

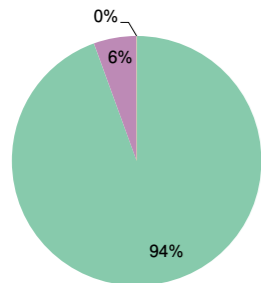
1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 釜石市漁業協同組合連合会
	後 援	釜石市
	協 力	岩手県
2. 実施日	令和元年 5 月 10 日	
3. 場 所	会場名	陸中海岸グランドホテル
	所在地	岩手県釜石市港町 1-2-3
4. 講 習	講 師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表 (技術士：水産) 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 (技術士：水産)
	内 容	1. HACCP 制度化の動向について 2. 優良衛生品質管理市場・漁港認定の動向 3. 産地市場の品質・衛生管理 (SS・一般衛生管理・HACCP・FSMS と優良衛生市場認定制度の必要性と関係性) 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説とチェックポイント 5. 釜石市魚市場の優良衛生品質管理市場・漁港認定取得に向けた課題と対策 質疑応答・意見交換 アンケート調査
5. 参加者数	21 名	



講習会アンケート結果

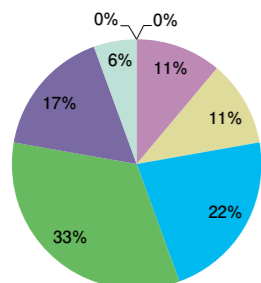
1. あなたの性別についてお答えください。

1) 男性 2) 女性 3) 無回答



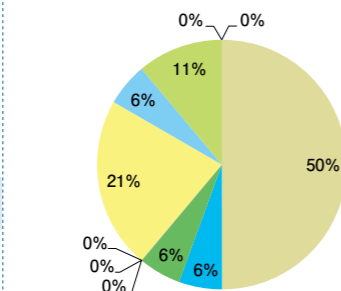
2. あなたの年代をお答えください。

1) 10代 2) 20代 3) 30代 4) 40代
5) 50代 6) 60代 7) 70代以上 8) 無回答



3. 業種についてお答えください。

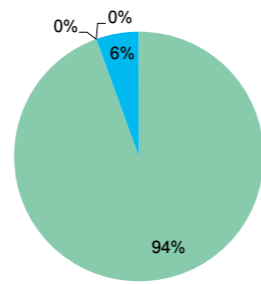
1) 漁業 2) 養殖業 3) 荷受業 (漁協職員含む) 4) 仲買業 5) 加工業 6) 小売業
7) 運送業 8) 関係団体 9) 行政関係 10) その他 11) 無回答



10) その他
・倉庫業

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

1) 取組んでいきたい 2) どちらともいえない 3) 取組みたくない 4) 無回答

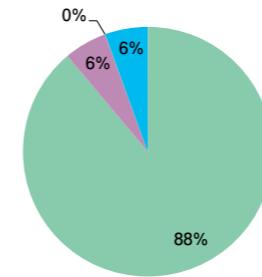


●ご意見

- ・廃棄物、ゴミ等の保管。
- ・チェックシートで再度HACCPについて勉強する。
- ・温度管理をしっかりやって行きたいと思えます。

5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

1) 役に立った 2) どちらともいえない 3) 役に立たない 4) 無回答

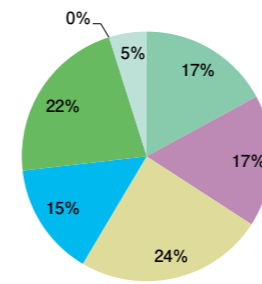


●ご意見

- ・HACCPの制度化、食品衛生法の改正など、新たな知見が得られた。
- ・HACCPの制度化。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

1) 海外の品質・衛生管理に関する情報 2) 国内の品質・衛生管理に関する情報 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど) 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など) 5) HACCPに関する情報 6) その他 7) 無回答



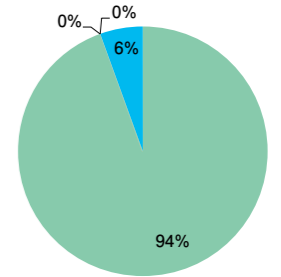
6)その他
・なし

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・ハード、ソフトともに長い目で付き合うこと。
- ・温度がわかるように各市場に温度管理の機材を導入していくのが良いと思われる。
- ・5Sに努めます。

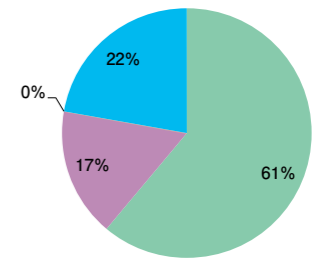
②第2部について

1) よかった 2) ふつう 3) よくなかった 4) 無回答



③第3部について

1) よかった 2) ふつう 3) よくなかった 4) 無回答



●ご意見等

- ・市場関係者の出席が多くなれば衛生管理への考えが深まると思います。
- ・黒い長靴にする。カキ氷使用。日当たり注意。
- ・釜石魚市場の問題点がよく分かった。細かい配慮があれば充分改良出来ると感じたが、現職員数で対応出来るのかを感じた。