

令和4年度

輸出環境整備推進事業のうち
HACCP 認定加速化支援事業に係る
産地関係者のための品質・衛生管理
講習会・研修会、現地指導、専門家育成の報告

令和5年3月

HACCP 認定加速化支援センター
一般社団法人海洋水産システム協会

令和4年度

輸出環境整備推進事業のうち
HACCP 認定加速化支援事業に係る
産地関係者のための品質・衛生管理
講習会・研修会、現地指導、専門家育成の報告

目次

品質・衛生管理指導に係る実績	1
産地関係者を対象とした品質・衛生管理 講習会の報告	7
1 鳥羽磯部漁業協同組合	8
2 歯舞漁業協同組合	10
3 和歌山東漁業協同組合	12
4 シーフードショー東京	14
5 福井県広域水産業再生委員会(越前町地区)	16
6 福井県広域水産業再生委員会(小浜市地区)	18
7 一般社団法人 下関水産振興協会	20
8 三重外湾漁業協同組合	22
9 三重県熊野市産地協議会	24
10 一般社団法人松浦魚市場協会	26
11 奄美群島水産振興協議会	28
12 奄美漁業協同組合	30
13 鹿島灘漁業協同組合	32
14 境港水産物市場管理株式会社	34
15 磯崎漁業協同組合	36
16 銚子市漁業協同組合	38
17 八戸漁港産地協議会	40
18 勝浦漁業協同組合	42
19 高知県漁業協同組合、すくも湾漁業協同組合	44
20 株式会社女川魚市場	46
21 釜石市漁業協同組合連合会	48
22 気仙沼漁業協同組合	50
23 北さつま漁業協同組合	52
24 シーフードショー大阪	54
25 厚岸町水産業対策協議会	56
26 大船渡魚市場株式会社	58
27 三沢市魚市場品質・衛生推進協議会	60
28 石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会	62
29 漁業協同組合 JF しまね浜田支所	64
30 むつ市大畑地区産地協議会	66
アンケート結果まとめ	68

産地関係者を対象とした品質・衛生管理 現地指導の報告	69
1 宮古漁業協同組合	70
2 鳥羽磯部漁業協同組合	70
3 石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会(養殖銀サケゾーン)	71
4 一般社団法人 松浦魚市場協会	71
5 石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会(車見本置き場)	72
6 和歌山東漁業協同組合	72
7 歯舞漁業協同組合	73
8 一般社団法人 下関水産振興協会(1回目)	73
9 一般社団法人 下関水産振興協会(2回目)	74
産地関係者のための品質・衛生管理の指導を行う専門家の育成	75

事業の目的

我が国の農林水産物・食品の輸出については、「食料・農業・農村基本計画」（令和2年3月31日閣議決定）及び「経済財政運営と改革の基本方針2020」・「成長戦略フォローアップ」（令和2年7月17日閣議決定）において、2025年までに2兆円、2030年までに5兆円という輸出額目標を設定し、農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略（令和2年12月農林水産業・地域の活力創造本部決定。）に基づき、輸出先国・地域が求める輸入条件に適合する施設の認定を迅速に進めることとしている。なおかつ、近年の世界的に日本食への評価が高まり、需要が伸びているところでもある。JETROの各国における日本食に対するアンケートにおいても、日本食の人気の高さがうかがい知れる。アジア諸国の経済発展によっても、さらに安全で高品質な我が国水産物に対するニーズが高まっている。また、水産業の成長産業化に向けて我が国水産物の輸出を拡大していくことが重要である。

水産物の輸出に当たっては、水産加工・流通業者が輸出先国・地域の求める衛生条件を満たすことが必要であり、輸出先国・地域の求める HACCP 基準を満たした水産加工施設の増加が我が国輸出水産物の輸出の拡大に急務である

このことを踏まえ、水産物のフードチェーンを考慮し、産地関係者及び加工施設等についても安全な水産物供給の土台となる品質・衛生管理について、自主的な取り組みを啓発、支援する必要がある。水産業全体の品質・衛生管理の取り組みを推進し国産水産物の信頼性を高めることは輸出の促進にも資することとなる。

以上のことから、HACCP 認定の加速化を図るために、まず、水産加工・流通業者等を対象に HACCP 導入に必要な一般的衛生管理の徹底や HACCP 認定取得のための研修等を実施し、実務担当者の育成及びレベルアップを図ること、また、HACCP 導入や一般的衛生管理に係る課題について、専門家による現地での具体的な助言や技術的支援を行い、HACCP 認定取得を支援すること、さらに指導内容を事例集として取りまとめるとともに、関係者へ情報を提供し HACCP 認定の加速化を図ること、また、HACCP 導入や一般的衛生管理に関する指導を行う専門家を育成・拡充するために講習会を実施することを目的とする。

（参考）漁船漁業者、養殖業者、荷受業者、仲買業者、流通業者、加工業者、冷蔵倉庫業者、産地の取引先等を対象とする。

品質・衛生管理指導事業に係る実績

フードチェーン全体を通じた品質・衛生管理水準の向上を図り、消費者に安全・安心な水産物を提供すると同時に欧米等への水産食品の輸出を可能にするために、次の①～③について実施した。

- ①産地関係者を対象とした HACCP 研修等開催
- ②産地関係者を対象とした品質・衛生管理専門家による現地指導
- ③産地関係者のための品質・衛生管理の指導を行う専門家育成

①産地関係者を対象とした HACCP 研修等開催

産地関係者を対象とした品質・衛生管理に係る講習会用のテキストを作成し、これらを活用した講習により、産地関係者の品質・衛生管理レベルの向上を図った。本事業では、受講対象者に生産者、仲買業者、流通関係者も含め、水産物の品質・衛生管理の向上を目指す内容とした。

講習会は、全国各地で30件の実施をして、913名が受講した。

講習会受講者には、講習会終了直後に理解度の確認やニーズを把握するためのアンケート調査を行なった。また、講習会の後日にフォローアップ調査を実施して、講習会の効果について確認を行ない、その結果を産地関係者にフィードバックすると共に現場のニーズに対応した講習内容に資するものとした。

受講対象者の募集方法については、品質・衛生管理を推進するホームページや都道府県等自治体、業種別団体、系統団体、全国の産地市場等へ案内文書の送付や直接の連絡等を通じて周知し、募集を行った。講師については、当該事業の趣旨に沿った高度な専門性と実績を有し、講師として相応しい人物であると認められる者から、講習会の内容を考慮して関係先と調整の上で適任者を選定した。品質・衛生管理講習会や研修会の実施に当たっては、企画、連絡調整、受講者の募集、テキスト等講習資料の制作、会場確保、設営等について、講習会の開催と並行して実施した。対象地域については、水産物の輸出を行う、品質・衛生管理の向上を目指す、衛生管理型市場・漁港に取り組む等、意欲のある産地を優先的に実施した。

講習会の実績は、次の通りである。

〔講習会〕

開催数	開催日	出席者	実施対象
第1回	2022年6月13日	33名	鳥羽磯部漁協答志支所
第2回	2022年6月18日	18名	歯舞漁業協同組合
第3回	2022年8月23日	51名	和歌山東漁業協同組合
第4回	2022年8月26日	45名	シーフードショー東京
第5回	2022年8月29日	27名	福井県広域水産業再生委員会（越前町漁業協同組合）
第6回	2022年9月26日	34名	福井県広域水産業再生委員会（小浜市漁業協同組合）
第7回	2022年10月5日	37名	下関漁港地方卸売市場
第8回	2022年10月6日	24名	三重外湾漁業協同組合
第9回	2022年10月7日	14名	三重県熊野市産地協議会（Web）
第10回	2022年10月8日	80名	松浦市地方卸売市場松浦魚市場
第11回	2022年10月19日	35名	奄美群島水産振興協議会
第12回	2022年10月20日	18名	奄美漁業協同組合
第13回	2022年10月21日	17名	鹿島灘漁業協同組合
第14回	2022年10月26日	18名	鳥取県宮境港水産物地方卸売市場
第15回	2022年11月11日	23名	磯崎漁業協同組合
第16回	2022年11月29日	56名	銚子市漁業協同組合
第17回	2023年1月17日	21名	八戸漁港産地協議会
第18回	2023年1月24日	76名	勝浦漁業協同組合
第19回	2023年1月24日	20名	高知県漁業協同組合・すくも湾漁業協同組合（WEB）
第20回	2023年1月26日	17名	株式会社女川魚市場（WEB）
第21回	2023年1月27日	23名	釜石市漁業協同組合連合会
第22回	2023年2月2日	36名	気仙沼市魚市場衛生品質管理推進協議会
第23回	2023年2月7日	16名	北さつま漁業協同組合
第24回	2023年2月21日	15名	シーフードショー大阪
第25回	2023年2月22日	24名	厚岸町水産対策協議会
第26回	2023年2月24日	16名	大船渡魚市場株式会社
第27回	2023年3月1日	24名	三沢市魚市場品質・衛生推進協議会
第28回	2023年3月8日	38名	石巻市水産物地方卸売市場品質衛生管理推進協議会
第29回	2023年3月10日	39名	漁業協同組合 JF しまね浜田支所
第30回	2023年3月14日	18名	むつ市大畑地区産地協議会
受講人数		913名	

② 産地関係者を対象とした品質・衛生管理専門家による現地指導

水産業界の幅広い関係者のニーズに応えるため、これまでの取り組みによる成果を継承し、知見を活かして、産地関係者向けに現地指導を行い、品質・衛生管理の向上に取り組んだ。産地関係者を対象とした現地指導では、優良衛生品質管理市場・漁港認定やEU等向け輸出水産食品に係る産地市場の取扱要綱、高度な品質・衛生管理の取組み等を目指す産地市場関係者に対して、全国各地で品質・衛生管理に係る現地指導を9件実施した。指導を行なった産地では、優良衛生品質管理市場・漁港認定の取得や産地市場のEU等向け輸出水産食品に係る認定、品質・衛生管理協議会の設立、衛生管理要領の作成等の効果が得られた。

指導対象者の募集方法については、品質・衛生管理を推進するホームページや都道府県等自治体、業種別団体、系統団体、全国の産地市場等へ案内文書の送付や直接の連絡等を通じて周知し、募集を行った。重点ターゲットとしては、過去に講習会を実施した産地、アンケート等に対して関心が高かった産地、及び優良衛生品質管理市場・漁港認定の取得や更新を目指す産地、EU等向け輸出水産食品に係る認定を目指したり継続する産地市場等を対象に個別提案を積極的に行った。品質・衛生管理指導を行う専門家は、当該事業の趣旨に沿った高度な専門性と実績有し、指導専門家として相応しい人物であると認められる者から現地指導の内容を考慮して、関係先と調整の上で、適任者を選定した。また、本事業に関連して有効と考えられる特定の専門性を有する者も対象とした。

品質・衛生管理指導の実施に当たっては、企画、連絡調整、指導者の選定、指導用資料の制作等を先行して行い、指導の開始後も並行して行った。

現地指導の実績は、次の通りである。

〔現地指導〕

実施数	実施日	実施対象
第1回	2022年6月9日	宮古漁業協同組合
第2回	2022年7月4日	鳥羽磯部漁業協同組合
第3回	2022年7月20日	石巻市水産物地方卸売市場（養殖銀サケゾーン）
第4回	2022年7月26日	松浦魚市場
第5回	2022年11月11日	石巻市水産物地方卸売市場（車見本置き場）
第6回	2022年11月22日	和歌山東漁業協同組合
第7回	2022年12月3日	歯舞漁業協同組合
第8回	2022年12月16日	下関漁港地方卸売市場（1回目）
第9回	2023年3月2日	下関漁港地方卸売市場（2回目）

③ 産地関係者のための品質・衛生管理の指導を行う専門家育成

優良衛生品質管理市場・漁港認定に関わる者や品質・衛生管理に関わる専門性を有する者を対象に、講習会の講師、現地指導の専門家、産地単位の品質・衛生管理に係る指導者の育成を目指した。産地関係者を対象とした品質・衛生管理指導を行う専門家育成について1回の育成講習会を実施して、本事業に関わる講師・専門家として1名を新たに登録した。

専門家育成の実績は次の通りである。

[専門家育成講習]

実施数	実施日	受講者数	実施場所
第1回	令和5年3月16日	1名	一般社団法人海洋水産システム協会

講師、専門家については、次の通りである。

◎講習会、現地指導

◆外部講師・専門家の登録

	氏名	所属先
講師・専門家	浅沼 進	FD サプライ研究所
〃	阿部 万寿雄	ABE 技術士事務所
〃	岩沼 幸一郎	岩沼技術士事務所
〃	浦和 栄助	東京都水産物卸売業者協会
〃	大友 俊一	株式会社 SJC ソリューション事業部
〃	大村 浩之	一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所 第1調査研究部
〃	岡崎 恵美子	国立大学法人東京海洋大学 産学・地域連携推進機構
〃	小倉 竜	全国漁業協同組合連合会 食品品質管理課
〃	金澤 三紀	合同会社 クライム
〃	河合 孝治	株式会社クマシロシステム設計
〃	北村 隆志	一般社団法人東京都食品衛生協会
〃	佐藤 光男	大船渡魚市場株式会社
〃	田中 憲壮	日本遠洋旋網漁業協同組合
〃	土谷 典子	地域活性化企業組合
〃	中井 利雄	中井技術士研究所
〃	中村 直樹	歯舞漁業協同組合
〃	西澤 伸満	一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門
〃	濱田 奈保子	東京海洋大学大学院海 食品流通安全管理専攻
〃	林 浩志	一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所 第1調査研究部
〃	山内 和夫	元 一般社団法人海洋水産システム協会 参与
〃	若澤 満	元 一般財団法人食品環境検査協会
〃	木暮 尚子	全国漁業協同組合連合会 リスク統括部 食品品質管理室

産地市場関係者のための

HACCPと一般衛生管理

Text
2022

HACCPへの対応が
具体的にわかる！

HACCP認定加速化支援センター
一般社団法人海洋水産システム協会



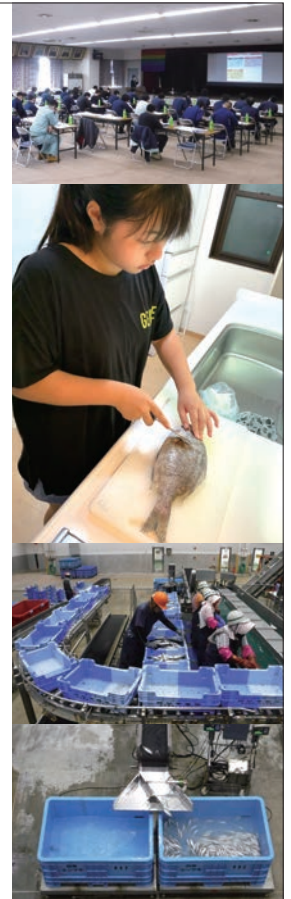
持続可能な開発目標(SDGs)は2015年の国連で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」として採択された国際目標です。実現するための17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の誰一人として取り残さない(leave no one behind)ことを誓っています。HACCP認定加速化支援センターと一般社団法人海洋水産システム協会においては、5つのゴールを目指しています。



