

施策の展開 II 「消費者の視点に立った安全・安心な生産・供給体制の確立」

～「安全で良質な水産物の安定供給」(条例第8条第1項第1号関係)～

【取組状況・成果】

1 安全で安心できる食品の生産・供給体制の確立

本県産水産物に対する消費者の信頼を確保するため、生鮮品及び水産物加工品の生産・流通段階での衛生管理の高度化等を図りました。

特に、カキ、ホタテガイ等の海産二枚貝においては定期的な貝毒検査等により食中毒の未然防止に努めました。

また、カキについては、ノロウイルス(NV)の生産段階での監視体制の強化を図りました。

【平成19年度の主な実績・成果】

(1) 安全で安心できる食の実現

「みやぎ食の安全安心推進条例」で定めた「みやぎ食の安全安心基本計画(食の安全安心の確保に関する基本的な計画)」に基づき、生産者・事業者・消費者及び関係機関が連携しながら、安全で安心できる食の実現に努めました。

[食と暮らしの安全推進課及び関係課・公所]

(2) 高度な衛生管理を備えた水産物供給体制の整備

イ 本県産水産物等の衛生管理体制の高度化を図るため、水産流通加工業者等が実施するHACCP(危害分析重要管理点)方式の導入及び一般的衛生管理の徹底等、衛生管理体制の強化に取り組みました。

[水産業振興課及び仙台・気仙沼地方振興事務所]

ロ 石巻地区において、衛生管理の基本である氷を安定供給するため、貯氷庫施設の整備に対して支援しました。

また、気仙沼地区において、気仙沼魚市場における水揚げ作業の迅速化と高度な衛生管理を行うため、魚体選別機の整備に対して支援しました。

[水産業振興課及び石巻・気仙沼地方振興事務所]

※平成19年度実績

○石巻地区(貯氷庫)

- ①事業主体 石巻市水産加工業協同組合
- ②施設 水産鮮度保持施設(貯氷庫)、電動フォークリフト等付帯設備一式
- ③規模・能力 貯氷庫：鉄骨造平屋建て、貯氷量1,345t(−15℃)

○気仙沼地区(魚体選別機)

- ①事業主体 気仙沼漁業協同組合

②施設 魚体選別機

③規模・能力 導入数6台, 処理能力110尾/分, 選別段階6段階, 計量範囲0.1~6kg

ハ 本県産かきの衛生的な生産体制を確立するため, 漁業協同組合が行う高度衛生処理機器を備えたかき処理場の新設及び既存のかき処理場へのかき浄化処理施設の整備を支援しました。

また, この施設整備に当たっては事前調査を行う等管内の状況を的確に把握するとともに, 整備後は施設の点検・管理等を指導しました。

[水産業基盤整備課及び仙台・気仙沼地方振興事務所]

※平成19年度実施組合 宮城県漁業協同組合(歌津・女川町・塩釜市浦戸支所)

平成19年度末の整備率 83施設中65施設 78.3%

(対象施設 主に漁業協同組合が管理する共同処理場)

(3) 生産者の顔が見える供給体制の確立

輸入生かき偽装(混入)防止のため, 環境生活部と連携し, 県内のかき仲買・袋詰め業者を対象に輸入生かき偽装防止特別監視員(オイスターGメン)による立入検査を実施しました。

[食と暮らしの安全推進課, 食産業振興課, 水産業振興課及び仙台・石巻・気仙沼地方振興事務所]

(4) 生産・流通段階における鮮度・品質向上活動の促進

消費者に対する水産食品の安全・安心の確保のために, 水産物流通加工業者等が取り組む衛生管理セミナーや衛生診断等に対して支援しました。

[水産業振興課及び仙台・気仙沼地方振興事務所]

※平成19年度実績

衛生診断1施設(塩釜魚市場), 研修会・セミナー4回, 啓発ポスター・横断幕作成

(5) 生産段階における安全性の確保と監視体制等の強化

イ カキの生産段階における安全性を確保するため, 県漁協の行うカキのノロウイルス(NV)検査に支援したほか, 県の衛生対策とも連携して出荷管理についての指導を行いました。

