

(1) 取組にあたって検討すべき内容

(ア) 衛生管理に対する評価の現状

漁港管理者等の自己点検により達成状況を評価する基準である。このため、評価の信頼性や流通関係者への訴求効果が十分に及ぶような取組を検討すべきである。

(イ) 衛生管理での基準のあり方

現行の基準では、施設整備を中心とした基準となっており、管理・運営面での継続性を評価する基準の検討が必要である。

(ウ) 荷捌き施設の老朽化との関連

多くの荷捌き施設は、高度成長期に整備されており、老朽化も進展している。このため、水産物の高度な品質・衛生管理に対応するためには、荷捌き所を順次改良や新設することが必要である。しかし、近年の燃油高や漁価低迷などにより、市場開設者等は施設の維持・更新を行うための資金調達力を持ち合わせていないのが現状である。このことから、施設の維持・更新手段以外での衛生管理対策に以下にして取り組むべきか検討すべきである。

(エ) 経営コスト上昇をカバーできるような価格向上策

市場開設者は、衛生管理の実施体制構築や新たな費用負担（維持管理コスト）が経営コストの上昇を招くとの不安がある。このため、衛生管理対応の下、出荷した水産物が、如何にして価格上昇へ繋げるための取

組の検討が必要である。

(2) 解決すべき技術的課題

最も解決すべきとして、荷捌き施設の老朽化対策が挙げられる。その現時点での技術水準と解決するための技術的提案を以下に示す。

(ア) 技術水準

荷捌き施設は、漁獲から食卓までのサプライチェーンにおける水産物流通システムの入口である。水産物は、一度その品質が低下した場合、その後の流通過程で回復させることは困難であることから、荷捌き施設での品質低下の防止を可能な限り講じることが重要である。そのため、当面更新などの対策はできなくとも、ソフト対策による対応が必要であるが、その対策レベルは低いのが現状である。

(イ) 技術的提案

技術的提案として、PDCAサイクルによる品質管理対策が挙げられる。

具体的には、①陸揚げ、荷さばき、セリ、出荷に至るまでの一貫した作業の課題抽出を行う、②課題を基に適切なエリア分け、運搬中の温度管理と品質低下防止や異物混入防止対策などを検討、③これらの結果をフィードバックしながらPDCAサイクルを回すものである。

4. 推進方策

品質・衛生管理対策を推進するためには、関係者に

よる共通認識をもつことが重要である。

また、これまで以上に設備の維持管理コストなどが増加することも懸念される。それらに対応するためには、交錯の無い作業形態など迅速かつ効率的な作業を行い作業コストの低減を図ることが必要である。

(3) 効果と効果発現のための方策

(ア) 効果

国内においては、食品の安全性に対する消費者の関心や品質、衛生状態に対する意識が高まっている。そのため、安全で安心な水産物を消費者へ提供するためにも産地での品質・衛生管理に対する取組が求められている。このことから、衛生管理への取組は、市場に於ける優位性を確保出来るものである。

(イ) 効果発現のための方策

効果発現のためには、小規模よりも大規模な市場のほうが取組の効果として明確であることから、拠点市場の構築を目指し、市場の集約など一市場での取扱量を増加させることを積極的に推進すべきである。

また、国民に伝わりやすい明確な目標を設定することで、国民全体の理解の増進に努め、長期的な視点で計画的に推進するとともに、地域の特性にあった柔軟な運用が可能となる仕組みを構築すべきである。