

気仙沼の水産加工工場 県内初

EUハサップ取得

農林水産省は7日、気仙沼市の水産加工工場「泰興商事 サンリクフーズ」に、欧州連合（EU）向けの食品衛生管理認証「HACCP（ハサップ）」の認定書を交付した。加工施設のEUハサップ取得は県内で初めて。

サンリクフーズはスケトウダラの魚肉ソーセージを製造しており、運営会社の

泰興商事（大船渡市）は2021年1月にもフランスやイタリアなどに向けて輸出する。

農水省で交付式があり、食料産業局の塩川白良局長が阿部泰浩代表取締役（56）に認定書を手渡した。阿部氏は「年間計240トの輸出を目標にしたい」と語った。認定は8月27日付。

EUハサップは、原材料

の調査から包装までの各工程ごとに、微生物の汚染や異物混入を防ぐ管理体制がEUの求める基準を満たすと認定される。

サンリクフーズは18年10月、マレーシアの政府機関からイスラム教徒（ムスリム）の戒律に沿った「ハラール」認証を取得している。阿部氏は「欧州のムスリムたちに、ピザの具材として広めたい」と意欲を示す。

農水省輸出先国規制対策課によると、東北では8月末現在、青森県8、福島県1の水産加工施設がEUハサップの認定を受けている。



EUハサップの認定書を披露する阿部代表取締役（左）と塩川局長