HACCP認定加速化支援センターと一般社団法人海洋水産システム協会は持続可能な開発目標(SDGs)を推進しています。



水産物産地市場HACCPに沿った品質・衛生管理WEBサイトはこちら

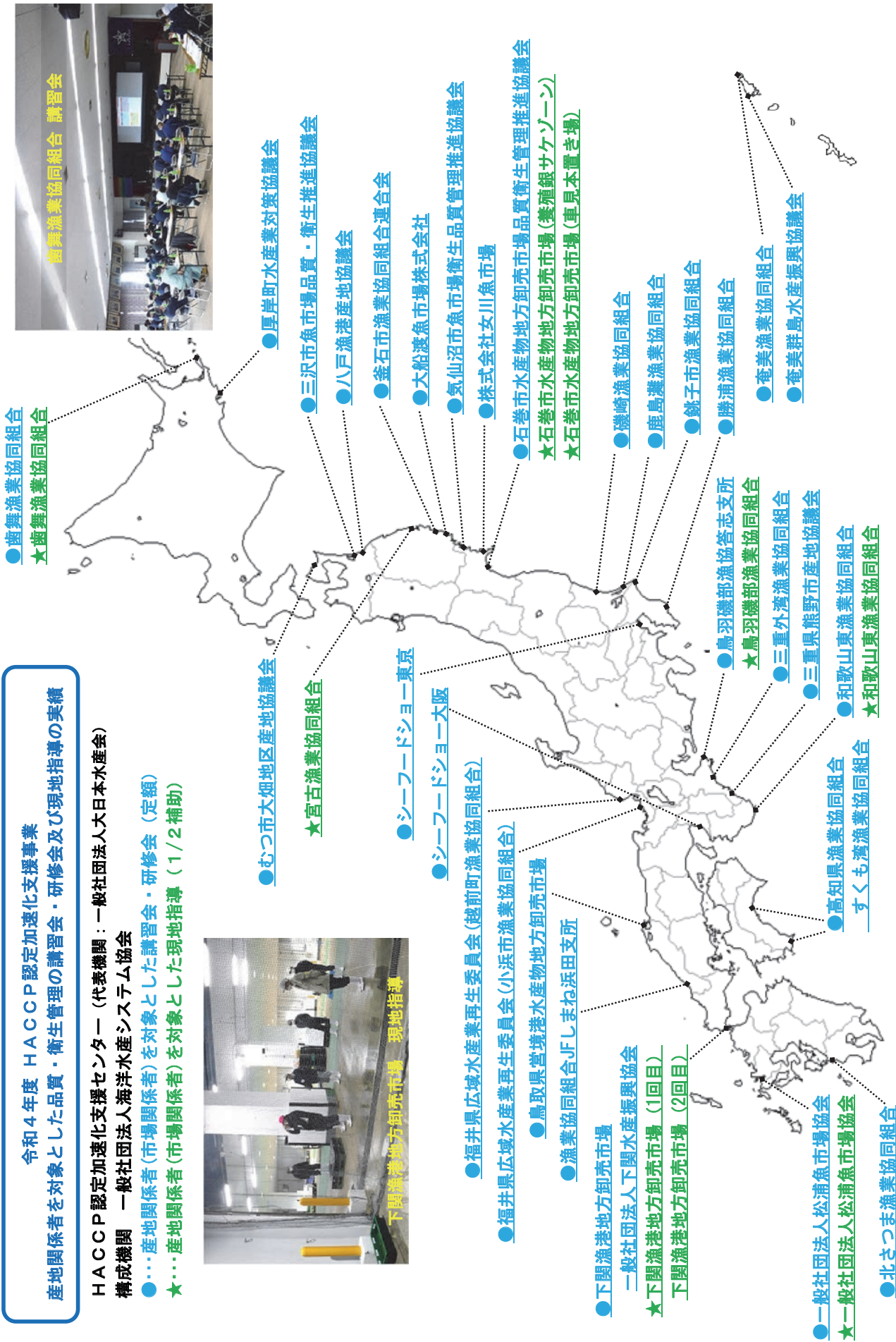


CONTENTS

HACCP認定加速化支援事業	1
HACCPと一般衛生管理とは	2
産地市場が特に防止すべき危害要因	4
HACCPシステムによる衛生管理とは	6
魚市場の最新情報 12のキーワード	8
Vol.01 瞬間電力でアニサキス駆除	10
Vol.02 今後5年間に取り組むべき3つの重点課題	12
01 品質・衛生管理が必要な理由	16
食的安全マネジメントシステム	24
HACCPガイドラインの改訂	25
02 HACCPに沿った衛生管理の制度化	26
食衛生法等の一部を改正する法律の概要について	26
HACCP運用に対する国際的な取り組みと我が国における動向	27
HACCP制度化に関する衛生管理についての基本的な考え方	29
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書	29
(参考)卸売市場の水産物卸売業向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書	31
(参考)衛生管理策定のための手引書(作成支援及び確認)	31
HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A	32
卸売市場法及び食品流通構造改善促進法の一部改正について	34
03 生産段階の品質・衛生管理	35
漁船における品質・衛生管理	35
定置網漁船におけるEU-HACCP導入の事例	38
対EU輸出水産食品に係る冷凍船のHACCPシステム導入について	39
冷凍船(遠洋マクローはえ機漁船)におけるEU-HACCP導入の事例	40
04 産地市場・漁港の品質・衛生管理	43
05 産地仲買業の品質・衛生管理	51
産地仲買業の品質・衛生管理のポイント	51
産地仲買業の品質・衛生管理対象と項目	51
産地仲買業の品質・衛生管理に関するソフト要件とハード要件の推奨項目	53
水産加工場における品質・衛生管理	53
(参考)卸売市場の水産物卸売業向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(卸売業)水産物卸売業	54
06 英国、欧州連合、スイス及びノルウェー向け輸出水産食品取扱施設に関わる認定について	57
各国の食品安全関係法の強化	57
農林水産物及び食品の輸出の促進に関する基本方針	57
認定業務の体制	58
英国、欧州連合、スイス及びノルウェー向け輸出水産食品の取扱要綱	59
認定施設のうち産地市場、消費地市場の認定に係る手続等水産食品の取扱要綱	59
07 特定3種漁港が取り組む高度衛生管理基本計画の概要	64
高度衛生管理基本計画の概要	64

08 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度	69
優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の概要	69
優良衛生品質管理市場・漁港認定基準について	69
優良衛生品質管理市場・漁港の認定事例紹介	71
優良衛生品質管理市場・漁港へのアンケート	87
産地市場・漁港の品質・衛生管理	89
09 産地市場の衛生管理システムの事例	90
石巻市水産物地方卸売市場の事例	91
浜田漁港7号さばせ所における衛生管理記録の事例	93
大船渡市魚市場の事例	95
松浦魚市場の事例	99
10 豊洲市場の紹介	101
豊洲市場への移転	101
豊洲市場について 施設の配置・構造とコンセプト	102
豊洲市場の品質・衛生管理について	106
(参考)東京都における品質・衛生ハンドブック及びマニュアル作成資料	106
11 魚介類の鮮度	107
1 鮮度は	107
2 魚介類の鮮度の変化とおしじらの変化	107
3 死後変化	108
4 死後変化に影響する要因	110
5 魚介類の鮮度保持方法	110
6 鮮度の判定方法	112
7 魚の鮮度の試験方法に関するJASを制定!	113
8 フードチェーンを逃したトレーサビリティを確保する!	114
12 魚介類の品質	115
1 魚介類の成分とその変化	115
2 魚介類の死後変化・冷凍・解凍による品質への影響	116
3 魚介類の種類による品質変化の特徴	117
4 品質評価指標	118
ヒスタミン濃度 簡易計測装置の開発	119
品質・衛生管理に関わる実証試験の実例紹介 ～沿岸域における漁船漁業ビジネスモデル研究会～	120
A3法による衛生管理	125
付録	
付録1 EU向け輸出水産食品に係る生産漁船認定ガイドライン	126
付録2 冷凍船HACCP導入の手引書(卸売業/産地市場)	129
付録3 農林水産省によるEU向け輸出水産食品取扱施設の認定申請ガイドライン(産地市場及び消費地市場)	133
参考資料	143

講習会と現地指導の実施場所については、次の通りである。



産地関係者を対象とした品質・衛生管理

講習会の報告

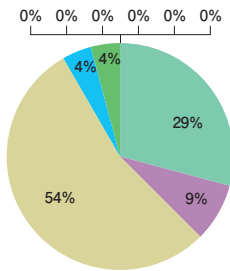
1. 実施体制	共 催	鳥羽磯部漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
2. 実施日		令和4年6月13日
3. 場 所	会場名	鳥羽磯部漁業協同組合 答志支所
	所在地	和歌山県東牟婁郡太地町大字太地 3077-13
4. 講 習	講 師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：(水産)〕 山内 和夫 一般社団法人 海洋水産システム協会 登録専門家
	内 容	1. 食品衛生法の改正と HACCP の制度化について 2. 三陸地方の優良衛生品質管理型市場・漁港の事例紹介 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準の解説と確認 4. 鳥羽磯部漁業協同組合答志支所の品質・衛生管理対策 5. 質疑応答・意見交換 6. アンケート入力
5. 参加者数		33名



講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

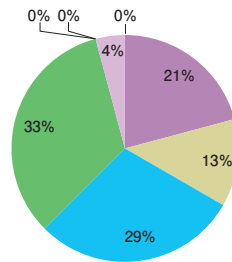
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

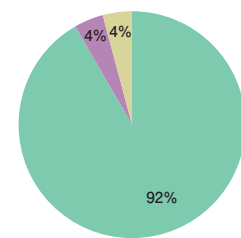
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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。

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



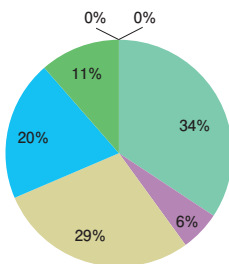
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・市場の防鳥ネットの実施
- ・綺麗な環境はやっぱり良い
- ・注意点のみ
- ・消毒の徹底による、菌の持ち運び排除
- ・足洗いの強化
- ・これからは衛生品質管理は必要
- ・衛生には気をつけたいです。

4. 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)

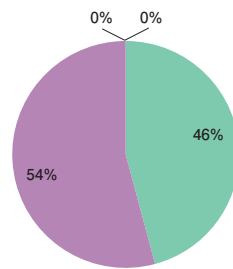
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・こんな講習会があればまた参加したいと思います。
- ・サカナの値段に反映して欲しいです
- ・自分達の市場なので、もっと真剣に考えていく
- ・魚価への影響があってほしい
- ・鮮魚に関する衛生管理はよくわかりましたが活魚に関する情報が無かったと思います
- ・今日の意見交換会では衛生管理を導入しても、魚の単価に良い影響が出てないという意見は出てましたが、衛生管理を実施、維持していく上ではコストが発生するため、国として推奨していくのであれば補助等が出るのが気がなりました。

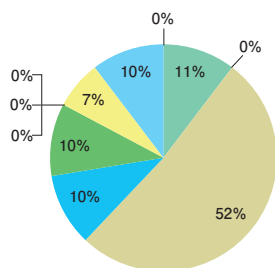
1. 実施体制	共 催	歯舞漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
2. 実施日		令和4年6月18日
3. 場 所	会場名	歯舞漁業協同組合 大会議室
	所在地	北海道根室市歯舞4丁目120番地1先理立地
4. 講 習	講 師	河合 孝治 株式会社クマシロシステム設計 取締役 計画調査部長 〔技術士（水産）〕 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 〔技術士（水産） / 博士（海洋科学）〕
	内 容	1. 食品衛生法の改正と HACCP の制度化 2. HACCP 手引書に関わる解説 3. 優良衛生品質管理市場・漁港の認定基準 4. 歯舞市場における衛生管理対応方針 （ハード要件とソフト要件） 5. 電子荷受・荷渡しシステムと衛生管理チェックシステム 6. 質疑応答・意見交換 7. アンケート入力
5. 参加者数		18名



講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

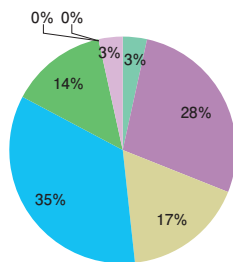
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業 (漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・システムベンダー
・情報通信業 システムベンダー

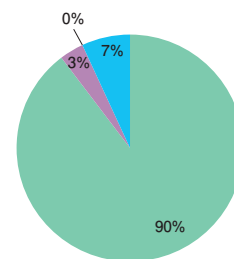
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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。

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



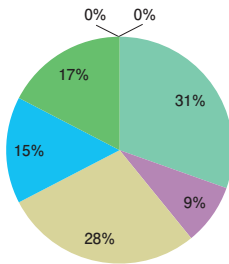
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・まずは、新施設での優良衛生品質管理市場の漁港認定に向けた取り組みの構築、更には旧施設と併用した衛生管理を構築出来ればと思います。
- ・システムの推進
- ・品質衛生管理
- ・自社の加工の衛生管理にも繋がる

4. 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)

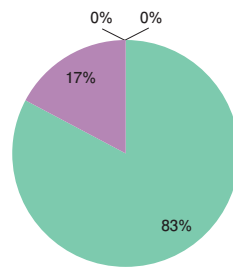
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・次回は漁業者に対する衛生管理講習会を実施したいので、その際にもご協力をお願いします。
- ・貴重な機会をいただき、ありがとうございます。
- ・また開催していただきたいです

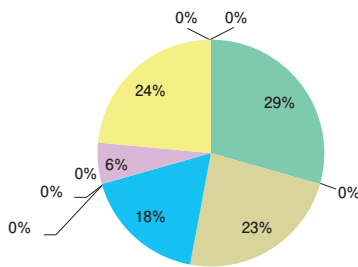
1. 実施体制	共 催	和歌山東漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
2. 実施日		令和4年8月23日
3. 場 所	会場名	和歌山東漁業協同組合 新荷捌き施設 2階会議室
	所在地	和歌山県東牟婁郡串本町串本 1884
4. 講 習	講 師	山内 和夫 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 〔技術士（水産）/ 博士（海洋科学）〕
	内 容	1. 食品衛生法の改正と HACCP の制度化 2. HACCP 手引書に関わる解説 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準の解説と確認 4. 和歌山東漁業協同組合の品質・衛生管理対策 5. 質疑応答・意見交換 6. アンケート入力
5. 参加者数		51名



