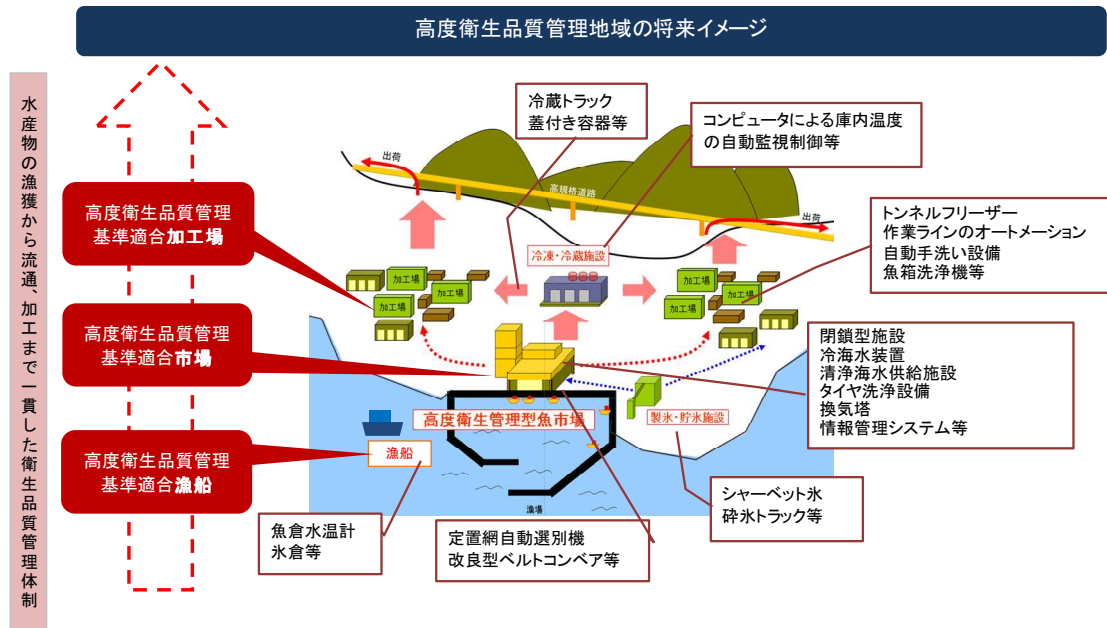


水産物の高度衛生品質管理基準について (高度衛生品質管理型水産物生産加工体制構築支援事業)

1 趣旨

この基準は、本県において新鮮で安全な水産物を消費者へ提供するため、産地の生産・流通・加工において一貫した衛生品質管理を行う体制を構築し、食の安全・安心に立脚した消費者から選ばれる産地を確立することを目的に策定したものであり、各市町村等が地域の衛生品質管理を推進する際の基準として活用して頂くもの。



2 基準の各ステップ及び到達目標

この基準により、次のとおり衛生品質管理レベルをステップアップさせていくもの。

- STEP 1 定置網漁業を対象とした早急に推進すべき高度な衛生品質管理
- STEP 2 全漁業種を対象とした高度な衛生品質管理
- STEP 3 対 EU 向け HACCP 等に対応した高度な衛生品質管理

《到達目標》

年度	H25	H26	H27	H28	H29	H35
STEP 1	→			全市町村		
STEP 2				→		
STEP 3						→

3 基準の適用範囲

基準の対象：漁船、魚市場、冷凍冷蔵施設、製氷貯氷施設、水産加工施設、運搬車両

4 基準の位置づけ

この基準は、生産から流通、加工における各団体等がそれぞれ取り組むべき具体的な個別基準を示しており、市町村単位での策定を進めることとしている高度衛生品質管理地域計画の柱となるもの。

《高度衛生品質管理地域づくりの流れ》

