

普及項目	加工
漁業種類等	養殖業
対象魚類	海苔
対象海域	熊本有明

ノリ加工場における衛生管理の取組み状況調査

県北広域本部水産課・柳田 美登里

【背景・目的・目標（指標）】

平成30年（2018年）6月、食品衛生法が改正され、令和3年（2021年）6月1日以降、食品等事業者は、原則 HACCP による衛生管理が義務化された。

ノリ生産者の加工場は、HACCP 義務化の対象外となったが、持続的に安心・安全なノリを生産し、県産ノリの評価及び単価の向上につなげるためには、加工場における一般衛生管理を徹底する必要がある。

これまで、当水産課のノリ養殖指導は養殖管理に重きを置いており、加工場の衛生管理に対する指導が不十分で、生産者の加工場の衛生管理の実態や課題を把握できておらず、指導方針も定まっていなかった。

そこで、衛生管理の取組状況や課題等を把握することを目的として、漁協や県漁連などの指導機関が実施している衛生管理指導状況の聞き取り調査と管内のノリ生産者全員を対象としたアンケート調査を実施した。

【普及の内容・特徴】

（1）衛生管理指導状況の聞き取り

方法：県漁連、漁協、関係市町に対して、衛生管理指導状況の聞き取り調査を実施した。

結果：漁協や関係市町は、衛生管理指導の必要性は感じているものの指導方法がわからず、県漁連が作成している「衛生管理チェック表」を生産者に配布するだけで、加工場の衛生管理は生産者に任せているという状況が明らかとなった。

（2）衛生管理の取組状況の調査

方法：管内のノリ生産者全員（290名）に対して、加工場における衛生管理の取組状況に関するアンケートを配布し、衛生管理の取組状況を調査した。

結果：アンケートを配布したところ、178名から回答を得ることができた。生産者は、加工場の清掃や機械の整備については気にかけているものの、漁期中の忙しさから加工従事者の行動管理（体調不良時の対応等）が十分に実施できていないことが明らかとなった。今回、アンケートを実施したことにより、生産者からは「自分たちの加工場について、見直す良い機会となった。」「できるところから必要な対策をやっていききたい。」との声を聞くことができた。

【成果・活用】

今年度の状況調査により、①指導機関である漁協や県漁連の衛生管理指導方針が定まっていない、②生産者が未だに衛生管理の必要性を十分に理解していない、③加工場の衛生管理が不十分といった課題が明らかとなった。

そこで、令和4年度（2022年度）は、加工場の衛生管理徹底のため、保健所等指導機関と連携した勉強会の開催や加工場での指導に取り組んでいく。

【達成度自己評価】

3 おおむね達成できたが取組に改善を要する等の課題も見られた（51～75%）

【アンケート】海苔製造加工場における衛生管理の取組状況について

このアンケートは、生産者のみなさんの海苔製造加工場における衛生管理の取組状況を把握し、安心・安全な海苔づくりの推進と県産海苔の評価及び単価向上につなげるために実施するものです。お忙しいところ恐縮ですが、ご協力よろしくお願いします。

記入日：令和 年 月 日
 回答者：氏名：(任意) _____、年齢： 歳、所属： _____ 漁業協同組合

※質問は、全部で15問あります。

1. 生産体制について教えてください

問1. 海苔養殖業(加工も含む)は何人で行っていますか? _____人

問2. 加工作業を主にしている人は誰ですか?(例:本人、妻、父、母)
 ※共同(委託)乾燥を行っている方は、その旨記載してください。
 (_____)