講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

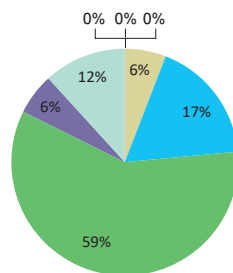
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業 (漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

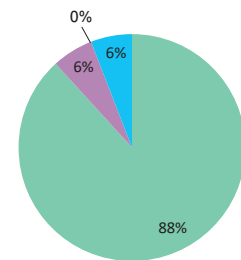
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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。

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



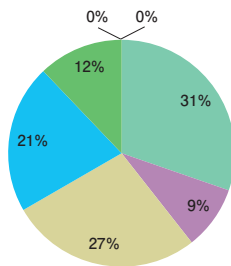
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・漁獲した鮮魚の鮮度保持の徹底
- ・いつも品質の良い状態を保つ為
- ・氷などをこまめにうって鮮度が落ちないように心がけたいと思います"
- ・見学者を連れていく時等に漁協の衛生管理の取り組みを啓発する。

4. 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)

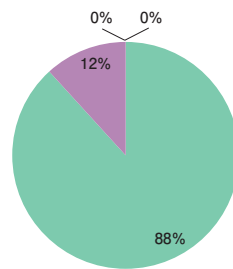
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6)その他
・記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・スクリーンがもっと大きいか、思い切って壁に移してもらえたらもっとお写真もよく見えたかと思います。

1. 実施体制	主催	一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
2. 実施日		令和4年8月26日
3. 場所	会場名	第24回ジャパンインターナショナルシーフードショー 展示・セミナー
	所在地	東京ビッグサイト東館 D会場 東京都江東区有明3-11-1
4. 講習	講師	浦和 栄助 東京都水産物卸売業者協会 専務理事 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) / 博士(海洋科学)]
	内容	1. 豊州市場の品質・衛生管理 ～築地から豊洲へ移転の効果～ 2. 食品衛生法の改正による HACCP の考え方を取り入れた衛生管理(魚市場編)の解説 3. 質疑応答・意見交換 4. アンケート記入
5. 参加者数		□□□



セミナーの様子

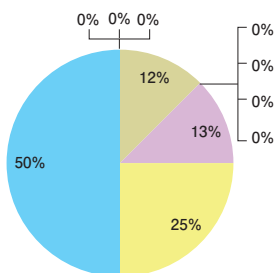


会場内の様子

講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

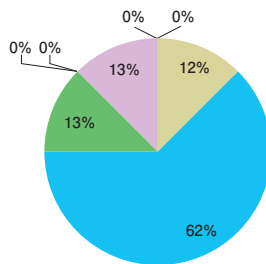
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



- 10) その他
- ・メディア
- ・ICT機器事業
- ・品質管理

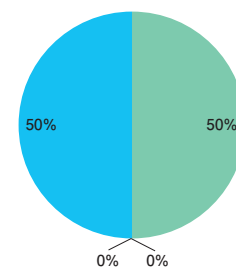
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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。

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



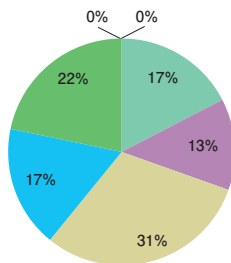
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・先ずは取っ掛かりとなる取組みを進めたい。
- ・STEP1=衛生管理計画の策定につき、事例と共に示せば、落とし込みが円滑になると思う。

4. 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)

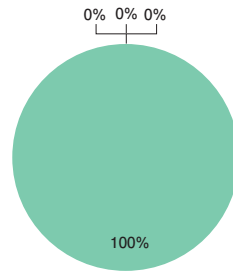
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など)、
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6)その他
・記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・大変勉強になりました。有難うございました。
- ・豊洲市場や産地の品質衛生管理について、最新の動向が伺えて勉強になりました。
- ・浦和様の講演も、岡野様の講演も、どちらも興味深い話が聞けて大変勉強になりました。
- ・今後ともよろしく願っています。

1. 実施体制	共 催	福井県広域水産業再生委員会、越前町漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
2. 実施日		令和4年8月29日
3. 場 所	会場名	越前コミュニティセンター
	所在地	福井県丹生郡越前町道口 1-24-1
4. 講 習	講 師	小倉 竜 全国漁業協同組合連合会 販売企画管理室 食品品質管理課 課長 林 浩志 一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所 第1調査研究部 部長 〔技術士(水産)〕
	内 容	1. 食品衛生法改正による HACCP の制度化について 2. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書【魚介類競り売り営業】の解説 3. 越前市場における衛生管理の課題と対策 4. 衛生管理型市場に必要な機能と他市場の事例 5. 質疑応答・意見交換 6. アンケート記入
5. 参加者数		27名



講習会の様子

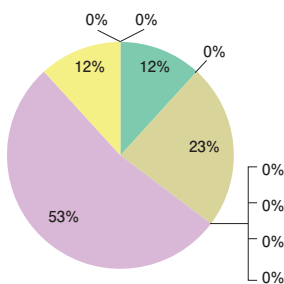


講習会会場

講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

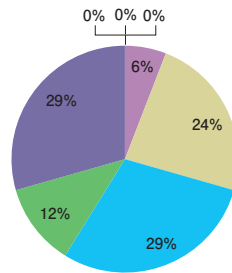
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

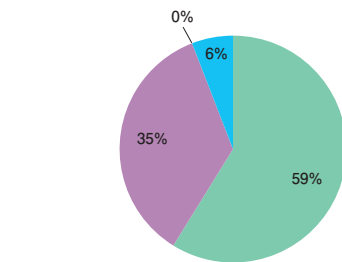
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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。

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



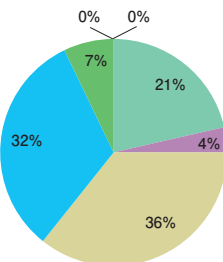
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・最低、衛生管理はしなくてはならないと思います。ソフトでなるべくできると思います。
- ・競り場の衛生管理
- ・取り組みへの必要性は感じるが、実際に現場を使用する漁業者、事業者、従事者への負担が大きくなってしまふ事が懸念材料であると感じた。特に車両侵入ができなくなることには反発が強いのではと思える。
- ・衛生管理の実施記録
- ・作業環境の清潔保持(手洗い・掃除・管理表)
- ・水産物の鮮度保持(氷の補充)
- ・漁港・荷捌き所は誰でも入って来れる状況であるが、どのように管理を行って行ったらよいのかを相談していきたい。

4. 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)

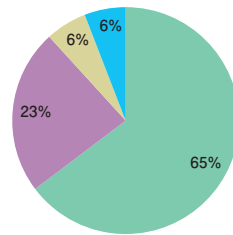
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6)その他
・記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか?

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・難しい課題がたくさんありすぎて困った。
- ・当市三国市場においては、新たなハード整備は難しい現状です。ソフト面のみでHACCP認定を受けるとなると、利用者に負担を強いる部分が大きくなり、理解を得るのが難しい部分があります。
- ・特に車両侵入禁止による搬入搬出の問題について、もし何か良い事例などありましたらご教示いただきたいです。
- ・こういったお話を聞く機会が初めてだったので為になりました。
- ・内容的には良かった。
- ・環境的にはあまりよくなかった(聞こえづらかった、見えなかった)
- ・前方の方中心の講習会なのか、後方にいた者は講師がマスクをしていながら話すので聞こえにくいし、「聞こえません!」と言ってもうまく対応はしない。
- ・冷房は寒いし、温度調節の気遣いはなされない。
- ・前方で質疑応答の場合はマイクは持って行かず後方には聞こえず、前方の方だけが解ればいいのか?
- ・講習会開催するスタッフが参加者に対しての気遣いが全くされていない。
- ・今までに色々な講習を受講してきたが受講者に対しての気遣いは、開催者側では習っていないのであろうか、凄く疑問に思った。
- ・スタッフはそこにただ座っていればいいのか?
- ・「越前町漁業協同組合関係者様」だから私たちはないがしろにされている様な感じがしました。聞きたいこともうまく聞けず不満が残った講習会でした。

1. 実施体制	共 催	福井県広域水産業再生委員会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
2. 実施日		令和4年9月26日
3. 場 所	会場名	小浜市漁業センター
	所在地	福井県小浜市川崎3丁目16番地
4. 講 習	講 師	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)/博士(海洋科学))
	内 容	1. 食品衛生法の改正と HACCP 手引書に関わる概要 (産地市場向け) 2. 非衛生管理から衛生管理対応への実践事例と改善のポイント 3. 全国の優良衛生管理と ICT 化に対応している市場の事例 紹介 4. 質疑応答・意見交換 5. アンケート記入
5. 参加者数		36名



講習会の様子

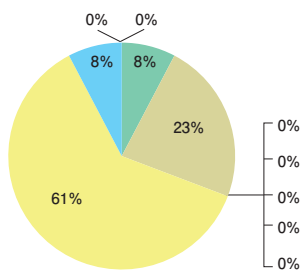


定置漁船の陸揚げ

講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

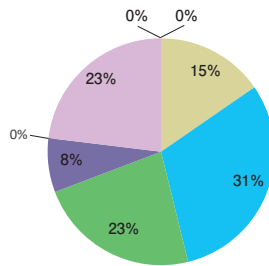
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

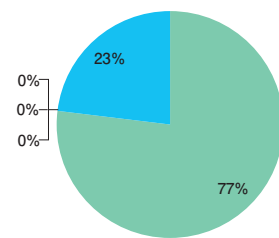
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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。

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



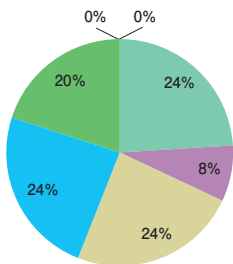
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・とにかくお金が関わってくる事なので、出来る事から少しずつ、取り組んでいきたいと思えます。また、漁業者、市場、仲卸業者の三位一体となって、衛生管理について意識改革が必要と痛感いたしました。
- ・直接関わる立場ではありませんが、消費者に届くまでのどの工程においても品質・衛生管理は大切であることを再認識しました。今後、行政として取り組めることがあれば、協力していきたいと思えます。
- ・パレットの活用を進めてほしい。

4. 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)

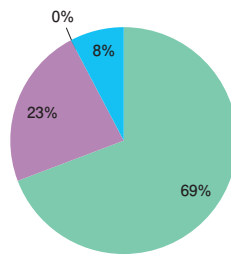
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・今朝の市場の状況を視察されてのダメ出しが、一番心に残りました。
- ・おっしゃる通りなので、少しずつ改善していくように指導していきたいと思えます。
- ・今日は本当にありがとうございました。
- ・知識がほぼない状況なので、まず参加してみようという立場で参加させていただきました。直接関わる立場ではありませんが、食料を扱うことにおいては、当たり前であり、かつ必要不可欠な知識、考え方だと思えます。
- ・県内で数年間に一度は講習会の開催があるとよいと思えます。
- ・行政として取り組めるところは少ないと思えますが勉強になりました。

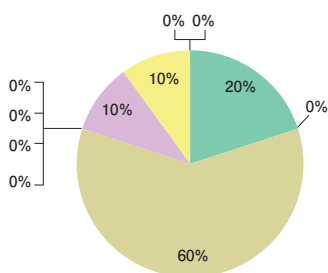
1. 実施体制	共催	一般社団法人 下関水産振興協会 一般社団法人 海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	後援	山口県下関水産振興局
2. 実施日	令和4年10月5日	
3. 場所	会場名	下関漁港ビル研修室
	所在地	山口県下関市大和町1丁目16-1
4. 講習	講師	金澤 三紀 合同会社クライム 代表 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 〔技術士(水産) / 博士(海洋科学)〕
	内容	1. 全国の衛生管理に関わる優良事例の紹介 2. 下関漁港地方卸売市場の課題の検討 3. 下関漁港地方卸売市場の衛生品質管理要領の解説 4. 下関漁港地方卸売市場の今後の対策と取組み 5. 質疑応答・意見交換 6. アンケート記入 7. 総括
5. 参加者数	37名	



講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

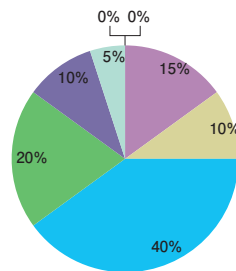
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

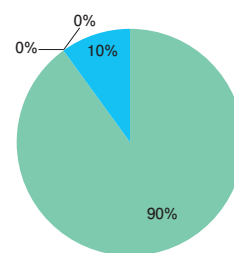
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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。

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



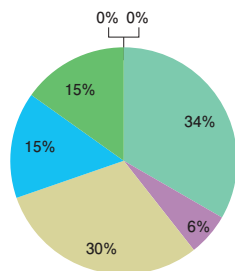
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・長靴の洗浄や飲料の置き場を考えていきたい
- ・衛生管理全般
- ・漁獲物 漁価の向上の為
- ・こまめにゴミ拾いをしていきたいです。
- ・タブレットを使った市場管理と関係者の意識改革
- ・衛生管理エリアの区分けを徹底する。
- ・市場管理の徹底
- ・与えられた事を的確にする。
- ・日々衛生管理を意識していく

4. 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)

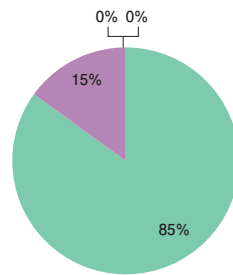
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・ありがとうございました。
- ・大変有意義な講演でした。ありがとうございました。
- ・市場利用者に対して、管理側の行政からは言いにくいことを代わりに発信していただけことが、大変有り難かった。
- ・他の市場の取組み等を動画で見たい。
- ・他市場の衛生管理の改善された、実例があれば、下関市場に於いても参考になると思います。
- ・当たり前のことを、市場使用者全員がきちんとやれば、綺麗な良い市場が保てると思う。

1. 実施体制	共催	三重外湾漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	後援	三重県尾鷲農林水産事務所
2. 実施日	令和4年10月6日	
3. 場所	会場名	三重外湾漁業協同組合 長島事業所 会議室
	所在地	三重県北牟婁郡紀北町長島字前浜 2187-2
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)] 小倉 竜 全国漁業協同組合連合会 リスク統括部 食品品質管理室 室長
	内容	1. 食品衛生法改正による HACCP の制度化 2. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書の解説【魚介類競り売り営業】(産地市場向け) 3. 全国の先進的な優良衛生品質管理市場の事例 4. 三重外湾漁業協同組合に関する衛生管理の課題と対策 5. 質疑応答・意見交換 6. アンケート記入
5. 参加者数	24名	



講習会の様子

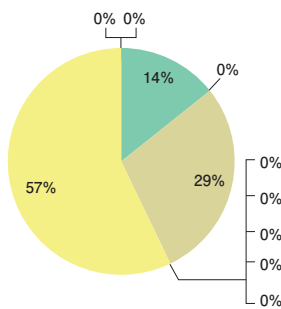


三重外湾漁協地方卸売市場

講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

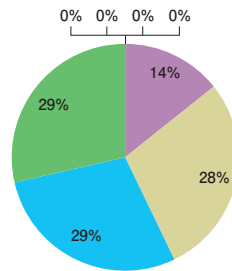
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

