

産地の省エネルギー衛生管理技術開発事業（継続）

1 趣 旨

食の安全・安心に対する消費者ニーズの高まりの中、特に水産物は生鮮での流通も多く、他の一次産品に比べて高度な衛生管理が求められ、また、諸外国への輸出においても厳しい衛生管理基準を満たすことが重要であることから、産地における衛生管理の推進に向けた取組強化が喫緊の課題となっている。

一方、水産物の高度衛生管理は、荷さばき段階から必要とされる迅速性、清浄性、低温性のため、従来に増してエネルギーを消費する構造であり、結果として、維持管理費等の経営コスト増大が衛生管理に必要な設備投資を控えさせ、全国的な産地の衛生管理体制の構築に影響を及ぼしている。

そこで、産地の衛生管理体制の改善と一層の促進を図るため、温暖化負荷の低減と維持管理費等のコスト縮減に資する省エネルギー型の衛生管理技術や管理手法の開発と普及を行い、これにより、国民への安全・安心な水産物の安定供給と水産物輸出の拡大を促進する。

2 事業内容

(1) 省エネルギー衛生管理技術手法の検討

省エネルギー型の衛生管理に効果的な技術と適切な管理手法について、現状の管理コスト、設備水準、荷さばき形態等の要因と合わせて検討する。

(2) 省エネルギー衛生管理技術のモデル的導入による検証

省エネルギー型の衛生管理に資する新技術や他産業のノウハウを産地でモデル的に導入し実証する。

(3) 省エネルギー衛生管理技術の普及促進

省エネルギー衛生管理技術・管理手法に関するガイドラインを作成する等により、省エネルギー衛生管理技術の普及促進を図る。

3 事業実施主体 民間団体等

4 事業実施期間 平成21年度～平成23年度

5 平成23年度概算決定額（前年度予算額） 28,817千円（32,775千円）

6 補助率等 定額、1/2

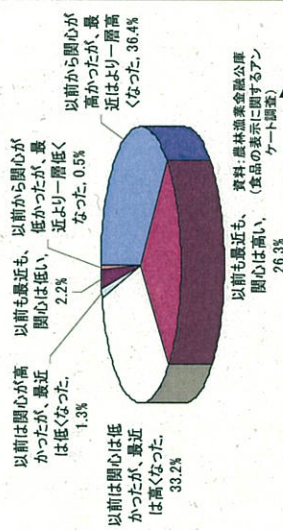
7 担当課 水産庁整備課 03-6744-2390（直通）

産地の省エネルギー衛生管理技術開発事業（継続）

食の安全・安心に対する消費者ニーズの高まり（流通のグローバル化、多様化、衛生基準の強化等）
→産地の衛生管理の推進は重要課題

産地の省エネルギー型の衛生管理技術の開発と普及が課題
（ハード・ソフトの管理経費等の軽減）
→産地における衛生管理体制の改善と促進

産地の衛生管理体制づくりが遅延
（設備投資の負担、荷さばき段階からのエネルギー消費が大き、維持管理費のコストが高い）



事業内容

I 省エネルギー衛生管理技術手法の検討

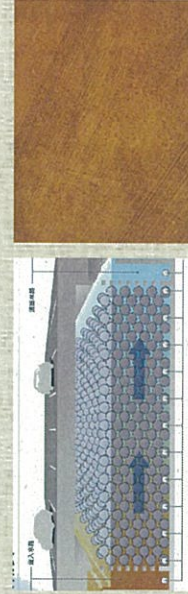
- 1) 産地の衛生管理対策と維持管理コスト現状分析、課題の抽出
 - 2) 省エネルギー衛生管理技術及び維持管理手法の検討
- * 現状の衛生管理状況下での省エネ対策の検討（荷さばき工程、競り体制の見直しによる省エネの可能性）
* 新技術、複合技術の開発と対応する管理手法の検討

II 省エネルギー衛生管理技術のモデル的導入による検証

1) モデル地区実証調査 2) 効果分析、検証

- ・自然エネルギーの導入⇒冷熱（冷海水、雪冷熱）、太陽熱（高温水）⇒低温管理と殺菌効果に期待
- ・新技術の導入⇒固形有機物分解技術による濁水処理、抗菌塗装⇒排水性の向上と減菌効果に期待

1. 自然エネルギーの導入



2. 新技術の導入

事業効果

衛生管理体制の普及と促進

温暖化への負荷軽減と
経営コスト縮減

水産物の輸出拡大

III 省エネ衛生管理技術の普及促進

- 1) 省エネルギー衛生管理技術の普及促進のための検討会
- 2) ガイドラインの作成

衛生管理上の主な危害要因
（荷さばきでの危険） 資料：大日本水産会

測定対象	大腸菌 (E. coli)	腸炎ビブリオ	サルモネラ	黄色ブドウ
魚体表面	34	16	0	0
魚容器	48	0	0	0
運搬機材等	42	5	0	0
施設(床面)	47	12	1	1
環境(水など)	43	11	3	0
合計	44	11	1	0