. HACCPの取組状況について ①

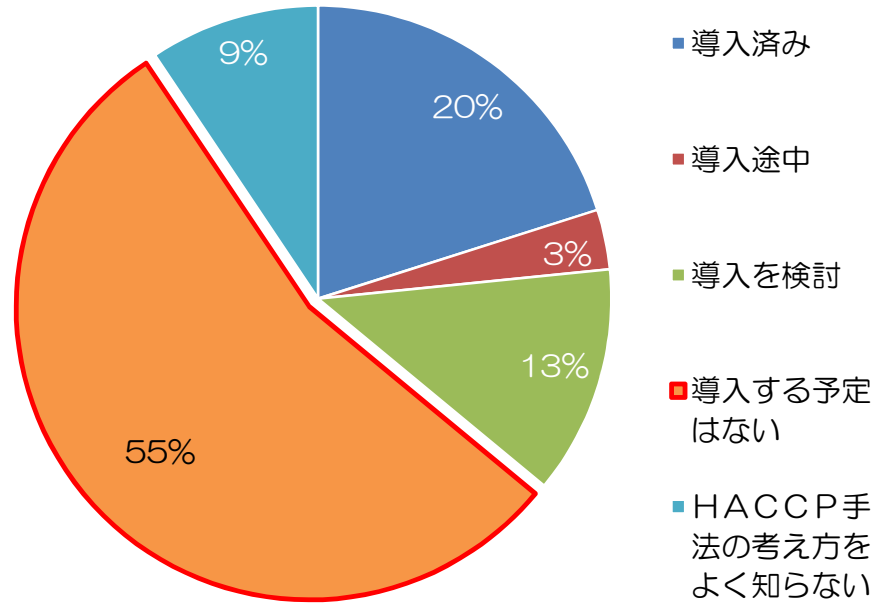
- 食品製造業全体において、
 - 売上規模が大きいほど、HACCPの導入率は高くなっている。
 - 従業員人数が多いほど、HACCPの導入率は、高くなっている。
- 売上規模10億円以上と未滿、従業員人数20人以上と未滿でHACCP導入率が大きく違ってきている。



Ⅲ. HACCPの取組状況について ②

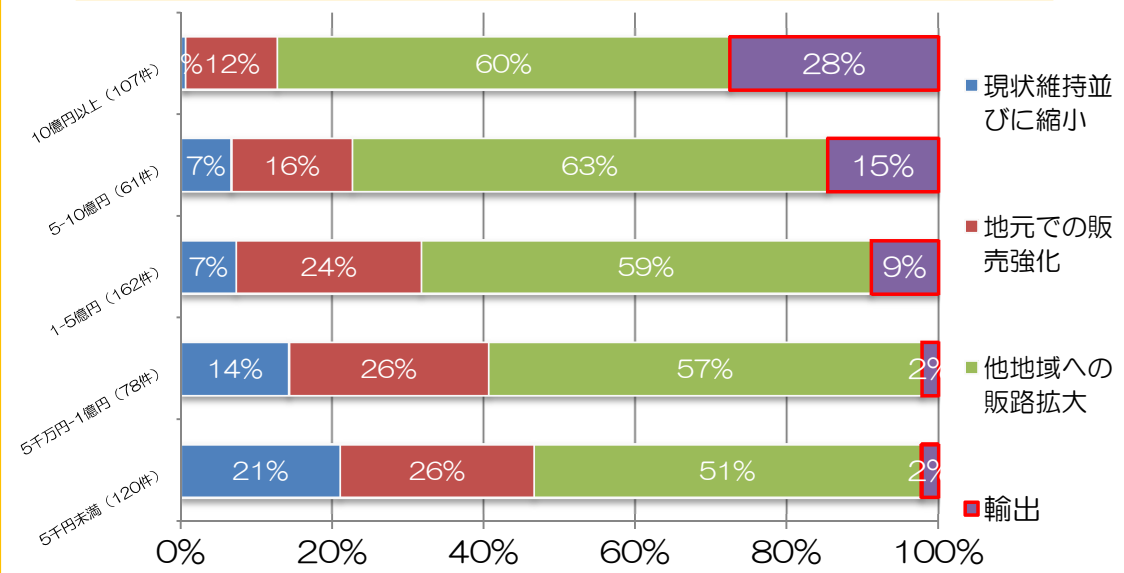
水産食料品製造業において、
 ○ HACCPの導入を考えていない割合は約2/3を占め食品製造業全体と比較し多くなっている。（小規模経営が多い）
 ○ 輸出拡大を目指している経営体は、売上規模で10億円以上、従業員規模で50人以上で多く、これらがHACCPの導入に積極的と思われる。