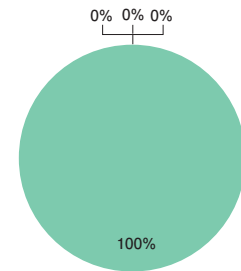
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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。

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



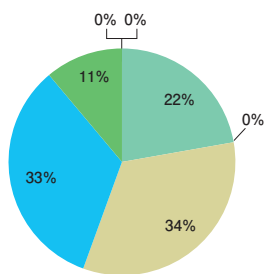
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・衛生管理一般を市場の当たり前にしていく。
- ・衛生面として、地べたに魚をつけないや
- ・選別台を綺麗な状態で使用するなど
- ・意識すれば改善していけることが多かったので少しずつでも取り組んでいきたいです。
- ・衛生管理が、まだまだ出来ていないので、手洗い・市場の清掃など取組出来ることを少しでも実行していけるよう改善に心がけます。
- ・市場に入場する際の消毒の徹底。
- ・作業道具や魚を入れる箱の清掃。
- ・まずは市場職員の意識改革
- ・指摘の受けた事項について
- ・殺菌水装置の設置について

4. 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)

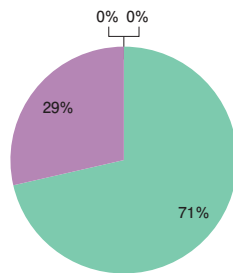
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・市場の衛生管理については以前より改善していますが、今回の講習を受けてまだまだ改善する箇所が多くあり、役場として指導をしていきたいと思いました。
- ・ありがとうございました

1. 実施体制	共 催	三重県熊野市産地協議会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
2. 実施日		令和4年10月7日
3. 場 所	会場名	熊野市文化交流センター / (一社) 海洋水産システム協会
	所在地	三重県熊野市井戸町 643-2 / 東京都中央区日本橋 3-15-8
4. 講 習	講 師	金澤 三紀 合同会社クライム 代表 岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部
	内 容	1. 全国の衛生管理に取組む産地市場の事例紹介 2. 産地市場の衛生管理システムの事例 3. 生産段階の品質・衛生管理 4. 魚介類の鮮度 5. 質疑応答・意見交換 6. アンケート記入
5. 参加者数		14名



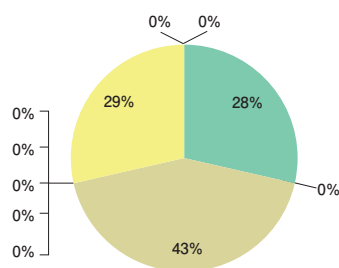
WEB 講習会の様子



講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

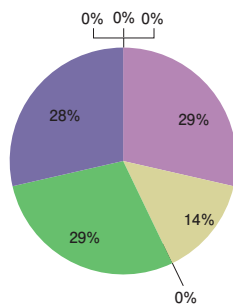
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

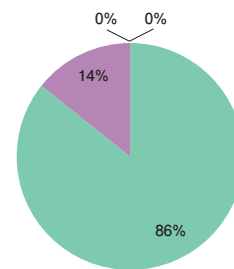
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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。

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



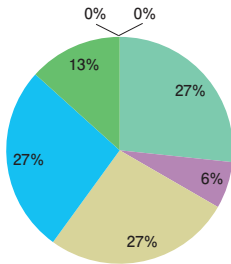
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・衛生管理
- ・品質保持について、今まで以上に取り組んでいきたい
- ・品質管理
- ・生産者の衛生管理

4. 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)

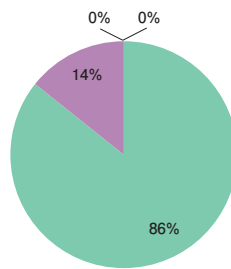
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・魚の鮮度保持についての話しがとてもわかりやすく、参考になりました。

1. 実施体制	共催	一般社団法人松浦魚市場協会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	協力	松浦市、西日本魚市株式会社、 一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所
2. 実施日	令和4年10月8日	
3. 場所	会場名	松浦魚市場 新荷捌き施設 2F 控室 (1番売場上)
	所在地	長崎県松浦市調川町下免 695 番地
4. 講習	講師	西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問 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) / 博士(海洋科学))
	内容	1. 松浦魚市場の現状確認 2. 松浦魚市場の EU-HACCP に関わる課題抽出と ディスカッション (アンケート方式) 3. 松浦魚市場に求められる EU-HACCP の現場対応について 4. 松浦魚市場の衛生管理の記録と確認の方法 5. 質疑応答・意見交換 6. アンケート記入
5. 参加者数	80名	



荷捌施設内の様子

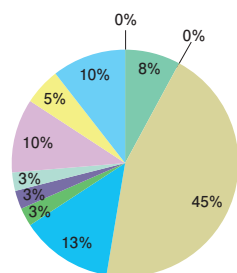


講習会の様子

講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

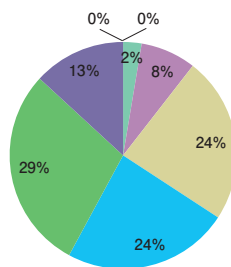
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・ 品証室
・ 営業部

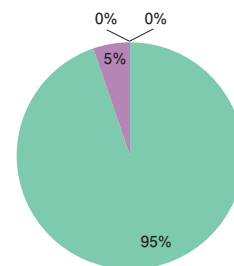
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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。

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



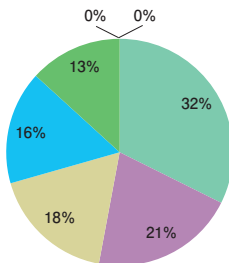
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・ゴミ拾い タバコの分煙 鮮魚の迅速な取り扱い
- ・施設の維持管理
- ・衛生管理講習の継続
- ・魚の品質管理（魚の温度維持など）
- ・全体的な衛生管理の意識の向上と漁獲物の品質維持に注力したい。
- ・システムの維持と運用に対する支援
- ・品証室員および工場従業員の教育
- ・行政の立場として、当たり前のことを当たり前にできる環境整備に努めたい。
- ・作業する人たちの衛生管理
- ・長靴等をできるだけ清潔に保とうと思いました。
- ・場内でのルールの厳守と部下へも浸透させる。パッキング施設の衛生管理、品質管理の維持に努める。
- ・衛生管理、体調管理や汚染等に気を付ける

4. 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)

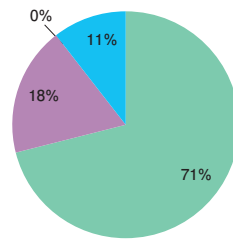
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策（実施方法や管理手法、マニュアルなど）
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策（施設や設備など）、
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・大変勉強になりました
- ・仲買人の講習参加者が少ないように感じました。また、仲買人の衛生意識も低いように感じます。ご指導の程、宜しく願います。
- ・毎回勉強になる講習会をありがとうございます。大変勉強になります。
- ・もっともっと衛生管理に気をつけて仕事に取り組んでいきたいと思えます。
- ・市場関係者のHACCP講習は義務化したほうが良いのではないのでしょうか。
- ・日本の港市場の形態は海外では珍しいというお話しでしたので、海外ではどうなっているか知りたいです。
- ・優良衛生品質管理市場・漁港認定制度については良い質問でした。
- ・従事者に意識とSSOPの両輪でHACCPが回るという概念図は新鮮でよかったです。ありがとうございます。
- ・テキストに多数松浦魚市場を取り上げていただきありがとうございます。継続した講習会の開催で現場も自然に衛生管理が身に付いているように感じます。今後ともよろしく願います。
- ・衛生管理はバード的なことも必要だが作業する人の取り組みが必要と思う。
- ・勉強になりました。
- ・初めて参加する人には、分かり易くて良かったと思うが、個人的にはここ数回内容が重複していると感じた。集めるメンバー、時間、内容を考えていく必要がある。

1. 実施体制	共催	奄美群島水産振興協議会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	協力	鹿児島県、奄美市
2. 実施日	令和4年10月19日	
3. 場所	会場名	奄美市役所 5階大会議室
	所在地	鹿児島県奄美市名瀬幸町 25番8号
4. 講習	講師	浅沼 進 FD サプライ研究所 代表 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) / 博士(海洋科学)]
	内容	1. 卸売市場における衛生管理の取組と生鮮流通の変化 (消費地市場の事例) ～新型コロナと改正卸売市場法により高まる水産市場の社会的役割～ 2. 食品衛生法の改正と HACCP の考え方を取り入れた衛生管理 3. 全国の産地市場における衛生管理の取組み事例紹介 4. 質疑応答・意見交換 5. 総括 6. アンケート記入
5. 参加者数	35名	



講習会の様子

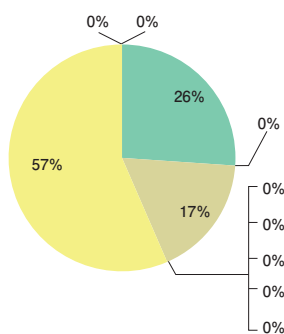


名瀬漁協荷捌施設

講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

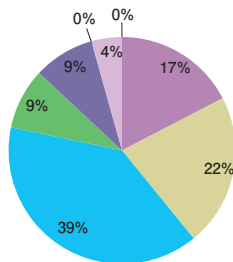
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・特になし

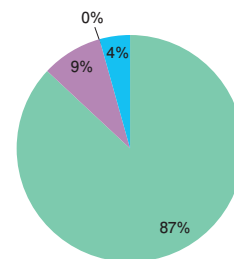
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取組みに対する考えを教えてください。

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



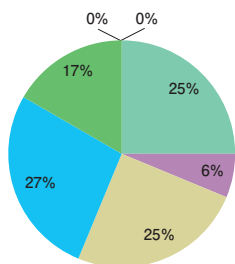
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・衛生管理の向上
- ・鮮度の管理
- ・市場内の魚体の温度管理
- ・市場の鮮度保持
- ・せり場における品質管理
- ・島外出荷に向けての高付加価値化(活け締め脱血×ウルトラファインバブル×冷却海水)上記2点の推進
- ・品質、鮮度管理
- ・行政側から漁協の取り組みの支援を行ってきたい
- ・各市場に鮮度管理の指導を徹底したいと思いました。
- ・衛生管理、鮮度、温度管理
- ・HACCP
- ・職員の服装についてマスクや帽子等適正な格好を義務化して衛生管理を図る
- ・資料の漁獲時から漁船の清潔保持が気になった
- ・市場内の衛生管理や仲買人の方々の消毒の徹底
- ・荷受け後の魚の鮮度保持など

4. 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)

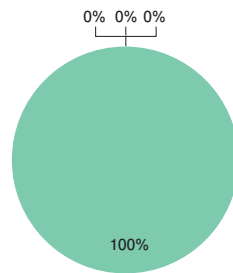
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか?

- 1) よかった
- 2) ふう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・ HACCPがどんなものなのか、何となく理解することができてよかったです。
- ・ HACCPの意味がよく分かりました。これからのスタンダードになっていくと思いました。ありがとうございます。
- ・ 普段の生活に照らして説明されて分かりやすかった。
- ・ 市場もだが生産段階の品質・衛生管理として、漁業者も漁船も含まれていることが気になった
- ・ 漁師の方々への船上での鮮度維持方法や魚の扱い方なども含め、一貫性を持たせたシステムの構築の確立なども。

1. 実施体制	共 催	奄美漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	協 力	鹿児島県、奄美市
2. 実施日	令和 4 年 10 月 20 日	
3. 場 所	会場名	奄美市笠利総合支所会議室
	所在地	鹿児島県奄美市笠利町中金久 141
4. 講 習	講 師	浅沼 進 FD サプライ研究所 代表 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）/ 博士（海洋科学）〕
	内 容	1. 卸売市場における衛生管理の取組と生鮮流通の変化 (消費地市場の事例) ～新型コロナと改正卸売市場法により高まる水産市場の 社会的役割～ 2. 全国の産地市場における衛生管理の取組み事例紹介 3. 奄美漁協機能移転に係る HACCP 対応等の検討 4. 質疑応答・意見交換 5. 総括（鹿児島県、奄美市、奄美漁業協同組合） 6. アンケート記入
5. 参加者数	18 名	



荷捌施設

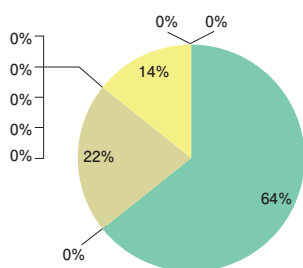


講習会の様子

講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

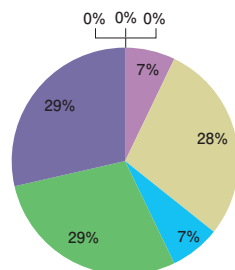
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業 (漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

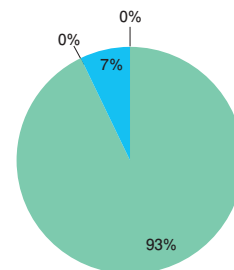
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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。

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



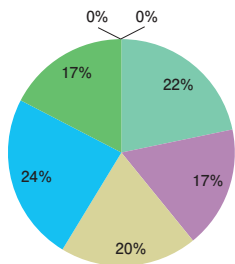
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・群島内市場における衛生管理の推進
- ・来年加工場を新設予定。
- ・HACCP認定工場として取り組んでいきたい。
- ・これまで通り続けていきたい。
- ・漁業の活性化
- ・信用できる品質提供
- ・漁業の活性化
- ・販売形態

4. 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)

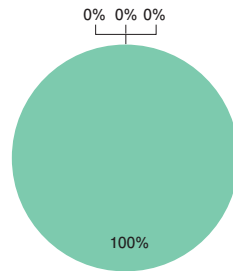
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・とても勉強になりました。
- ・衛生管理だけでなく、資源保護のため養殖にも興味が出てきました。サプライチェーンとしてのスタート地点という考え方、おもしろかったです。
- ・Instagramの取り組みも頑張っていきたいです。

1. 実施体制	共催	鹿島灘漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	協力	茨城県
2. 実施日	令和4年10月21日	
3. 場所	会場名	平井コミュニティセンター
	所在地	茨城県鹿嶋市平井 1-300
4. 講習	講師	金澤 三紀 合同会社クライム 代表 岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部
	内容	1. 産地市場における一般衛生管理と HACCP 2. 漁船の冷海水装置について 3. 改善プランについて 4. シラスの鮮度管理法について 5. 質疑応答・意見交換 6. アンケート記入
5. 参加者数	17名	



講習会の様子

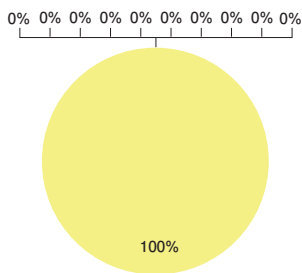


鹿島灘漁協地方卸売市場

講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

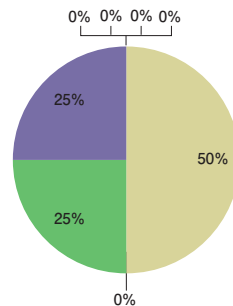
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

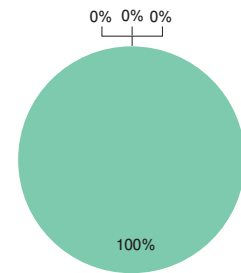
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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。

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



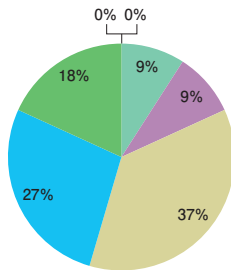
3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・産地魚市場の衛生管理体制の強化支援

4. 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)

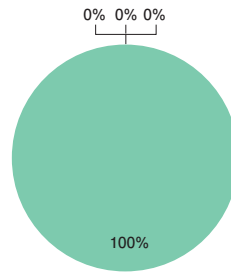
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
- ・記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか?

