

平成26年度

国産水産物流通促進事業のうち
品質・衛生管理指導事業（産地関係）に係る
講習会と現地指導の報告

平成27年3月

国産水産物流通促進センター
構成員：一般社団法人海洋水産システム協会

目次

品質・衛生管理指導事業に係る実績	1
品質・衛生管理 講習会の報告.....	5
1.久慈市水産物高度衛生品質管理計画協議会	6
2.八戸漁港産地協議会.....	12
3.宮城県漁業協同組合 志津川支所	18
4.高知県漁業協同組合 室戸統括支所.....	24
5.すくも湾漁業協同組合	31
6.三重外湾漁業協同組合	38
7.銚子市漁業協同組合.....	44
8.シーフードショー東京	52
9.相馬双葉漁業協同組合 請戸支所	56
10.上越漁業協同組合	62
11.一般社団法人 松浦魚市場協会.....	69
12.一般社団法人 長崎魚市場協会.....	77
13.紀北町長島地区産地協議会.....	83
14.太地町漁業協同組合	89
15.和歌山東漁業協同組合	95
16.歯舞漁業協同組合	102
17.北海道八雲町落部地区水産業産地協議会	108
18.静岡県水産加工業協同組合連合会	114
19.北さつま漁業協同組合	120

20.一般社団法人 境港水産振興協会	126
21.シーフードショー大阪	132
22.大阪府鰯巾着網漁業協同組合	136
23.青森県漁業士会	142
24.大船渡魚市場株式会社	148
25.福島県漁業協同組合連合会	154
26.石川県漁業協同組合 西海支所	160
品質・衛生管理 現地指導の報告	167
1.与那原・西原町漁業協同組合	168
2.三沢市衛生管理推進検討会	169
3.三重県熊野市産地協議会	170
4.高知県漁業協同組合 清水統括支所	171
5.高知県漁業協同組合 室戸岬支所	172
6.三沢市衛生管理推進検討会	173
7.歯舞漁業協同組合	174
8.太地町漁業協同組合	175

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産地関係者向けの品質・衛生管理講習会を開催した。また、具体的な取り組みを行なう関係者には専門家による現地指導も行った。

○ 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、受講対象者に仲買業者や流通関係者も含め、水産物の品質・衛生管理と目詰まり解消に繋がる内容とした。講習会は、全国各地の26箇所で開催して、1,189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、講習会後日（1～3ヶ月後）にフォローアップ調査を行い、講習会の効果について確認を行ないながら現場のニーズに対応した講習内容を目指した。

○ 産地関係者を対象とした品質・衛生管理専門家現地指導

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・漁港認定の取得や産地の高度な品質・衛生管理の取組み等を目指す産地市場関係者に対して、全国各地の7箇所で開催した。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。

● 講師・専門家

	氏名	所属・役職
講師・専門家	岩沼幸一郎	岩沼技術士事務所 代表
〃	大村浩之	一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所 次長
〃	坂本文男	フードマネジメントサービス株式会社 代表取締役社長
〃	佐藤光男	大船渡魚市場株式会社 専務取締役
〃	田中憲壯	西日本魚市株式会社 取締役相談役
〃	長島徳雄	日本水産缶詰輸出水産業組合・日本水産缶詰工業協同組合 専務理事
〃	浜住博之	魚津漁業協同組合 参事
〃	浜辺武彦	全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 室長
〃	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 次長
〃	福田裕	東京海洋大学 特任教授
〃	山之内淳	獣医師
〃	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 主任技師

● 講習会

開催数	開催日	参加者	実施場所
第1回	平成26年5月22日	85名	ロイヤルパークカワサキ
第2回	平成26年6月10日	32名	八戸港貿易センター
第3回	平成26年6月25日	30名	宮城県漁業協同組合 志津川支所
第4回	平成26年7月25日	37名	高知県漁業協同組合 室戸統括支所
第5回	平成26年7月26日	39名	すくも湾漁業協同組合 本所
第6回	平成26年7月29日	100名	三重外湾漁業協同組合 本所
第7回	平成26年8月5日	88名	銚子市漁業協同組合
第8回	平成26年8月22日	56名	東京国際展示場 東京ビッグサイト
第9回	平成26年10月21日	25名	鹿島農村環境改善センター
第10回	平成26年11月1日	44名	中瀬館
第11回	平成26年11月6日	65名	松浦魚市場協会 おさかなドーム
第12回	平成26年11月7日	50名	長崎魚市場
第13回	平成26年11月13日	23名	長島港魚市場
第14回	平成26年12月2日	19名	太地町公民館
第15回	平成27年1月16日	38名	和歌山東漁業協同組合
第16回	平成27年1月21日	30名	歯舞漁業協同組合
第17回	平成27年1月23日	33名	落部町民センター（八雲町役場落部支所）

