

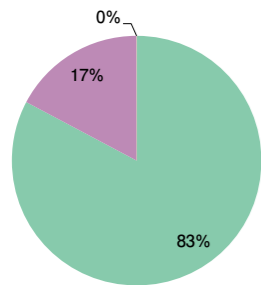
1. 実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 銚子市漁業協同組合
2. 実施日		令和元年 11 月 6 日
3. 場所	会場名	銚子市漁業協同組合第一卸売市場
	所在地	千葉県銚子市新生町 1-36-12
4. 講習	講師	中村 直樹 歯舞漁業協同組合 参事 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 [技術士：水産]
	内容	1. 事例紹介：歯舞水産物の品質・衛生管理とブランド化推進 2. 事例紹介：歯舞水産物と都市漁村交流の可能性とあり方 3. HACCP 手引書 [卸売市場] の紹介 4. 品質・衛生管理の必要性と産地市場の先進事例紹介 5. 銚子漁港における課題と対策に関わる意見交換 質疑応答 アンケート調査
5. 参加者数		58 名



講習会アンケート結果

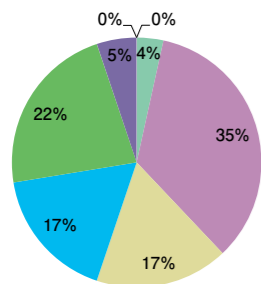
1. あなたの性別についてお答えください。

■ 1) 男性 ■ 2) 女性 ■ 3) 無回答



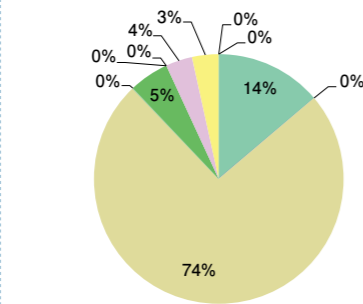
2. あなたの年代をお答えください。

■ 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。

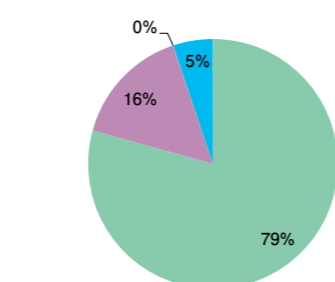
■ 1) 漁業 ■ 2) 養殖業 ■ 3) 荷受業 (漁協職員含む) ■ 4) 仲買業 ■ 5) 加工業 ■ 6) 小売業  
■ 7) 運送業 ■ 8) 関係団体 ■ 9) 行政関係 ■ 10) その他 ■ 11) 無回答



10) その他  
・記載なし

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お答えください。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



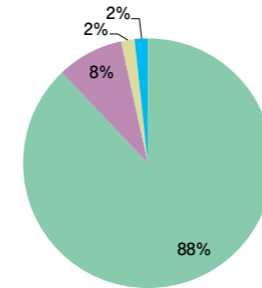
●ご意見

- 私は加工業なので直接産地市場の品質衛生管理に関われるわけではないが、産地市場での品質管理が高まるという事は我々加工業に良い状態の原料が入る可能性が上がるという事なので、応援したい。
- 協力が大事であり、人一人の力の大きさを協力に期待する事を心がける。
- より一層の衛生管理に取組んでいきたい。
- 自分の部署が衛生管理とはかなり程遠い感覚なので周囲への認知に努力したい。
- 私自身が市場の衛生面に対して取組む事が沢山あると思いました。清掃や清潔面など5sを意識した生活(職場での)をしていきたいです。

・今現在の銚子市漁協の現場、市場の衛生状況はあまり良くないと思えます。ですが衛生環境をよりよくしていくにあたって自分たち職員のみならず買受人などといった人達の協力もなくてはならないと思います。また、職員全員が衛生環境に気を配れるほどの身体的・精神的な余裕がないのも事実かと思えます。  
・世界の動きに対応するために、衛生管理をしっかり取り組んだ方がいいと思います。

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

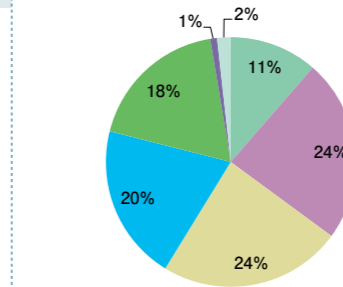


●ご意見

- HACCP対応になるにつれての変化が必要だと思う。
- 人の口の中に入る重みを全員で感じて欲しい。
- 衛生管理の手引書についてが印象に残った。
- HACCPが義務化されたこと自体、知らなかったので勉強になりました。
- HACCPの手引書や資料を拝見して、とても詳しく書いてあって驚きました。
- 銚子市漁協に取り入れるべき施設などは数多くありましたが、どれもどう導入していくかは、事業への取り組みをしている人間次第なので何とも言えないのが正直なところです。
- HACCPは思ったより世界に広がっていると思いました。

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  
・ブランド品について

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。

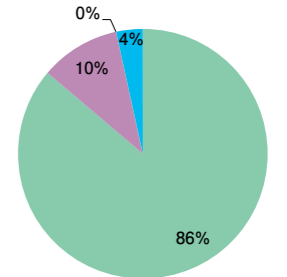
- 衛生管理を認識すべき
- 市場だけではなく、船舶、仲買人の意識改革
- 市場の意識は向上していると思うので周知に努力したい。
- 出来る事を少しずつ頑張りたい。
- 職員だけでなく、買受人などの協力も重要かと思っています。また、衛生管理に力を入れられる環境作りも大事なかなと思います。
- 入場者への衛生管理

・衛生管理を認識すべき

8. 今回の講習会はいかがでしたか? ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

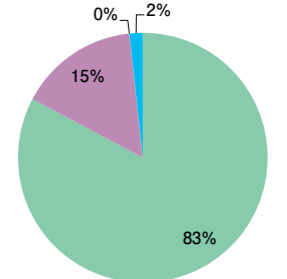
①第1部について

■ 1) よかった ■ 2) ふつう ■ 3) よくなかった ■ 4) 無回答



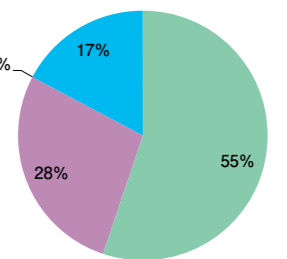
②第2部について

■ 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

- 中村様が北海道でも身近に感じ、思っている事が同じように思えた。
- 歯舞中村参事のお話、良かったです。いろいろな行動を行うことは、簡単な事だと思いませんが、ためになりました。
- HACCPについて、国際社会が進んでいるので、遅れないようにしたいと思った。
- 歯舞漁協の取組について知られてとても勉強になりました。
- しょうゆが美味であればぜひ注文します(個人的に)
- 市場が発展するよう頑張りたい。