

漁港における衛生管理対策の評価手法の開発

水産土木工学部

研究の背景・目的

食品の安全・安心に対する国民の関心が高まる中、水産物に対してもより高度な衛生管理対策が求められています。また、漁業者の収入向上などを目的として水産物の輸出が進められていますが、輸出を促進するためには輸出先国の衛生管理基準を満たす必要があります。このため、漁港においては従来にも増して効果的な衛生管理対策が要求されます。これまでに衛生管理対策の課題整理や生菌増殖の数値モデル化などを行ってきましたが、これらの成果を活用し、衛生管理対策の定量的評価手法を開発しました。

研究成果

ヤリイカ等の魚体表面の生菌数調査等により、生菌の増殖数値モデルを高度化し、衛生管理対策の効果を生菌数の推定により定量的に把握することが可能となりました(下図)。本手法により、魚体が汚染源に接触した場合の危険性、滅菌海水等での洗浄効果、漁獲後の温度管理の重要性について定量的に評価することができます。

波及効果

有効な衛生管理対策や今後必要な衛生管理対策について、具体的かつ定量的に議論し、検討ができます。この結果、衛生管理対策への関係者の認識が向上するとともに、必要とされる衛生管理対策を確実に講じることが可能となります。

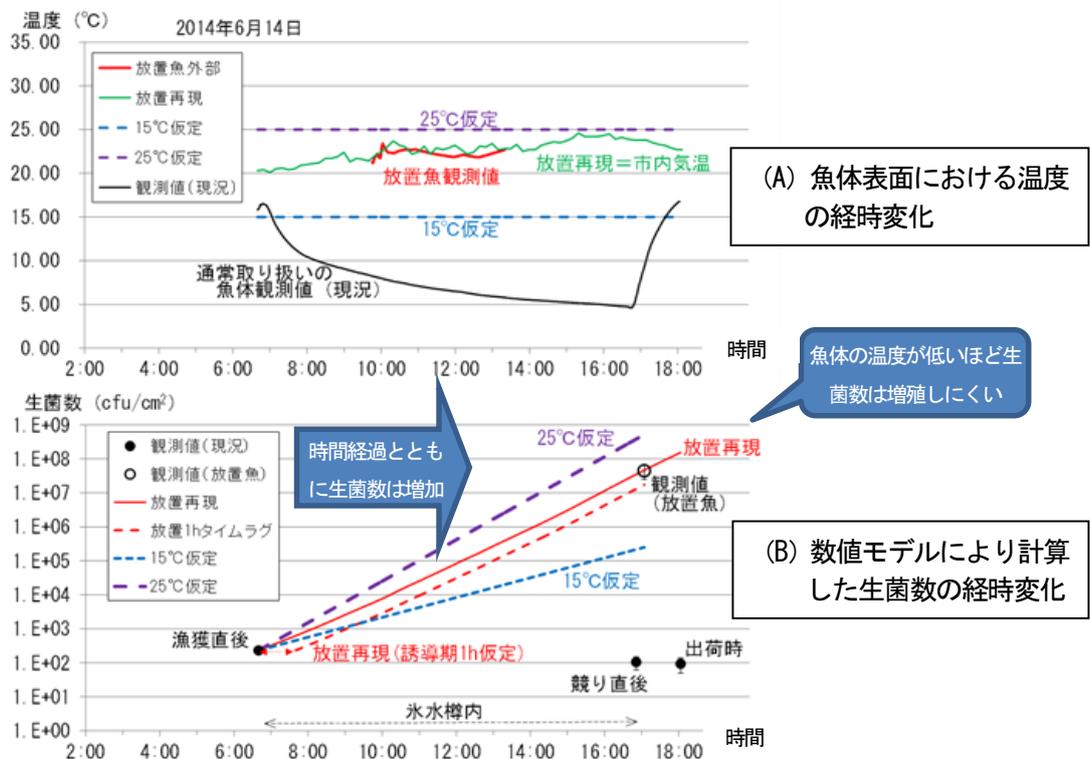


図 沖合底曳き網漁業によって漁獲したヤリイカの温度と生菌数の経時変化

(水産基盤グループ: 中村克彦、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)