- 講習会用テキスト（表紙）

水産物の価値を守るための

産地市場の品質・衛生管理



国産水産物流通促進センター
一般社団法人海洋水産システム協会

産地関係者を対象とした品質・衛生管理 講習会の報告

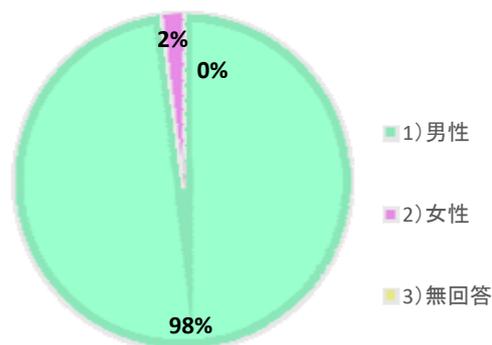
国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業（産地関係）に係る講習会報告

1. 場所	会場名	ロイヤルパークカワサキ
	所在地	岩手県久慈市長内町第 27 地割 27-1
2. 実施日	平成 26 年 5 月 22 日	
3. 講習	講師	田中 憲壯 西日本魚市株式会社 取締役相談役 佐藤 光男 大船渡魚市場株式会社 常務取締役 岡野 利之〔技術士：水産〕 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 主任技師
	内容	<ul style="list-style-type: none"> ・講習会の説明、関係者紹介など ・久慈地域計画の概要紹介 ・市場衛生管理の戦略と効果 ～長崎県松浦魚市場の取組み～ ・大船渡新市場の紹介と衛生管理の取組み ・全国の産地における品質・衛生管理の取組み事例 ・〔演習〕品質・衛生管理の取組み自己チェック ・質疑応答・意見交換 ・アンケート調査 ・水産流通ポータルサイトの説明 ・国産水産物流通促進事業に係る個別相談 <p>※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。</p>
4. 参加者数	85 名	
5. 実施体制	共催	国産水産物流通促進センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 久慈市高度衛生品質管理地域計画協議会
	後援	久慈市
		
