

# 養殖魚のHACCPのススメ

昨年から、狂牛病や食品の不正表示など、食に関する信頼が急速に揺らいでいます。そのため消費者の関心は、食品の安全性について、とても敏感になっています。そのような観点から、養殖漁業を考えてみることにしましょう。

畜産業が牛や豚に飼料を与えて大きくしますが、養殖業もまったく同じです。狂牛病については、ご存じのとおり、狂牛病に汚染された飼料を、畜産業者が知らずに牛に与えて狂牛病が発症し、畜産業者が甚大な被害を受けました。

さて、我が身を振り返って、養殖漁業の場合はどうでしょうか？ 新聞報道で、飼料原料の魚粉の一部に重金属が基準値以上含まれている報道もありました。あなたが与えている餌は大丈夫ですか？ その餌は狂牛病とかに汚染されていない安全な飼料ですか？

報道される事柄は、事実であっても一人歩きしてしまうことはよくあります。そのいい例が「焼き魚のコゲを食べるとガンになる」というものがあります。このことは、焼き魚のコゲのようなありふれた食材にも、発ガン性があることを報道されたのですが、焼き魚のコゲを食べるとガンになるという誤った認識をされています。コゲの発ガン性物質は、極めて微量で、毎日コゲを20gずつ食べても発ガン必要量の2万分の1の量にすぎません。

つまり、コゲだけを毎日400kgも食べなければ、発ガン作用はないので、日常の食生活では発ガン性を考える必要は、まずないといっいでいいでしょう。それにもかかわらず、いまだに焼き魚のコゲを敬遠する人が多いのが現状です。それでもあなたが、コゲを敬遠するのなら、あなたの養殖した魚を口にしている消費者も、同じように、「この魚は大丈夫？」と思っているとは思いませんか？ そのようなことを考えた場合、食品加工現場で多く導入

されている、HACCPを養殖の生産現場への導入することを考えてみる時期にきているのかもしれませんが。

HACCPは、漁場から食卓までの全てのステップに導入できる科学的な工程管理手法であり、食品危害の発生を予防するための方式です。そのため、記録をとることにより、管理の透明性・客観性を備えています。

そのことにより、リアルタイムに（出荷時に）高い信頼性で安全性が確保でき、国際標準なので、国内外の市場へ信頼されます。

もちろん、導入するばかりで終わりではありませんので、油断すると雪印牛乳のように大問題なるのはいうまでもありません。まめに記録をとることが重要です。

水産用医薬品受入れ記録	休薬証明書
1. 受け入れ記録番号： 2. 受け入れ年月日：平成 年 月 日 3. 製品の名称： 4. 購入先： 5. 受け入れ数量： 6. 保管場所： 7. 投薬終了日： 8. 投薬残存量： 裏面に納品書のコピーを添付する。	1. 生産者名： 2. 投薬対象魚群：  表記の魚群に対して、平成 年 月 日から 月 日まで、投薬物質名の投薬が行われましたが、平成 年 月 日までの休薬期間が正しく守られていることを証明します。
記録担当者氏名： 印 記録担当者氏名： 印	魚類防疫士・獣医師もしくは魚類に関する専門的知識を有する者の氏名： 印

上に魚病薬に関する記録様式の一部を示します。健全な養殖魚の生産にHACCP方式を導入するにあたり、管理すべき養殖生産工程は、全ての養殖業者に共通する種苗導入、飼育、集・出荷のおおきく3行程に分けられます。

その行程ごとに、細かく記録をとり、必要があれば分析を行います。特に、飼料については、与えるロットごとに分析を行うことが必要でしょう。

今後は、食に対する安全性が、今以上に求められていくことが予想され、育てるだけの養殖漁業から、消費者に信頼性される魚を提供することが必要になっていくのかもしれませんがね。  
(化学部 山下)