[水産業基盤整備課]

※平成19年度のノロウイルス(NV)監視実績(県漁協)

検査件数 805件 うち陽性となった件数 45件

ロ 本県沿岸で漁獲, 養殖生産されている有用二枚貝及び二枚貝捕食生物であるトゲクリガニについて, 定期的にまひ性貝毒及び下痢性貝毒の毒量を検査し, 国の定める規制値を超

えた場合には自主規制措置を講じるとともに、監視体制を強化して、食中毒の未然防止に努めました。

[水産業基盤整備課，仙台・石巻・気仙沼地方振興事務所，水産研究開発センター及び気仙沼水産試験場]

※平成19年度貝毒検査実績（県及び県漁協の合計実績）

対 象	まひ性	下痢性
カキ	193	11
ホタテガイ	119	155
ムラサキイガイ	59	42
アサリ	38	15
アカガイ	25	5
ホッキガイ	17	1
コタマガイ	10	1
トゲクリガニ	22	0
合 計 8種類	483	230

(検体数)

ハ 養魚用飼料の安全性の確保を図るため、養殖ぎんざけ等のえさを生産している飼料工場に対し、立入検査，飼料成分検査及び安全性の啓蒙指導を実施しました。

[水産業基盤整備課，畜産課及び仙台・石巻・気仙沼地方振興事務所]

※平成19年度検査実績 生産場4か所

ニ 仙台湾において平成5年以降頻発するまひ性貝毒の発生予測技術，解毒技術の開発に取り組みました。

[水産業振興課及び水産研究開発センター]

【主な事業】

課 名	事業費(千円) [決算額]	事 業 名
水産業振興課	158,616 [126,129]	水産物の安全・安心普及事業 カキの麻痺性貝毒発生予測及び解毒技術の開発 水産物供給施設衛生高度化推進事業
水産業基盤整備課	151,921 [118,176]	有用貝類毒化監視対策事業 養殖水産物安全対策事業 漁業経営構造改善事業(再掲) 養殖水産物ブランド化推進・強化事業(再掲)

課名	事業費(千円) [決算額]	事業名
食と暮らしの安全推進課	1,451 [1,451]	みやぎ食の安全安心推進会議開催事業 食の安全安心消費者モニター制度事業

2 食の安全・安心に関する体制整備と関係機関の連携強化

環境生活部と連携し、「みやぎ食の安全安心推進会議」を開催し、水産業者、流通業者及び消費者相互の情報交換を行うとともに、「みやぎ食の安全安心基本計画」に基づき、消費者への情報提供及び食品の安全・安心に関する調査研究等に取組みました。

【平成19年度の主な実績・成果】

(1) 消費者と水産業者等の連携による食品の安全性の確保

環境生活部と連携し、消費者による商品表示のモニタリング、問題発生時の情報提供等を行う「みやぎ食の安全安心消費者モニター制度」等、県民が参加してみやぎの食の安全安心確保に取り組める制度の推進及びPRを行いました。

[食と暮らしの安全推進課、食産業振興課、水産業振興課、水産業基盤整備課及び仙台・石巻・気仙沼地方振興事務所]

(2) 食品の安全・安心に関する調査研究の充実

より安全な生かきの生産に向け、ノロウイルスの検査時間を短縮するための新たな検査方法を検討しました。

また、カキ体内からノロウイルスを除去する浄化手法を開発するための試験を実施するとともに、ノロウイルス発生予測手法の検討にかかる基礎的な調査を実施しました。

[水産業振興課、水産業基盤整備課、水産研究開発センター及び保健環境センター]

(3) 国、県、市町、水産業者、消費者等の関係者が一体となった危機管理体制の構築

消費者・生産者・事業者との食に関する意見交換を通じて県民意向の把握に努め、施策に反映させるため、みやぎ食の安全安心推進会議等を開催しました。

[食と暮らしの安全推進課、水産業振興課、水産業基盤整備課及び食産業振興課]

【主な事業】

課 名	事業費 (千円) [決算額]	事 業 名
水産業振興課	300 [300]	カキのノロウイルスに関する研究
水産業基盤整備課	7,800 [6,712]	生がき安全安心対策事業

