

産地魚市場における衛生管理および品質管理について

1 今、なぜ衛生管理が必要なのか

現在、食に対する消費者のニーズは、「安心」「安全」「高品質」志向が高まっています。このような状況を受け、全国的にも衛生管理型産地魚市場へと移行している事例が増えているほか、今年10月には東京都中央卸売市場が豊洲へ移転することもあるため、今後、品質・衛生管理への対応はさらに加速するものとみられています。

そのため、普段から利用している魚市場において、衛生管理の現状を自己チェックしてみましょう。次の各項目のうち1項目でも当てはまれば、速やかに改善する必要があります。



自己チェック
してみましょ
う。

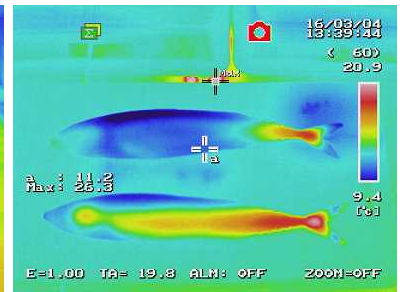
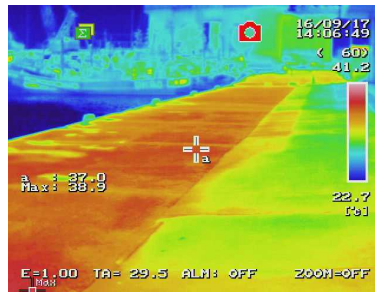
チェックポイント	✓
① トイレに行った後、手を洗わない人がいる	
② 市場内でタバコを吸っている人がいる	
③ 市場内にタンやツバを吐き捨てる人がいる	
④ 市場内にゴミをポイ捨てる人がいる	
⑤ 市場内に車が出入りする	
⑥ 魚を市場に直置きしている	
⑦ 魚を入れた容器の上に乗る人がいる	
⑧ 魚を足で転がす人がいる	
⑨ 競りの後に床や用具類の掃除をしないことがある	
⑩ 鳥が入ってくることもある	

(一社)海洋水産システム協会 監修

2 夏場の品質管理は熱さ対策がポイント

特に品質が劣化しやすい水産物は、水揚げ段階から品質管理が求められています。

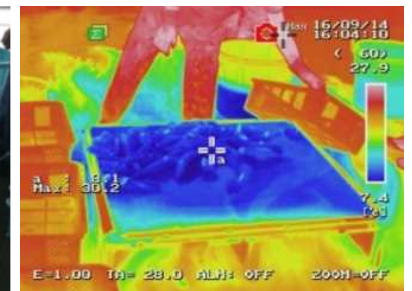
魚市場は、直射日光や外気の影響により温度が変化しやすく、特に夏は温度上昇が顕著に現れます。右の写真は、赤外線サーモグラフィ・カメラで撮影したものです。直射日光にさらされた岸壁や直置きした魚は温度が高くなっていることがわかります。そのため、気温の高い時期の品質管理は、漁獲物の温度上昇をいかに抑えるかがポイントとなります。漁獲物を岸壁から速やかに魚市場内に移動する、パレットやスノコを敷いて床熱を遮断する、素手で漁獲物を取り扱わない、散水して床の温度を下げる、といったことが有効な対策といえます。



3 品質管理の取り組み

漁獲物の温度上昇は品質劣化に直結します。そのため、県内の漁協でも漁業者の意見を取り入れた「選別台（パレット）」の導入が進んでいます。今年度、本格導入に向け試作品の作製に着手した漁協もあります。

今後、衛生管理にも直結するこのような取り組みが、より広がり、高品質な水産物の供給が行えるようになればと考えております。



(水産物利用加工部・経営普及室)

【次回予告】H30.7.3発行の「水産の窓」は「アワビ資源を持続的・有効に利用するために」を予定しています。