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・講義いただいたことを参考に、鹿島灘漁協における衛生管理、作業効率化の取り組みを支援していきたい。
- ・産地魚市場における品質・衛生管理体制の強化に当たっては、市場関係者の意識を高めるため定期的な衛生管理に関する研修を受講することは非常に重要なことと思います。現在産地市場の衛生管理の指導業務を担当しているため、当方でも市場の衛生講習会を開催することがあることから、今回の講習会を参考とさせていただきたいと思います。

1. 実施体制	共催	境港水産物市場管理株式会社 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	後援	鳥取県境港水産事務所
2. 実施日	令和4年10月26日	
3. 場所	会場名	鳥取県境港水産物地方卸売市場 2号上屋 大研修室
	所在地	鳥取県境港市昭和町 9-7
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)] 金澤 三紀 合同会社クライム 代表
	内容	1. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度 について 2. 優良衛生品質管理市場・漁港認定 の事例 3. 境港水産物地方卸売市場の衛生管理の取組みについて 4. 境港水産物地方卸売市場 に関わる課題と対策 5. 質疑応答・意見交換 6. アンケート記入 7. 総括
5. 参加者数	18名	



講習会の様子

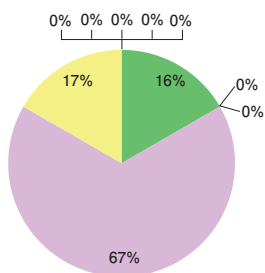


荷捌き施設の外観

講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

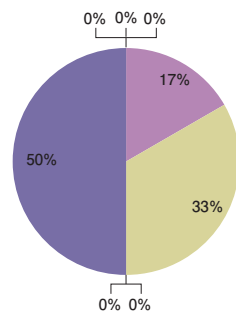
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業 (漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

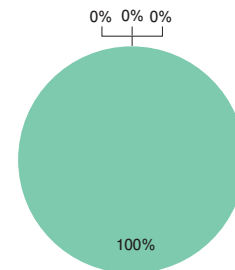
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取組みに対する考えを教えてください。

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



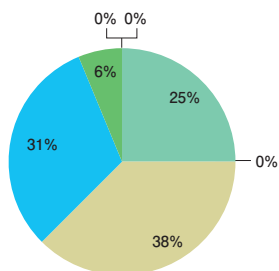
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・組織強化
- ・市場利用時、衛生管理マニュアルに基づいて清潔な状態の帽子と長靴の着用の徹底
- ・健康管理に気を付けていきたい。
- ・現在も視察等で様々な方が市場に来られるが、その際にきちんとした市場であることを見て欲しいため。
- ・市場管理会社の立場、また、衛生監視員の立場で、今回、市場セリ・入札時に指摘された衛生管理上の懸念点について、市場関係者へなぜこのような事が重要なのか理解していただけるよう、啓蒙活動に取り組んで行きたいと思えます。

4. 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)

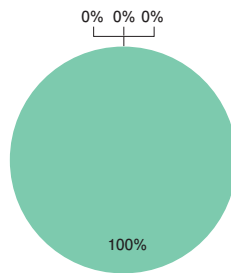
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)、
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった
- 2) ふう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・他市場の取組事例、組織体制が知りたい。
- ・境港市場の現状と改善案をまじえた内容であったため、わかりやすかった。
- ・1部講習では、認定のための条件要綱(ソフト、ハード面)についての理解が深まり、大変参考になりました。また、2部講習では、HACCAPの考え方を教えながら、境港市場の衛生管理マニュアルの内容に当てはめながら、説明する市場バージョンの資料となっていましたので、初めて、HACCAPの話聞いた方にも分かり易かったと思います。

1. 実施体制	共 催	磯崎漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	協 力	茨城県、ひたちなか市
2. 実施日	令和4年11月11日	
3. 場 所	会場名	磯崎漁業協同組合
	所在地	茨城県ひたちなか市磯崎町 4643
4. 講 習	講 師	浅沼 進 FD サプライ研究所 代表 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）/ 博士（海洋科学）〕
	内 容	1. 卸売市場における衛生管理の取組と生鮮流通の変化 (消費地市場の事例) ～新型コロナと改正卸売市場法により高まる水産市場の 社会的役割～ 2. 全国の優良衛生品質管理市場・漁港認定の取組み事例紹介 3. 磯崎漁業協同組合の HACCP への対応と今後の取組み (意見交換) 4. 質疑応答・意見交換 5. 総括 6. アンケート記入
5. 参加者数	23名	



磯崎漁協荷捌所

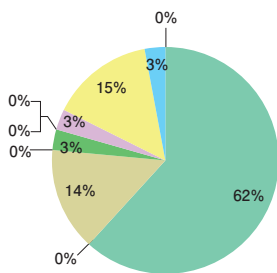


講習会の様子

講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

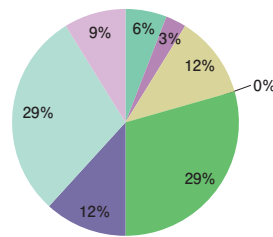
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・遊漁船

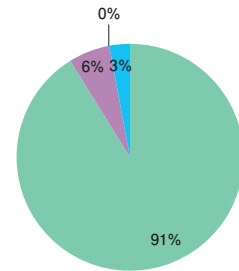
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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。

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



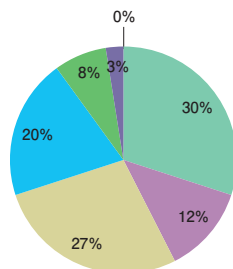
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・神経じめ、活きじめ、をやりたいが漁が大漁になるとなかなか取りかかれない、急がしくて中々出来ない
- ・ブランド力の強化、鮮度へのこだわり
- ・鮮度の保ち方
- ・アジの首折り
- ・魚の活き締め
- ・水揚げ物の鮮度品質管理及び産地市場の衛生管理に関する啓発・技術支援活動
- ・行政関係は、机上での仕事が多いが、積極的に現場に出て指導していきたい。

4. 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) 国内の品質・衛生管理に関する情報
- 2) 海外の品質・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

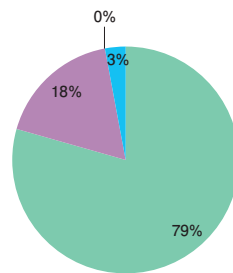


6) その他

- ・今日耳にしたこと全て

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・講習会は岡野先生みたいに全員参加型にやってくれと楽しく出来る
- ・良かったです
- ・※鮮度についての説明は良かった。
臭みが最大になる時
イノシン酸
食べ頃の時期
魚のメ等
- ・とても勉強になりました
- ・アニキサスの見つけかた
- ・特に岡野先生の話がとても良かった
- ・組合としてこの漁協が良かったよの情報をいただきたい。
- ・寄生虫などの話をもっと聞きたいです。
- ・出荷先の魚の様子が知りたい。
- ・寄生虫についてもっと聞きたかった
- ・毎回充実したご講演ありがとうございます。また、平素より本県の産地魚市場の衛生管理体制強化にお力添えいただき感謝申し上げます。
- ・産地市場の衛生管理体制を前進させるためには、関係者の衛生管理に関する意識を醸成、定着、深化させることが重要であり、定期的な講習会受講は大変効果的なものと考えています。今後ともよろしく願いいたします。
- ・磯崎漁協で生産される、品質衛生管理が行き届いた魚について、より良い販売・PR方法を支援していきたい。
- ・外部有識者の方から、第三者の視点で磯崎漁協が行っている先進的な取り組みの評価・解説を聞くことができ、理解を深めることができた

1. 実施体制	共 催	銚子市漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
2. 実施日		令和4年11月29日
3. 場 所	会場名	銚子市漁業協同組合 第一卸売市場 研修室
	所在地	千葉県銚子市新生町 1-36-12
4. 講 習	講 師	浦和 栄助 東京都水産物卸売業者協会 専務理事 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） / 博士（海洋科学）〕
	内 容	1. 豊洲市場の品質・衛生管理 ～築地から豊洲へ移転の効果～ 2. 豊洲市場の新型コロナウイルス対策 3. 現在と未来の豊洲市場 4. 全国の優良衛生品質管理市場・漁港の取組み紹介 5. 銚子市漁協の課題と対策と今後の展開 6. 質疑応答・意見交換 7. アンケート記入
5. 参加者数		56名



講習会の様子

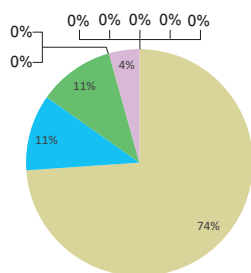


第1市場荷捌施設の様子

講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

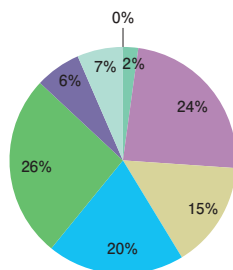
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

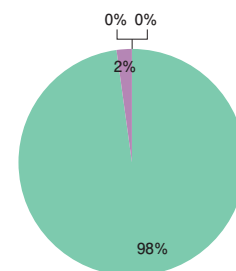
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取組みに対する考えを教えてください。

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



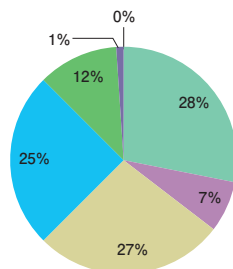
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・選別機の自動化はあったらとても作業が早く、楽になるとおもっても良いです。
- ・今一度意識の向上に努めて行かなければと認識した。
- ・入札→開札の流れの電子化
- ・もっと温度管理の事を詳しく知りたかった
- ・ゴミ捨てについての意識向上の周知
- ・衛生面全般
- ・魚の温度管理
- ・特に従業員に対して衛生管理の徹底、意識の向上に努めたいと思いました。
- ・設備衛生状態の維持向上波及
- ・労働安全衛生法に基づく受動喫煙防止対策について。
- ・市場の衛生面 場内、場外、容器等
- ・品質を保つには室内の温度管理も必要であると考えます。
- ・市場内の温度管理

4. 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) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・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

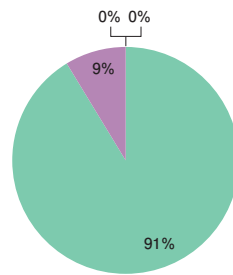


6)その他

- ・衛生管理として冷房等使用してる市場ではどのくらいの電気代で対応できてその運転資金はどのくらいの手数料をいただいて運営しているのか?

5. 今回の講習会はいかがでしたか?

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・穴なしのトロッ箱での海水氷は計量がとても大変な気がします。
- ・色々参考になるお話しありがとうございました。
- ・講習時間が短すぎる気がします。
- ・忙しいとは思いますが、年1回なので半日ぐらいかけて講習を実施してもいいかと思います。
- ・パレット等を踏んでしまう事があったので、気をつけたい
- ・豊洲市場の方からのお話が聞けたことが貴重な体験だった。
- ・インターネットや書籍などで中央卸売市場についての情報を調べていたことがあったが、中々イメージが掴めなかったこともあり、とても勉強になった。来年の夏までには個人的にはあるが、豊洲市場に見学に行きたい。
- ・銚子の市場も生産者、仲買人、市場職員 輪になって良い市場に、なれば良いと思う。
- ・魚の温度管理として施氷がいいのはわかるがカツオであれば海水に氷のみでは目が白くなるので真水と混ぜて塩分濃度を下げる等工夫が必要となると思うので多種多様な魚に対応するにはそういった努力と時間がかかると思われる。
- ・知っている人でも企業秘密としてまわりに教えたがらないとおもうので。
- ・わかりやすく、丁寧な説明で、勉強になりました。
- ・市場に対しての理解が深まったと感じます。ありがとうございました。
- ・以前も書きましたが 我々関係者が取り組むのは当然としても食品衛生は国民全員が関係する事項と考える故、今後は学校教育から食品衛生法を学ぶべき。
- ・やはり色々な産地市場も含め良いところは取り入れていくべきだと思いました。
- ・豊洲市場の衛生管理のように新市場もなるとよいと思いました

1. 実施体制	共催	八戸漁港産地協議会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	後援	八戸市
2. 実施日	令和5年1月17日	
3. 場所	会場名	八戸市水産会館
	所在地	青森県八戸市白銀町三島下95番地
4. 講習	講師	岡崎 恵美子 国立大学法人 東京海洋大学 産学・地域連携推進機構 客員教授 〔博士 (水産学)〕 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) / 博士 (海洋科学)〕
	内容	1. 高鮮度の美味しい魚の生産のために ～水産物の鮮度保持、ブランド等の事例～ 2. 食品衛生法改正の内容と HACCP 手引書 〔魚介類競り売り営業〕の解説 3. EU - HACCP に取組む他産地市場の事例紹介 4. 八戸漁港における課題と対策に関わる意見交換 5. アンケート入力 6. 総括
5. 参加者数	21名	



セリの様子

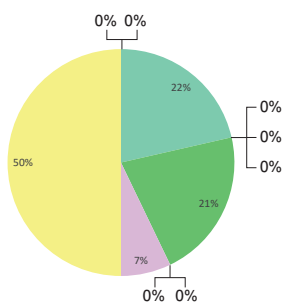


講習会の様子

講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

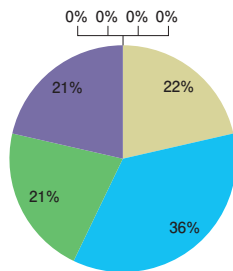
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業 (漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

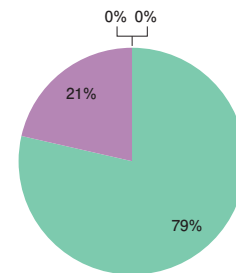
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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。