久慈市漁協 セリの様子		
		講習会の様子

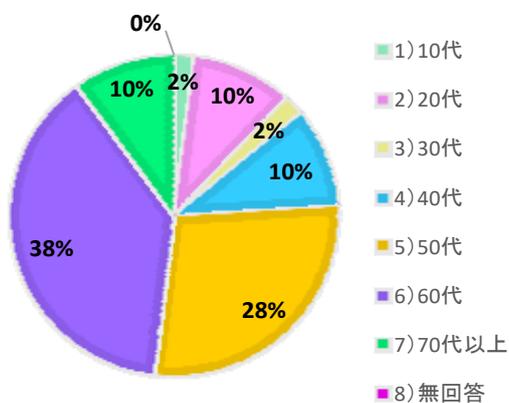


久慈市漁業協同組合

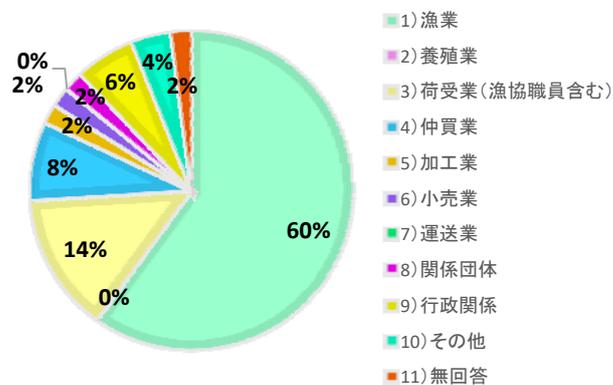
1. あなたの性別についてお答えください。



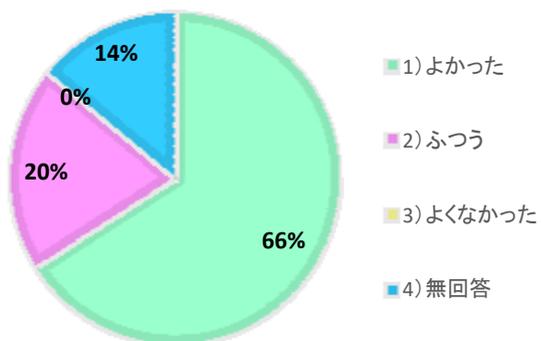
2. あなたの年代をお答えください。



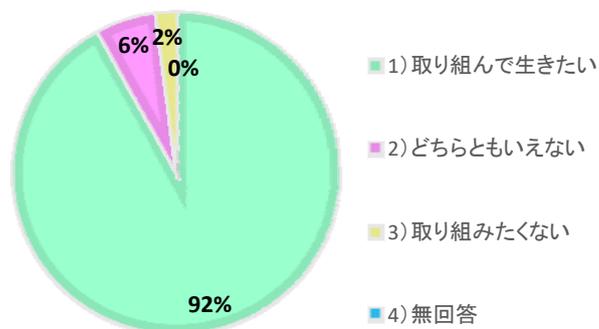
3. 業種についてお答えください。



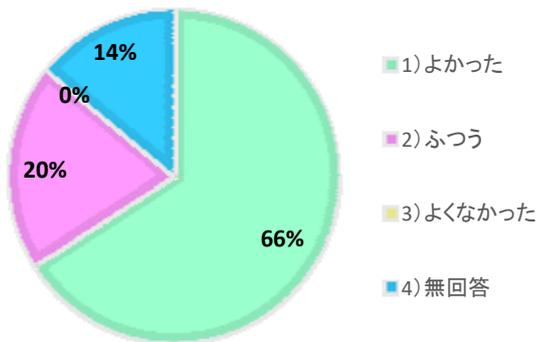
4. 講習会は役に立ちましたか？



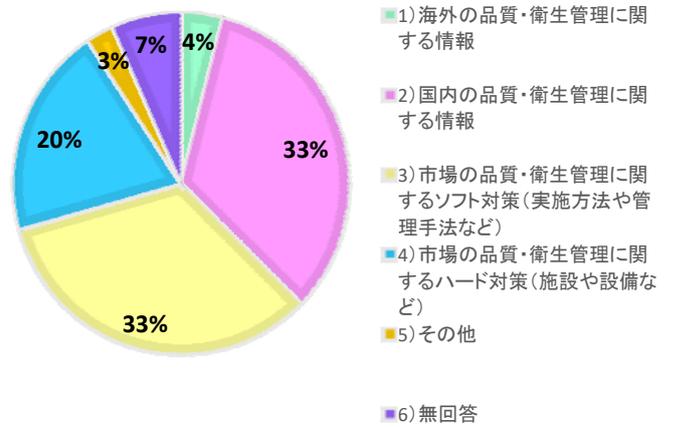
5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善
（流通の目詰まり解消）できると思いますか？