HACCPの導入状況について
水産食料品製造



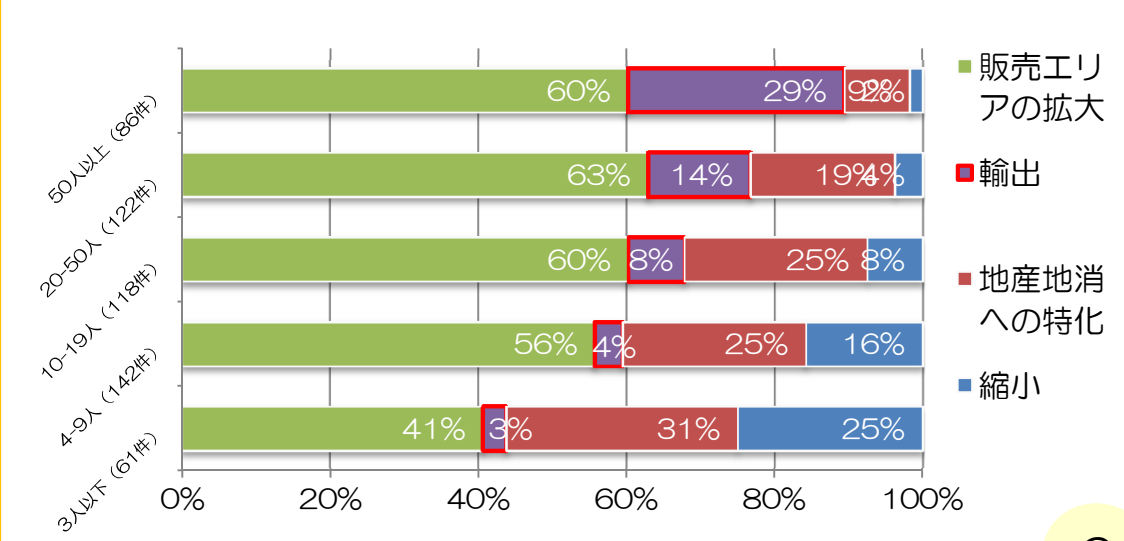
【資料：食品製造業におけるHACCPの導入状況実態調査（H26）】

輸出希望状況 売上規模別
（全水加工連傘下企業）



【資料：全水加工連水産加工業アンケート調査結果（H26）】

輸出希望状況 従業員規模別
（全水加工連傘下企業）



【資料：全水加工連水産加工業アンケート調査結果（H26）】

IV. 業界団体として実施しているHACCP普及や輸出の取組について

HACCP普及や輸出の取組として

- 組合主催での衛生講習会の開催
- 海外での日本産水産加工品の普及セミナーの開催
- 海外での商談会の開催案内
- 海外の商談会への出展案内並びに出展補助
- 補助事業等の開催案内等

衛生講習会等受講様子



海外普及セミナーについて



V. HACCPの制度化に対する意見・要望について

- HACCPの義務化への対応は困難
 - ・ 地方における基幹産業である水産食料品製造業は、零細規模事業者の多い業態で、営業許可を要しない業態が多いため、HACCPが義務化された場合、混乱と廃業に陥る可能性が大
 - ・ 義務化を含む制度化にあたっては、実態を踏まえた対応の検討が必要
- 食品衛生法における営業許可制度の整理
 - ・ 県別、業態別による営業許可制度の整理。
 - ・ 全国統一営業許可制度について、下記の事業規模別管理制度の確立を踏まえ検討（輸出推進にあたって、衛生証明が発行されない等の障害が発生している）
- 事業規模別管理制度の確立
 - ・ 大規模事業者、中小規模事業者、零細規模事業者における段階的な管理手法の設定
 - ・ 零細規模事業者における一般衛生管理手法の確立
 - ・ 海外販売事業者等の段階的な管理手法の確立
- 多様なHACCP認定制度の統一化
 - ・ 地域HACCP、対米HACCP及びEUHACCP等の多様なHACCP認定制度が存在するが、日本としてのHACCP管理制度の確立
（食品製造業におけるHACCPの導入状況実態調査からも水産食料品製造業者の約2/3が導入の予定はない又は知らないとの回答があり、事業者に対する必要性の説明、それに係る段階的な衛生管理体制の確立が必要と思われる）