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



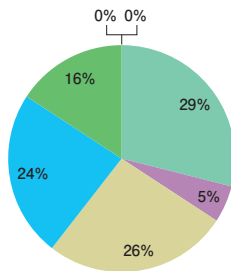
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・まだ、よくわかりません。
- ・更なる衛生管理の徹底
- ・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の導入支援
- ・加工場の衛生管理

4. 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)

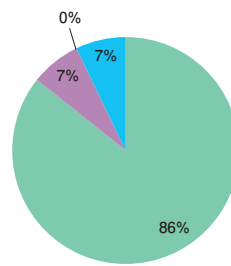
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・高度衛生化の維持は経費がかかりすぎるイメージがあります。スラリー氷、冷海水、殺菌海水どれも電気代がすごいです。特にA棟は稼働率が低迷しているので大変です。空調の電気代も大変になってくると思います。また水揚げ数量も激減しているので今後ますます大変になると思われます。
- ・優良施設化への支援をお願いしたい。
- ・八戸市場と他産地の取り組みの違いやDX電子入札が進んでいない事など強く感じた。このような講演会を開催して地域全体の意識改革をお願いします。

1. 実施体制	共 催	勝浦漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
2. 実施日		令和 5 年 1 月 24 日
3. 場 所	会場名	勝浦漁業協同組合 3 階 会議室
	所在地	千葉県勝浦市浜勝浦 370 番地
4. 講 習	講 師	小倉 竜 全国漁業協同組合連合会 リスク統括部 食品品質管理室 室長 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） / 博士（海洋科学）〕
	内 容	1. 食品衛生法改正による HACCP の制度化 2. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 【魚介類競り売り営業】（産地市場向け）の解説 3. 全国の品質・衛生管理に取り組む産地市場の事例 4. 勝浦魚市場に関わる課題と対策の検討 5. 質疑応答・意見交換 6. アンケート記入 7. 総括
5. 参加者数		76 名



講習会の様子

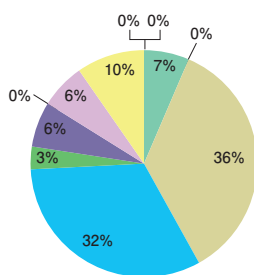


勝浦漁協

講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

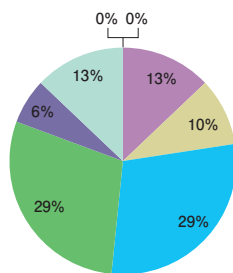
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

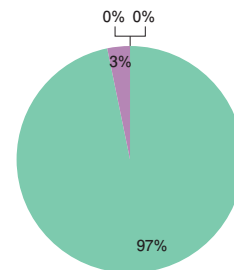
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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。

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



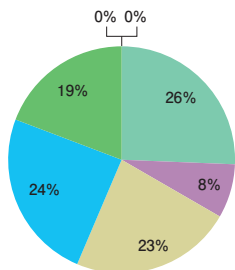
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・手洗い
- ・魚の品質保持
- ・手洗いなどの衛生管理を徹底していきたいです
- ・手洗いや衛生面の徹底に取り組んでいきたい時思います。
- ・小学生等の市場見学を担当しますが、全員長靴着用の上、手洗い等を徹底した上で見学をさせます。
- ・清潔な環境
- ・鮮魚の温度管理の徹底
- ・安心、安全。
- ・より良い組合にしたい
- ・当市場は、今後衛生型の市場として他に見られても恥ずかしくない心構えをしないといけない。たとえば、まぐろなど落札後の取り扱いやパレット、漁箱の清掃など あとは、夏場の温度管理の再徹底など
- ・施設、設備の衛生管理

4. 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)

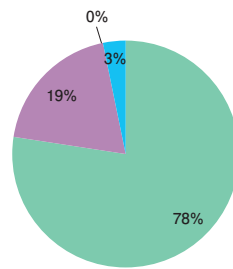
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか?

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・これから、HACCPについて勉強していきたいと思いました。また、手洗いなどの徹底に努めていきたいです
- ・大変勉強になりました。
- ・もう少し大きい声だと聞きやすかったです。
- ・後も何回か受講してみたいです。

1. 実施体制	共 催	高知県漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
2. 実施日		令和5年1月24日
3. 場 所	会場名	高知県漁協本所・室戸岬・室戸・佐賀・清水・すくも湾漁協 / (一社) 海洋水産システム協会
	所在地	高知県高知市本町 1-6-21 / 東京都中央区日本橋 3-15-8
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)〕 岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部
	内 容	1. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度について 2. 前回の現地指導の報告について ・清水魚市場/室戸岬市場/すくも湾漁業協同組合中央市場 3. 水産業における SDGs 4. 全国の衛生管理に関わる優良事例の紹介 5. 質疑応答・意見交換 6. アンケート記入
5. 参加者数		20名



すくも湾中央市場地方卸売市場

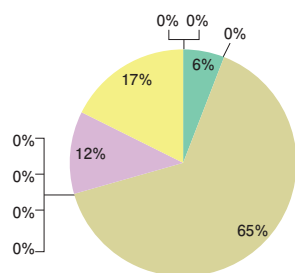


高知県漁協室戸岬魚市場

講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

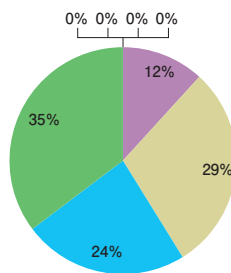
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

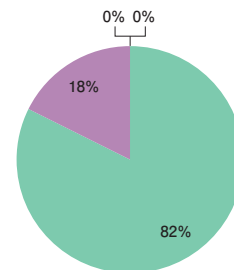
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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。

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



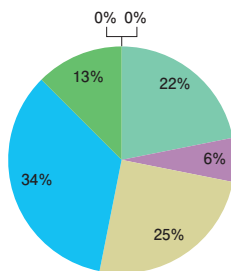
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・海水、水、殺菌問題
- ・もっと魚が食べたいと思われる様な衛生管理型市場を作りたいです。
- ・一般衛生管理の確実な実施への支援
- ・古い設備ではあるが、可能な限り衛生的に使用したい。
- ・衛生管理市場ではないが、他市場での取引を少しずつ取り入れていきたい。
- ・改善点以外はもちろんです。細部まで目がゆき届くように務めていきたいです
- ・現状を保ちたい

4. 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)

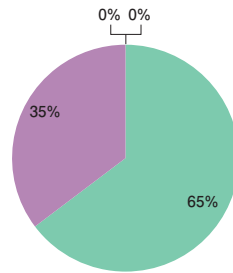
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

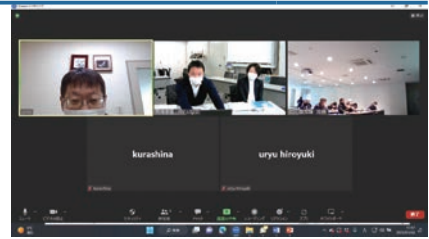
- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



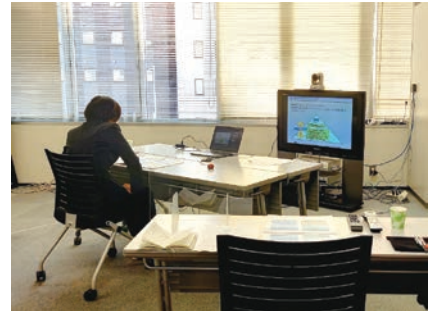
6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・本日はありがとうございました。

1.実施体制	共催	株式会社女川魚市場 一般社団法人大日本水産会 (HACCP 認定加速化支援センター代表機関) 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
2.実施日		令和5年1月26日
3.場 所	会場名	株式会社女川魚市場 / (一社) 海洋水産システム協会
	所在地	宮城県牡鹿郡女川町市場通り 66 番地 / 東京都中央区日本橋 3-15-8
4.講 習	講 師	磯野 なお子 一般社団法人大日本水産会 輸出促進部 品質管理課 西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
	内 容	1. 一般的衛生管理と HACCP 概論 2. 衛生管理に取り組む産地市場 ～優良認定市場や EU 認定市場の他事例紹介～ 3. 質疑応答・意見交換 4. アンケート記入
5.参加者数		17名



講習会画像 WEB

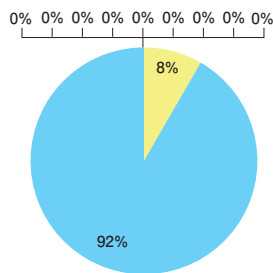


講習会画像 WEB2

講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

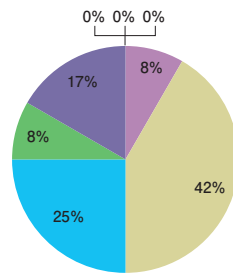
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10)その他
・ 地方卸売市場

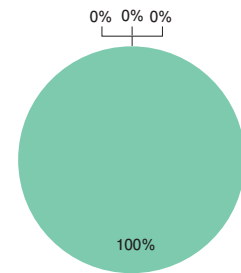
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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。

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



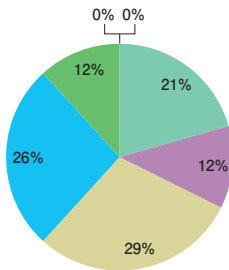
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・衛生管理の基準に見合った魚市場とする。

4. 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)

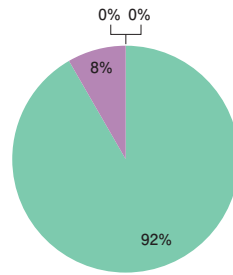
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6)その他
・記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・衛生管理について、再認識することが出来た。
- ・優良衛生品質管理市場・漁港認定の基準が見直しされているということですが、見直し結果の公表等について、情報はありますでしょうか。今後の対応について検討するため、情報がございましたら提供いただけるとありがたいです。

1. 実施体制	共催	釜石市漁業協同組合連合会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	協力	釜石市
2. 実施日	令和5年1月27日	
3. 場所	会場名	陸中海岸グランドホテル 会議室
	所在地	岩手県釜石市港町1丁目2番3号
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)] 金澤 三紀 合同会社クライム 代表
	内容	1. 水産物の一般衛生管理と HACCP について 2. 優良衛生品質管理市場・漁港認定の課題と対策 3. 魚介類の鮮度 ～漁業者しかできない大切なこと～ 4. 地域活性化の取組事例から考える新しいコト 5. 釜石市魚市場（魚河岸魚市場）の現地調査の講評 6. 質疑応答・意見交換 7. アンケート記入 8. 総括
5. 参加者数	23名	



荷捌施設の様子

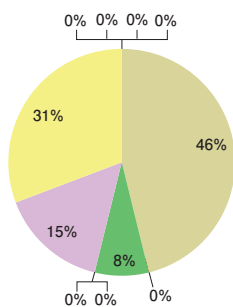


講習会の様子

講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

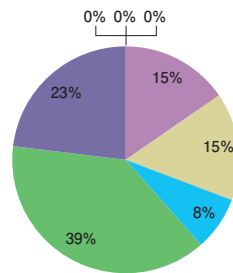
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業 (漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

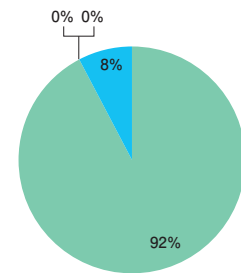
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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。

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



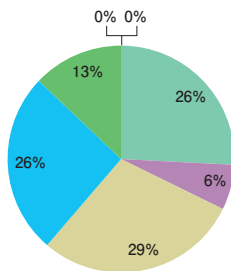
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・関係団体であり、冷蔵庫業である。是非、釜石において魚種のブランド化を目指しているので品質管理は徹底されなければならないと思っている。
- ・衛生管理計画や手順書等を文書化する
- ・ハサップ
- ・適切な施設・設備の整備
- ・地域活性化の取り組み事例から考える新しいこと

4. 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)

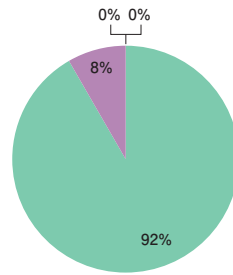
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)、
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6)その他
・記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・地域活性化のお話がとてもためになりました
- ・意識改革ができた。

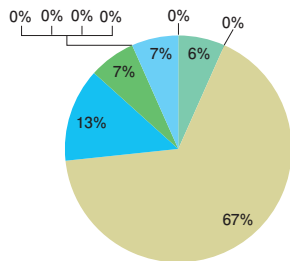
1. 実施体制	共催	気仙沼市魚市場衛生品質管理推進協議会、気仙沼市、気仙沼漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP認定加速化支援センター構成員)
2. 実施日		令和5年2月2日
3. 場所	会場名	気仙沼市魚市場 3階 第1・2会議室
	所在地	宮城県気仙沼市魚市場前 8-25
4. 講習	講師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：(水産)〕 西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
	内容	1. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度について 2. 気仙沼市魚市場の課題と対策 3. EU向け輸出水産食品取扱認定市場について 4. 衛生管理に取り組む産地市場の事例紹介 5. 質疑応答・意見交換 6. アンケート記入
5. 参加者数		36名



講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

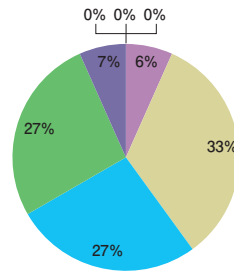
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・卸売業者

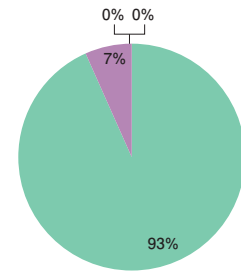
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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。

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



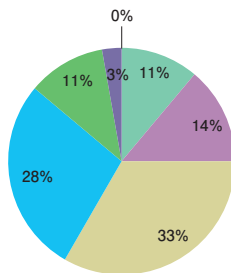
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・決められたルールの遵守。
- ・優良衛生品質管理市場の早期認定へ向けての、ソフト面の取組。
- ・防鳥の問題
- ・優良衛生品質管理市場認定
- ・魚市場に出入りのある関係者への周知徹底
- ・人や車の入場規制
- ・衛生記録の電子化
- ・器具・車両の衛生管理
- ・模範となるような衛生管理を気仙沼市魚市場で取組みたい

4. 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)

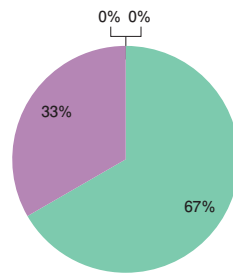
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・推進協議会により、買受業者、生産者等の関係者の理解を深め、早期取得へ向け取組みたいと考えさせられました。
- ・講習はよかったです。自社で行っている衛生管理について見直す良い機会となりました。ただ、市場の仕様については、「こう変わります」→「わかりました」と言うしかないので、新しいルール等が決まったら、早めに周知してほしいと思います。
- ・防鳥対策が難しい
- ・帽子をかぶっていない人の指導が必要

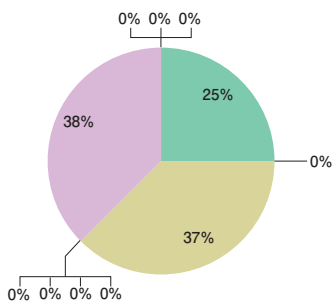
1. 実施体制	共催	北さつま漁業協同組合 一般社団法人大日本水産会 (HACCP 認定加速化支援センター代表機関) 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
2. 実施日		令和5年2月7日
3. 場所	会場名	北さつま漁業協同組合 本所 ホール
	所在地	鹿児島県阿久根市晴海町2番地
4. 講習	講師	瓜生 祐幸 一般社団法人大日本水産会 輸出促進部 部長 北村 隆志 一般社団法人東京都食品衛生協会 東京食品技術研究所 技術主幹
	内容	1. 一般的衛生管理と HACCP について 2. 消費地市場における衛生管理 ～豊洲市場の例と産地の役割～ 3. 質疑応答・意見交換 4. アンケート記入 5. 総括
5. 参加者数		16名



講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

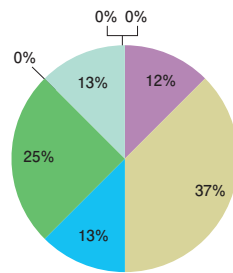
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

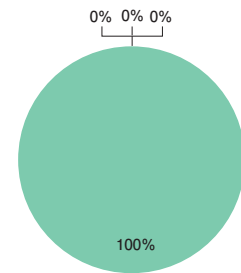
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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。

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

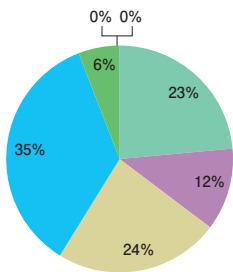


3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見
・記載なし

4. 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)

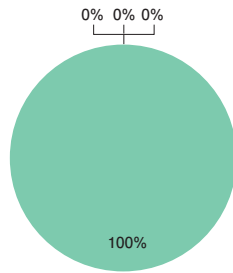
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



6)その他
・記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか?