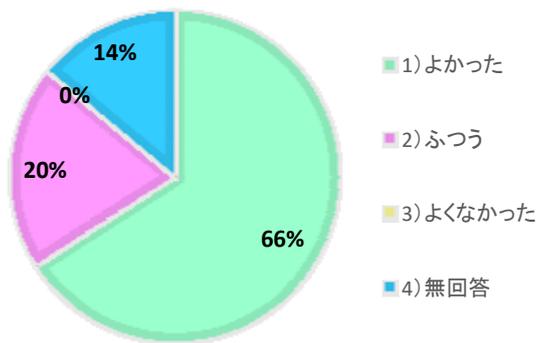


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を
希望されますか？

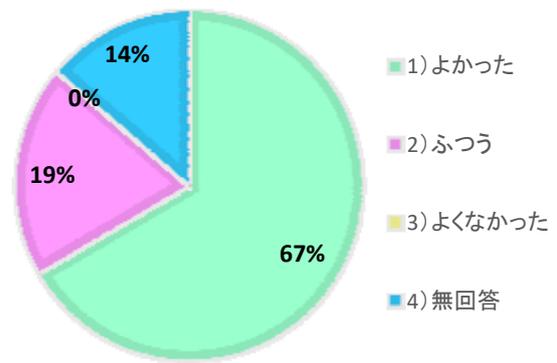


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

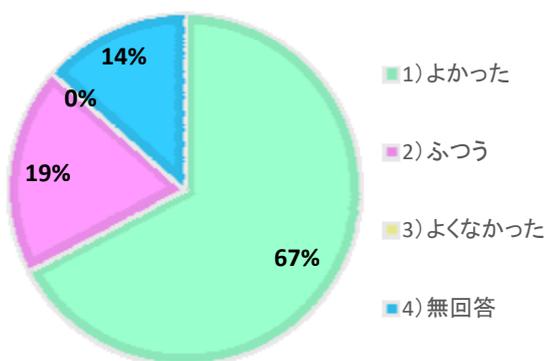
①「演習」について



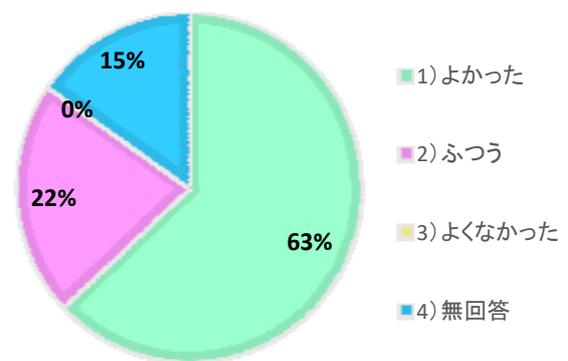
②第1部について



③第2部について



④第3部について



4. 講習会は役に立ちましたか？

●ご意見

- ・ よかった
- ・ 衛生管理を意識するための場になったと思います。
- ・ 初めて参加しましたがけれど、大変勉強になりました。
- ・ 他の取組について、具体的に理解できた。目指すべき方向性が見えてきた気がする。
- ・ 講習会は毎年行われるよう、お願いします。
- ・ ハード面はともかくとして、ソフト面より取り組む

5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取組みに対する考えを教えてください。

●ご意見

- ・ 出来る事から
- ・ 地域での取組が必要である
- ・ 担当者ではないですけど、協力して衛生管理に取り組んで行きたい。

6. 品質・衛生管理の取組みは流通販売を改善(流通の目詰まり解消)できると思いますか？

●ご意見

- ・ 注意する

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？ (複数回答可)

- ・ 買受業者間で開示できるものの共有
- ・ 衛生管理の取組みの効果事例(労働環境とかブランド化)
- ・ 衛生管理に対する消費者の考え

8. 品質・衛生管理に関して、関係者に対するご意見やご要望等がありましたら、教えてください。

- ・ 年に数回と限りがある講習ですが、回数を増やすとか多くの関係者が講習に参加できるような工夫

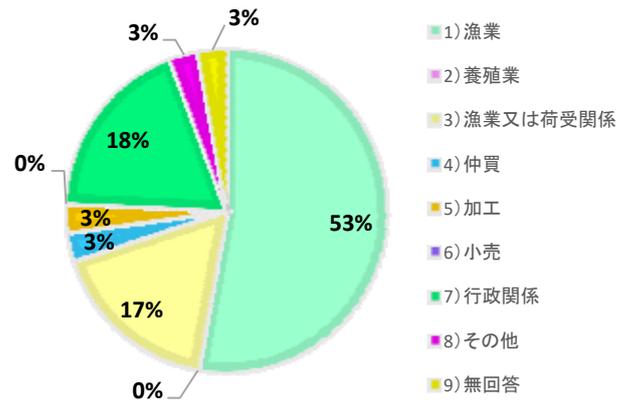
9. 今回の講習会はいかがでしたか？ ご意見、ご感想等がありましたら、教えてください。