問3. 後継者の有無及び年齢を教えてください 有(_____ 歳)/無

2. 海苔製造加工場における衛生管理の取組状況について教えてください

※該当数字に○を付けてください

【加工従事者の行動管理について】※加工従事者全員について回答してください。

問4. 体調不良時(下痢、腹痛、発熱、吐き気、嘔吐など)は作業を休んでいますか?
 ①必ず休む ②時々休む ③めったに休まない ④休まない

問5. 加工場専用の「帽子・作業着・マスク・作業靴・手袋」を着用していますか?
 帽子：①必ず着用 ②時々着用 ③めったに着用しない ④着用しない
 作業着：①必ず着用 ②時々着用 ③めったに着用しない ④着用しない
 マスク：①必ず着用 ②時々着用 ③めったに着用しない ④着用しない
 手袋：①必ず着用 ②時々着用 ③めったに着用しない ④着用しない
 作業靴：①必ず着用 ②時々着用 ③めったに着用しない ④着用しない

問6. 加工場へ入室する際(トイレ休憩等後の再入室も含む)、手洗いとアルコール消毒を徹底していますか?
 ①必ずする ②時々する ③めったにしない ④しない

問7. 加工場内で飲食しますか?
 ①する ②時々する ③めったにしない ④しない

問8. 加工場内で喫煙しますか?
 ①する ②時々する ③めったにしない ④しない

問9. 毎日、製造した最初の海苔を試食していますか?(異味・異臭早期発見のため)
 ①必ずする ②時々する ③めったにしない ④していない

【海苔製造加工場内の衛生管理について】

問10. 毎日、加工場内の整理・整頓、清掃を実施していますか?
 ①必ずする ②時々する ③めったにしない ④しない

問11. 加工場内に小動物(犬、猫、ネズミ等)や虫(ゴキブリ、ハエ等)進入しないよう対策を行っていますか?
 ①行っている ②行っていない

問12. 地下水を使用する場合、毎年、水質検査を実施していますか?
 ①毎年行っている ②行っていない

【海苔製造加工機械の衛生管理について】

問13. 毎年、漁期前に乾燥機や周辺機器の整備点検を行っていますか?
 ①行っている(いつ頃?： _____、誰が?： _____) ②行っていない

問14. 毎日、機械の清掃・洗浄を十分に行っていますか?
 加工前後の十分な水通し(タンク類やホース類の残留物防止)：
 ①必ず行う ②時々行う ③めったにしない ④しない
 ミス・スポンジ洗浄：
 ①必ず行う ②時々行う ③めったにしない ④しない
 強力磁石の掃除：
 ①必ず行う ②時々行う ③めったにしない ④しない

問15. 異物除去機及び異物選別機の整備点検をこまめに行っていますか?
 ①行っている(頻度： _____) ②行っていない。

自由記入欄(ご意見等ありましたらご記入ください。)

以上でアンケートは終了です。ご回答ありがとうございました。

アンケート集計結果(2. 海苔製造加工場における衛生管理の取組状況)

【加工従事者の行動管理について】		①	②	③	④	未回答
問4. 体調不良時の対応		75	29	30	14	30
問5. 加工場専用着の着用	帽子	111	22	13	5	27
	作業着	99	25	8	13	33
	マスク	108	31	5	5	29
	手袋	48	32	20	46	32
	作業靴	109	17	9	12	31
問6. 加工場へ入室する際の手洗いとアルコール消毒		118	30	2	0	28
問7. 加工場内での飲食		40	52	25	27	34
問8. 加工場内での喫煙		8	5	9	122	34
問9. 食味試験		122	19	1	0	36
【海苔製造加工場内の衛生管理について】						
問10. 加工場内の整理・整頓、清掃		132	13	0	0	33
問11. 加工場内への小動物や虫の進入防止策		127	17	—	—	34
問12. 水質検査の実施		32	108	—	—	38
【海苔製造加工機械の衛生管理について】						
問13. 漁期前の乾燥機や周辺機器の整備点検		143	0	—	—	35
問14. 毎日の機械の清掃・洗浄	水通し	140	5	0	0	33
	ミス・スポンジ	123	22	0	0	33
	強力磁石	116	25	0	3	34
問15. 異物除去機及び異物選別機の整備点検		142	2	—	—	34

図 アンケート詳細と集計結果