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

・記載なし

1.実施体制	主催	一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
2.実施日		令和5年2月21日
3.場 所	会場名	第20回 シーフードショー大阪 ATCホール (アジア太平洋トレードセンター内)
	所在地	大阪府大阪市住之江区南港北2丁目1-10
4.講 習	講師	浦和 栄助 東京都水産物卸売業者協会 専務理事 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) / 博士(海洋科学)]
	内容	1. 豊洲市場の品質・衛生管理 ～築地から豊洲へ移転の効果～ 2. 食品衛生法の改正による HACCP の考え方を取り入れた 衛生管理(魚市場編)の解説 3. 質疑応答・意見交換 4. アンケート記入
5.参加者数		15名



セミナーの様子



会場

引用：第20回「シーフードショー大阪」ホームページ <https://seafoodshow-japan.com/osaka/>

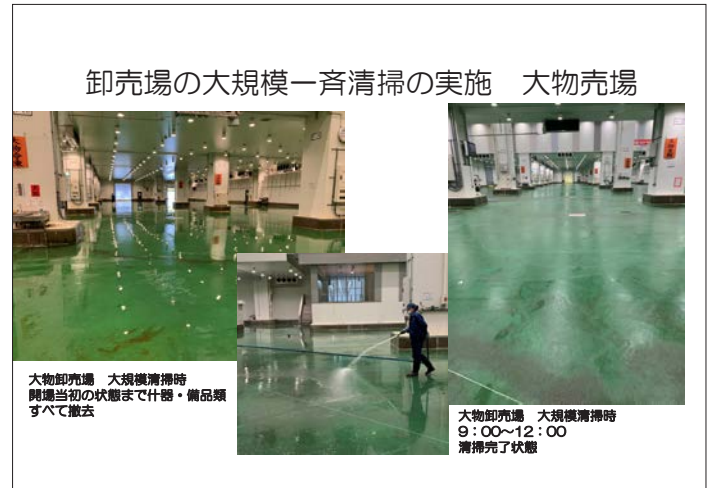
第20回シーフードショー大阪におけるHACCP関連セミナー

① 「豊洲市場の品質・衛生管理 ～築地から豊洲へ移転の効果～」

築地から豊洲へ移転して5年目を迎えました。「豊洲市場の今」について紹介しました。



講演の様子



講演資料から抜粋

② 「食品衛生法の改正によるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理（魚市場編）の解説」

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書について解説をしました。

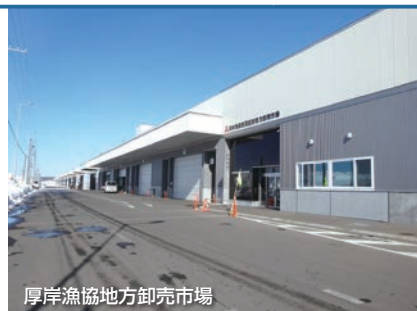


手引書（魚介類競り売り営業）



シーフードショー大阪会場

1. 実施体制	共催	厚岸町水産業対策協議会 一般社団法人大日本水産会 (HACCP 認定加速化支援センター代表機関) 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	協力	厚岸町
2. 実施日	令和5年2月22日	
3. 場所	会場名	本の森厚岸情報館
	所在地	北海道厚岸郡厚岸町宮園1丁目1番地
4. 講習	講師	瓜生 祐幸 一般社団法人大日本水産会 輸出促進部 部長 河合 孝治 株式会社クマシロシステム設計 取締役 計画調査部長 (技術士：水産部門)
	内容	1. 一般的衛生管理と HACCP について 2. 水産物産地市場の品質・衛生管理の事例とソフト対策について 3. 質疑応答・意見交換 4. 総括
5. 参加者数	24名	



厚岸漁協地方卸売市場

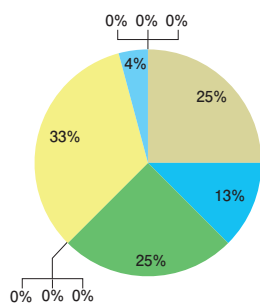


講習会の様子

講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

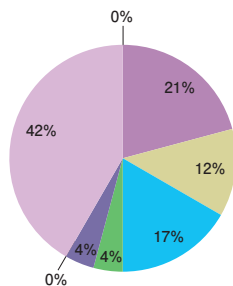
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
記載なし

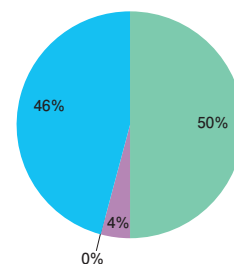
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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。

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

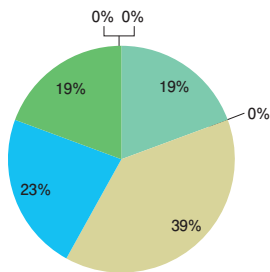


3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ご意見
- ・ 沢山あります

4. 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)

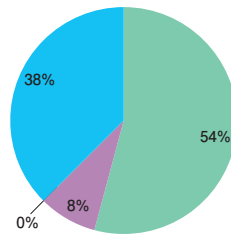
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6)その他
- ・ 記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・ 衛生管理を徹底すると、必然的に人も管理できるので、講習内容を参考に取込んでいきたいです。ただ予算の問題や人材確保、人材の育成など解決しなくてはいけない課題があるのが現状なので、余裕が出てきたら少しずつ改善していけたらなと思います。

1. 実施体制	共催	大船渡魚市場株式会社 一般社団法人大日本水産会 (HACCP 認定加速化支援センター代表機関) 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	協力	大船渡市
2. 実施日	令和5年2月24日	
3. 場所	会場名	大船渡市魚市場 多目的ホール
	所在地	岩手県大船渡市大船渡町字永沢 209
4. 講習	講師	西澤 伸満 (大日本水産会 登録講師) 一般財団法人日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問 金澤 三紀 (海洋水産システム協会 登録講師) 合同会社クライム 代表
	内容	1. HACCP 制度以後の産地市場の衛生管理について 2. EU 向け市場 認定ガイドラインの紹介 3. 魚介類の鮮度 ～漁業者しかできない大切なこと [産地市場との連携]～ 4. 質疑応答・意見交換 5. アンケート記入 6. 総括
5. 参加者数	16名	



衛生管理の取組み

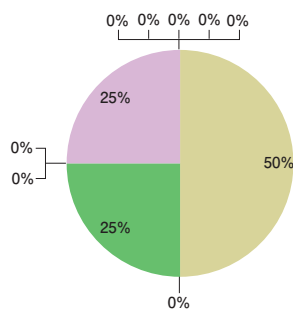


魚市場の様子

講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

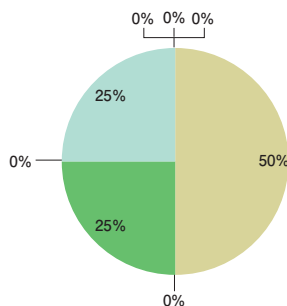
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業 (漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

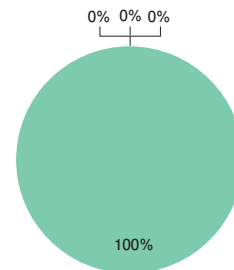
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取組みに対する考えを教えてください。

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

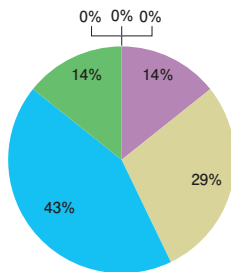


3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見
・記載なし

4. 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)

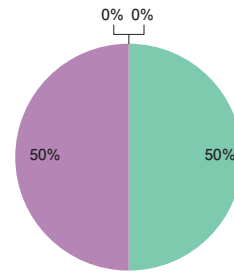
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



6)その他
・記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

・記載なし

1. 実施体制	共 催	三沢市魚市場品質・衛生推進協議会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	後 援	三沢市
2. 実施日	令和5年3月1日	
3. 場 所	会場名	三沢市漁民研修センター
	所在地	青森県三沢市三川目4丁目145-552
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)〕 若澤 稔 海洋水産システム協会 登録専門家 (元(財)食品環境検査協会 専務理事)
	内 容	1. 一般衛生管理とHACCPについて 2. 他産地市場の品質・衛生管理の事例紹介 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度について 4. 三沢市魚市場の課題と対策 5. 質疑応答・意見交換 6. アンケート記入 7. 総括
5. 参加者数	24名	



荷捌施設の様子

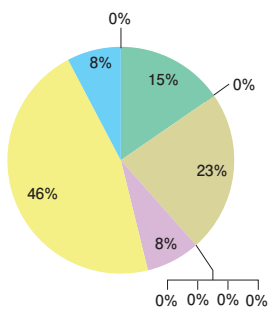


講習会の様子

講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

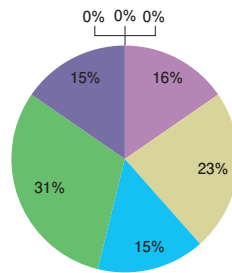
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

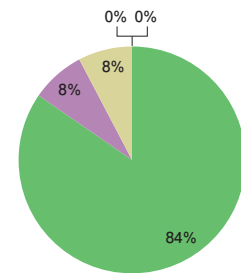
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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。

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



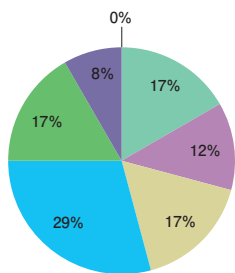
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・もうすでに取り組んでいるので。
- ・もうすでにやっています
- ・優良衛生品質市場の認定更新に向けた諸取組。特に指摘を受けた事項。
- ・品質衛生管理は過去の慣習から漁業者も徐々に変わりつつあるがまだ浸透していない感があるので現場で話し合いながら勧めたいと思う。
- ・HACCPに沿った衛生管理についての指導、助言
- ・衛生管理に関するソフト対策の呼び掛け

4. 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) 国内の品質・衛生管理に関する情報
- 2) 海外の品質・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

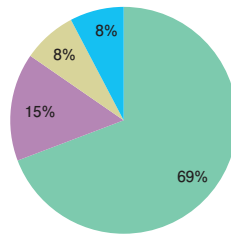


6) その他

- ・もっと簡単に掃除ができる方法。例:活魚水槽
- ・水槽の清掃が楽になる方法

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・流石に私達だけでは市場内を綺麗にしても、他の人が綺麗にできていないので…何もかもが無理!また、衛生管理については市場職員・市役所の方だけが実施されているように思える。
- ・漁業者や仲買人、そして市場を使用するすべての人間が考えを改めないと、この考えは長くは続かない。
- ・最後に勝手な意見を申しますが、認定なんかいらない。
- ・カメラを持って、指摘するのはわかりやすいのですが、人を撮影する時は、その人から許可を得ておりますでしょうか？
- ・何事も習慣だと思うので、お互いに意識し、組織的に取り組んでいきたい。
- ・少ない人数であの広い市場を管理している職員には感謝しております。
- ・講師の細かなチェックに対応するには、市場も月数回人海戦術で清掃しなければならないと思う。
- ・今回、指摘事項があった箇所を市場関係者に呼びかけていきたい。

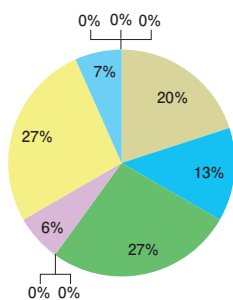
1. 実施体制	共催	石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	後援	石巻市
2. 実施日	令和5年3月8日	
3. 場所	会場名	石巻市水産物地方卸売市場 2階 研修室
	所在地	宮城県石巻市魚町2丁目14番地
4. 講習	講師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表 [技術士：(水産)] 西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
	内容	1. 水産業における SDGs 2. 石巻市水産物地方卸売市場石巻売場 (全体) の課題と対策 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定取得以降の取組みについて 4. EU 向け輸出水産食品取扱認定市場について 5. 質疑応答・意見交換 6. アンケート記入
5. 参加者数	38名	



講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

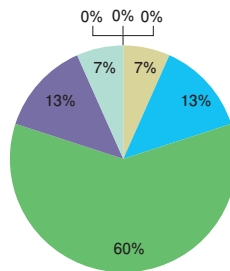
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業 (漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・卸売業

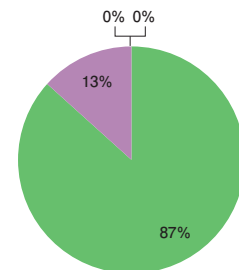
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取組みに対する考えを教えてください。

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



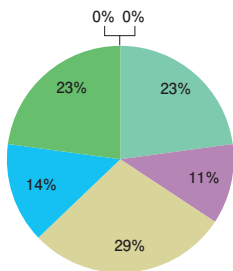
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・清掃・消毒等の徹底
- ・衛生に係る意識の向上
- ・マニュアルに関し、作業者が具体的に何をすれば良いか等がきちんとわかり易く記載されているか、改めて確認しようと考えます。
- ・魚市場の品質衛生管理全般
- ・手洗い
- ・ドアの開閉(鳥の進入)
- ・ソフト面の衛生管理

4. 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)

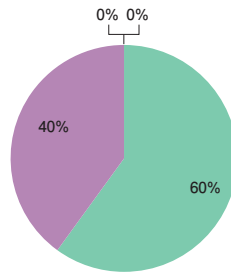
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6)その他
・記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか?