- ・ 出来れば完成した写真等見たかった
- ・ それぞれの魚市場がしている取組みを知る機会になってよかったです。

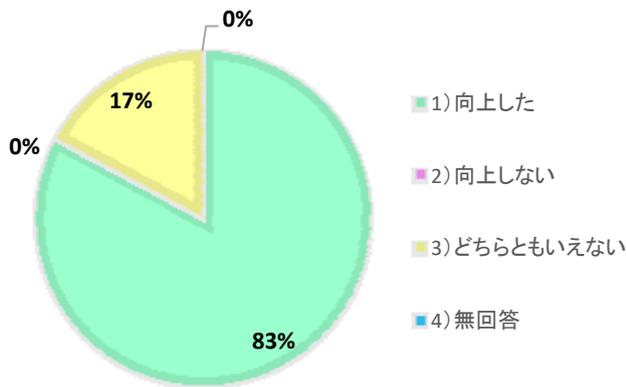


久慈市漁業協同組合 荷捌き施設

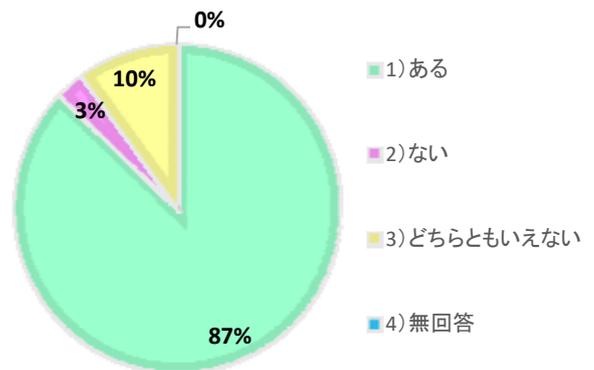
業種について



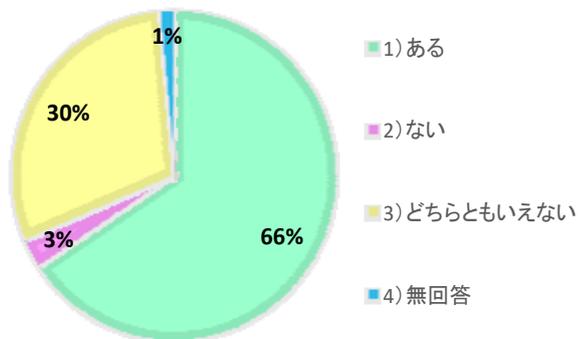
Q1 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの意識は、向上しましたか？



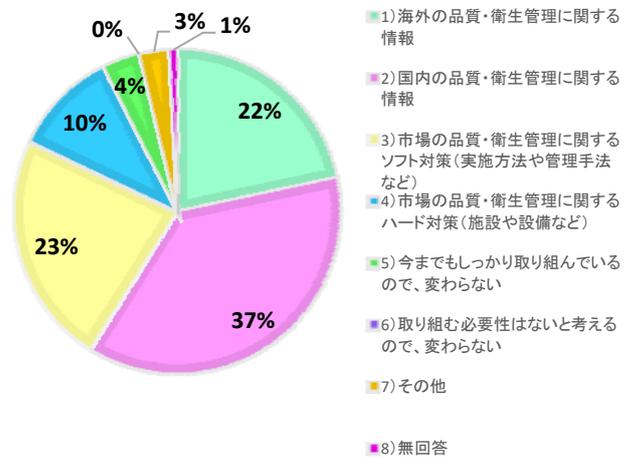
Q2 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの取り組みに変化は、ありましたか？



Q3 講習会后、品質・衛生管理のために、これから取り組みたいことは、何かありますか？



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。

●その他

- ・ 水氷、下水等
- ・ 日常でできることに加え、個人の生産者に紹介している。
- ・ 漁獲から流通、加工までの一貫した衛生品質管理体制の構築に向けた支援等(継続)
- ・ 漁獲から流通・加工までの一貫した衛生品質管理体制の構築に向けた支援策

Q5 品質・衛生管理の向上に関して、要望またはご意見等がありましたら記入して下さい。

- ・ 年に1回のご指導をお願いします。
- ・ 多少なりとも勉強になったと思います。
- ・ 漁協の組合長、定置の組合長、船頭次第です。
- ・ 漁槽の水を2回調べている。
- ・ 魚市場への部外者の立入禁止(トイレが衛生上よくない)
- ・ 品質・衛生管理の取組みが、生産者所得の向上や水産加工業者の販路拡大等につながるような支援(フォロー)をお願いしたいと思います。
- ・ 他地区で衛生管理に取り組んでいる担当者の話を聞きたい。
- ・ 水産物の漁獲から流通・加工まで一貫した衛生品質管理を久慈で構築できたと思います。
- ・ 全国的に魚市場の衛生管理は向上している。今後も衛生管理の向上に取り組む必要がある。
- ・ ハード、ソフト面の推進について、今後共にご指導賜りたい。
- ・ 衛生管理等の内容について知る良い機会となりました。漁業関係者全員が更に意識を高めていく必要があると感じています。

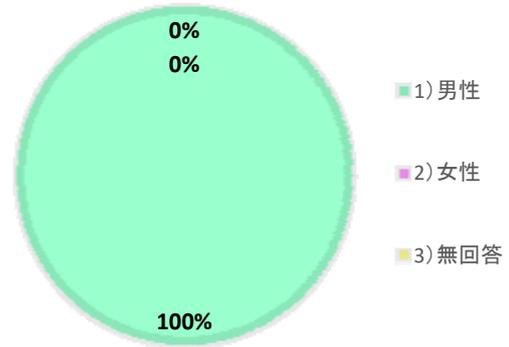
国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業（産地関係）に係る講習会報告