3 多様化・複雑化する消費者の需要に対応した供給体制の整備

多様化・高度化する流通・消費システムに的確に対応するため、水産物の安定供給体制の整備等各種施策を実施するとともに、水産物流通の起点となる産地卸売市場の健全な運営を確保するための指導を行いました。

【平成19年度の主な実績・成果】

(1) 卸売市場と小売店との連携強化及び地域密着型の流通システムの整備

水産物流通機能の強化を図るため、県内10か所の産地魚市場の水揚統計等水産物の流通に関する資料の作成及び各種情報の提供を行いました。

[水産業振興課及び仙台・石巻・気仙沼地方振興事務所]

(2) 多様な流通チャンネルの整備

地域産業の振興や県産品の消費拡大等を図ることを目的として、農林水産業者、製造加工業者及び販売業者等が一堂に会し、これらの産業分野を横断した県産品の展示販売等を行いました。

[食産業振興課]

「みやぎまるごとフェスティバル」

開催月日 平成19年10月20日及び21日

開催場所 県庁、勾当台公園、市民広場、一番町四丁目及び古図広場

来場者数 17万人、売上総額34,595千円

(3) 卸売市場の機能強化

イ 水産物流通の起点となる卸売市場の適正かつ健全な運営を確保するため、業務全般に関する検査と併せて中小企業診断士による経営指導を行いました。

[水産業振興課及び石巻地方振興事務所]

ロ 生鮮食品等の基幹的な流通形態である卸売市場をめぐる諸問題等に適切に対処していくため、学識者や消費者、流通関係者等からの意見を本県卸売市場施策に反映していくことを目的に審議会を開催しました。

また、各都道府県で構成される協議会に参加し情報収集等を行いました。

[食産業振興課及び水産業振興課]

ハ 県内産地卸売市場における卸売業者及び買受人等との連携強化を図るとともに、水産物流通の健全な発展を推進するため、関係団体の事業運営に対する指導等を行いました。

[水産業振興課]

【主な事業】

課名	事業費(千円) [決算額]	事業名
水産業振興課	157,894 [125,017]	みやぎの誇れる水産加工品PR事業 水産物供給施設衛生高度化推進事業
食産業振興課	22,251 [9,158]	卸売市場対策事業 みやぎまるごとフェスティバル開催事業

○水産物の衛生対策高度化への取組

(関連事業：水産物の安全・安心普及事業)

1 経緯

消費者の健康志向が高まる一方で、食品を巡る様々な不祥事の発生により、食の安全・安心に対する要請は一段と高まっています。

水産食品も例外ではなく、生鮮水産物や水産加工品についても安全・安心を確保するため、高度な衛生管理への取組が求められています。

県では、こうした水産物の流通・加工業界における衛生対策の高度化を促進するための支援を行っています。

2 平成19年度の実施状況

気仙沼地区及び塩竈地区において、水産物流通加工関係団体が事業主体となり、魚市場の衛生診断や水産関係者に対する衛生研修会を開催する等、水産物衛生管理高度化のための事業を実施しました。

(1) 塩竈地区

塩竈市水産振興協議会では、マグロ等生鮮魚の流通に際し、より高度な衛生管理体制を確立するため塩釜魚市場内の衛生検査を実施し、現況把握とともに衛生管理指針及びマニュアルの作成について検討を行いました。

また、塩釜魚市場の衛生管理体制向上のため、市場関係者に対して衛生研修会を開催するとともに、ポスターや横断幕を作成し衛生管理意識の啓発に努めました。

(2) 気仙沼地区

気仙沼市水産加工振興協議会の主催により、市内の水産加工業者に対して水産物衛生研修会を開催し、食品製造に携わる方々の衛生管理意識の高揚による品質管理体制の強化に取り組みました。

また、気仙沼港に多く水揚げされるメカジキのブランド化を進める取組の一環として、水揚げ物の鮮度確認と鮮度管理体制向上を目的とした簡易鮮度計の導入について検討を行いました。



研修会の開催(気仙沼)



衛生管理啓発ポスター(塩釜)

(水産業振興課)