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・情報の共有は大切です。
- ・認定の評価の報告よりも、もう少しHACCPの内容や衛生管理市場とはなど、素人向けの内容でもよいのではと思います。
- ・講習会全体を90分で収めて欲しい
- ・市場使用者の考え方を統一
- ・講習は、分かりやすかったが、もう少し時間が、あれば良かったと思います。

1. 実施体制	共 催	漁業協同組合 JF しまね浜田支所 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	協 力	島根県、浜田市
2. 実施日	令和 5 年 3 月 10 日	
3. 場 所	会場名	島根県水産技術センター 会議室
	所在地	島根県浜田市瀬戸ケ島町 25-1
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) / 博士 (海洋科学)〕
	内 容	1. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度について 2. 優良衛生品質管理市場・漁港の事例 3. 産地市場関係者向け HACCP に沿った衛生管理の制度化の 対策 4. 浜田漁港の衛生管理に関わる課題と対策 5. 質疑応答・意見交換 6. アンケート記入
5. 参加者数	39 名	



荷捌施設の様子

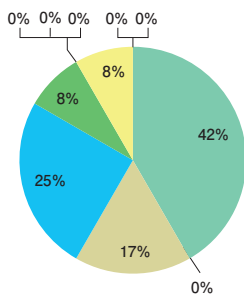


講習会の様子

講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

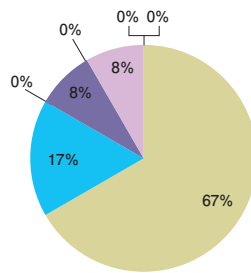
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業 (漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

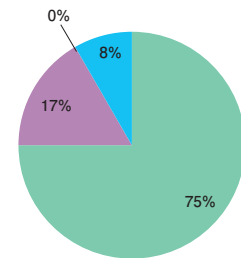
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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。

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



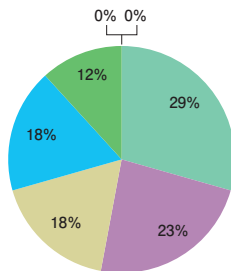
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・関係者の衛生管理に対する意識統一
- ・人手をあまりかけないような市場にして欲しい
- ・マリンタンクの清掃やリフトの洗浄など出来る範囲で清潔に取り組んでいきたい。
- ・出入り時の長靴洗浄、手洗い消毒など

4. 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)

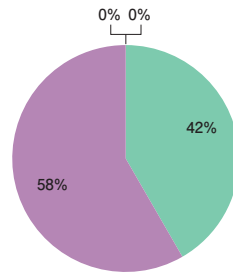
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・勉強になりました!ありがとうございます。

1. 実施体制	共 催	むつ市大畑地区産地協議会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
2. 実施日		令和5年3月14日
3. 場 所	会場名	地方卸売市場大畑町魚市場 研修室
	所在地	青森県むつ市大畑町湊村地内
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)〕 北村 隆志 一般社団法人東京都食品衛生協会 東京食品技術研究所 技術主幹
	内 容	1. 消費地市場における衛生管理 ～豊洲市場の例と産地の役割～ 2. 他産地市場の品質・衛生管理の事例紹介 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度について 4. 大畑町魚市場の課題と対策 5. 質疑応答・意見交換 6. アンケート記入 7. 総括 (むつ市大畑地区産地協議会)
5. 参加者数		18名



講習会の様子

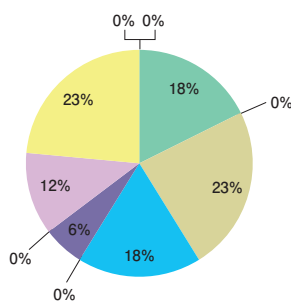


地方卸売市場大畑町魚市場
大畑町魚市場パンフレット

講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

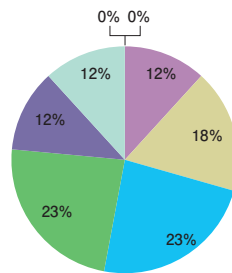
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業 (漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

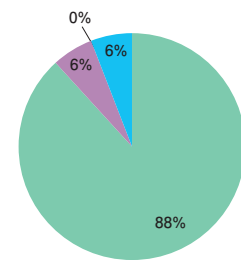
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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。

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



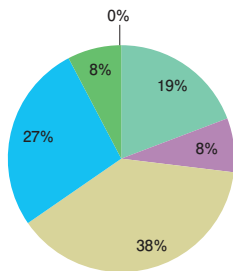
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・対EU、対米輸出も意識したHACCPの指導
- ・講習会前に市場の内外を講師の方に見ていただいた際、改善が必要と指摘していただいた点について、まず取り組みたい。
- ・再度衛生管理の(手洗い等)のてっぺいを行なっていきたい。
- ・イベント等に於いて、飲食販売時の衛生管理の徹底
- ・品質向上の為
- ・早期認定を目指し、特に衛生行為について、関係団体と連携して取り組んでいきたい。

4. 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)

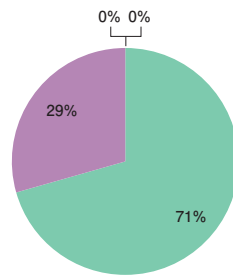
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか?

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

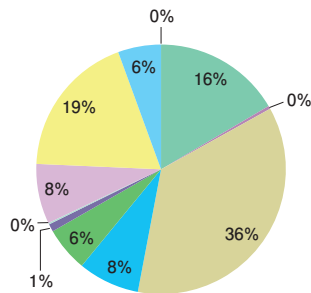
- ・衛生指導者に対する講習会もございましたら有難いです
- ・次回に向けて指摘箇所を改善したい
- ・R4年に立入検査を行い、衛生行為に一部不適切な部分が認められたこともあり、今回の講習会を通じて、認定に向けてより一層の意識向上につながったと思いたいし、今後においても気持ちが途切れないように、会議などで協力を求めています。

アンケート結果まとめ

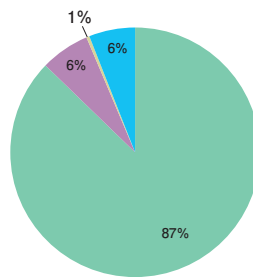
令和4年度 産地関係 品質・衛生管理講習会

講習会実施数	30件
講習会参加者数	913人
アンケート回答数	502人分

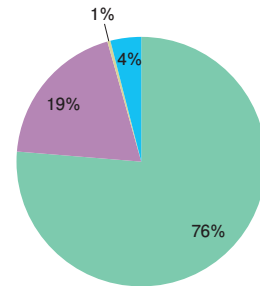
業種についてお答えください。



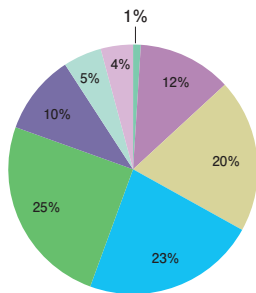
2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



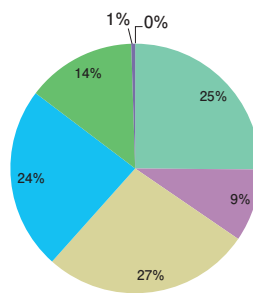
5. 今回の講習会はいかがでしたか?



1. あなたの年代をお答えください。



4. 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)



産地関係者を対象とした品質・衛生管理

現地指導の報告

宮古漁業協同組合

No. 1

1. 申請者	宮古漁業協同組合	
2. 実施日	令和4年6月9日	
3. 場 所	場所名	地方卸売市場 宮古市魚市場
	所在地	岩手県宮古市臨港通 2-1
4. 指 導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：(水産)〕 金澤 三紀 合同会社クライム 代表
	内 容	「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換
	備 考	優良衛生品質管理市場・漁港認定



荷捌施設の外観



荷捌施設内のゾーニング

鳥羽磯部漁業協同組合

No. 2

1. 申請者	鳥羽磯部漁業協同組合	
2. 実施日	令和4年7月4日	
3. 場 所	場所名	鳥羽磯部漁業協同組合答志支所
	所在地	三重県鳥羽市答志町 1354-31
4. 指 導	専門家	山内 和夫 一般社団法人 海洋水産システム協会 登録専門家
	内 容	「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換
	備 考	優良衛生品質管理市場・漁港認定





鮮魚の陳列



セリの様子

石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会

No. 3



1. 申請者		石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会	
2. 実施日		令和4年7月20日	
3. 場所	場所名	石巻市地方卸売市場石巻売場 養殖銀サケゾーン	
	所在地	宮城県石巻市魚町2丁目14番地	
4. 指導	専門家	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)/博士(海洋科学)〕	
	内容	〔優良衛生品質管理市場・漁港認定基準〕に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件(ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準(ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換	
	備考	優良衛生品質管理市場・漁港認定	

入荷した銀サケの選別

十分に施水された銀サケの陳列

一般社団法人 松浦魚市場協会

No. 4

1. 申請者		一般社団法人 松浦魚市場協会	
2. 実施日		令和4年7月26日	
3. 場所	場所名	松浦市地方卸売市場松浦魚市場	
	所在地	長崎県松浦市調川町下免695番地	
4. 指導	専門家	土谷 典子 地域活性化企業組合 代表 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)/博士(海洋科学)〕	
	内容	EU等向け輸出水産食品に係る産地市場の取扱要綱に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 施設図面関係 (2) 自主検査体制 (3) 健康チェック実施体制 (4) 標準作業手順書 (5) 危害要因分析 (6) 重要管理点 (7) 記録関係 等 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換	
	備考	EU向け輸出水産食品取扱認定市場	

入荷

大型自動選別機

1. 申請者	石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会	
2. 実施日	令和4年11月11日	
3. 場 所	場所名	石巻市地方卸売市場石巻売場 車見本置き場ゾーン
	所在地	宮城県石巻市魚町 2-14
4. 指 導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：(水産)〕 西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
	内 容	「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換
	備 考	優良衛生品質管理市場・漁港認定



車見本ゾーンの流通工程



監視カメラによる場内チェック

1. 申請者	和歌山東漁業協同組合	
2. 実施日	令和4年11月22日	
3. 場 所	場所名	和歌山東漁業協同組合荷捌所
	所在地	和歌山県東牟婁郡串本町串本 1884
4. 指 導	専門家	山内 和夫 一般社団法人 海洋水産システム協会 登録専門家
	内 容	「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換
	備 考	優良衛生品質管理市場・漁港認定



入荷物の計量



セリの様子

歯舞漁業協同組合

No. 7

1. 申請者	歯舞漁業協同組合	
2. 実施日	令和4年12月3日	
3. 場 所	場所名	歯舞水産物地方卸売市場
	所在地	北海道根室市歯舞4丁目123番地2
4. 指 導	専門家	西澤 伸満 一般財団法人日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問 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)/博士(海洋科学)〕
	内 容	〔優良衛生品質管理市場・漁港認定基準〕に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件(ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準(ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換
	備 考	



陳列

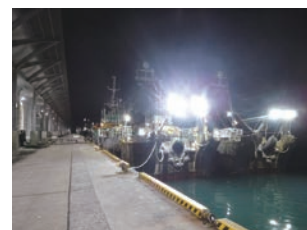


セリ場の様子

一般社団法人 下関水産振興協会

No. 8

1. 申請者	一般社団法人 下関水産振興協会	
2. 実施日	令和4年12月16日(1回目)	
3. 場 所	場所名	下関漁港地方卸売市場
	所在地	山口県下関市大和町一丁目16-1
4. 指 導	専門家	金澤 三紀 合同会社クライム 代表 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)/博士(海洋科学)〕
	内 容	〔優良衛生品質管理市場・漁港認定基準〕に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件(ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準(ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換
	備 考	



沖合底引網漁船の陸揚げ



荷捌き施設入場口

1. 申請者	一般社団法人 下関水産振興協会	
2. 実施日	令和 5 年 3 月 2 日 (2 回目)	
3. 場 所	場所名	下関漁港地方卸売市場
	所在地	山口県下関市大和町一丁目 16-1
4. 指 導	専門家	金澤 三紀 合同会社クライム 代表 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）/ 博士（海洋科学）〕
	内 容	「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 書類の確認(1 回目現地指導の課題に対する改善状況の確認含む) (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認(1 回目現地指導の課題に対する改善状況の確認含む) (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2 に基づく現地指導 4. 意見交換
	備 考	



セリの様子



清掃の様子

産地関係者のための
品質・衛生管理の指導を行う

専門家の育成

産地市場の品質・衛生管理に関わる者や同様の専門性を有する者を対象に実践的な講習や指導を行う専門家の育成を目指して講習会を実施した。

専門家育成講習会を実施する上で、講師の要件及びその人選について、品質・衛生管理の専門家育成を行なう者は、当該事業の趣旨に沿った高度な専門性と実績を有し、講師として相応しい人物であると認められる者を要件とした。また、講習内容を考慮して、関係先と調整の上適任者を選定した。

産地関係者を対象とした品質・衛生管理の専門家育成に係る講習プログラムの内容は、次に掲げる内容を基に受講者の適性に合わせて実施した。

〔プログラムの内容〕	
第1部	HACCP 認定加速化支援事業について HACCP と一般衛生管理 産地市場が特に防止すべき危害要因
第2部	1. 品質・衛生管理が必要な理由 2. HACCP に沿った衛生管理の制度化 3. 生産段階の品質・衛生管理 4. 産地市場・漁港の品質・衛生管理 5. 産地仲買業の品質・衛生管理 6. 英国、欧州連合、スイス及びノルウェー向け 輸出水産食品取扱施設に関わる認定 7. 特定3種漁港の高度衛生管理計画の概要 8. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度 9. 産地市場の衛生管理システムの事例 10. 豊洲市場の紹介 11. 魚介類の鮮度 12. 魚介類の品質 その他

産地関係者を対象とした品質・衛生管理の専門家育成に係る講習を実施した。
専門家育成の実績は次のとおりである。

実施回	実施日	実施対象
第1回	令和5年3月16日	全国漁業協同組合連合会 リスク統括部 食品品質管理室 木暮 尚子 氏

講習は、一般社団法人海洋水産システム協会 会議室で実施した。
この結果、本事業に関わる講師、専門家として上記の1名を新たに登録した。