1. 場所	会場名	八戸港貿易センター
	所在地	青森県八戸市豊洲3番9号
2. 実施日	平成26年6月10日	
3. 講習	講師	<p>福田 裕 東京海洋大学 特任教授</p> <p>長島 徳雄 一般社団法人 海洋水産システム協会 顧問</p> <p>岡野 利之 [技術士：水産] 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 主任技師</p>
	内容	<ul style="list-style-type: none"> ・講習会の説明、関係者紹介など ・産地の努力で変えられる魚の品質（サバの例） 「儲かる鮮度・儲かる冷凍・儲かる安全安心」 ・食の安全・安心と水産物貿易における海外の動き ・全国の産地における品質・衛生管理の取組み事例 等 ・[演習] 品質・衛生管理の取組み自己チェック ・質疑応答・意見交換 ・アンケート調査 ・水産流通ポータルサイトの説明 ・国産水産物流通促進事業に係る個別相談 <p>※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。</p>
4. 参加者数	32名	
5. 実施体制	共催	<p>国産水産物流通促進センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会)</p> <p>八戸漁港産地協議会</p>
	後援	八戸市
		
第二八戸魚市場の現場の様子		講習会の様子（八戸講習会）

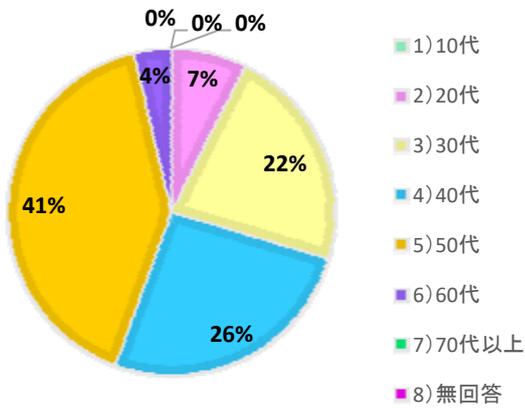


八戸魚市場B棟

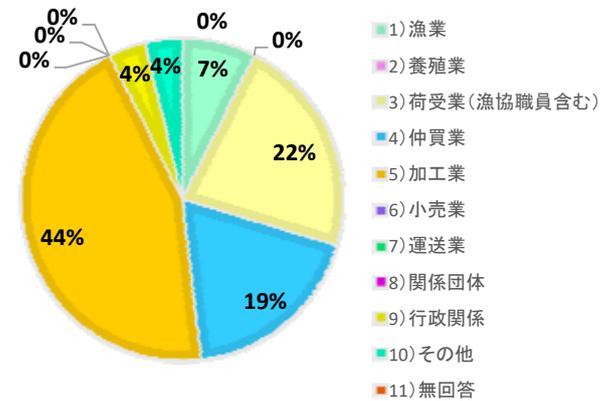
1. あなたの性別についてお答えください。



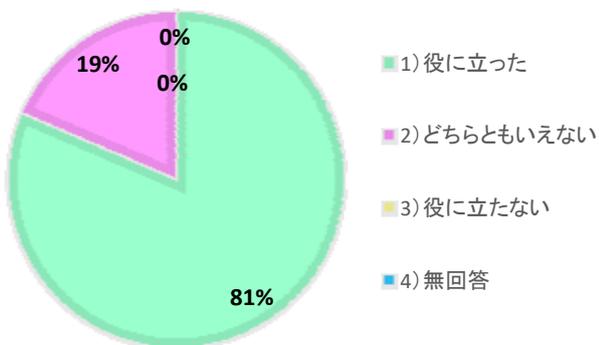
2. あなたの年代をお答えください。



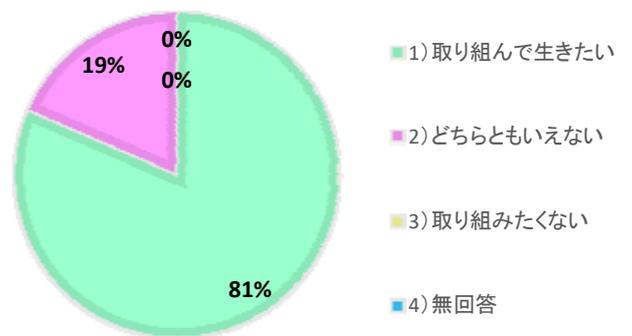
3. 業種についてお答えください。



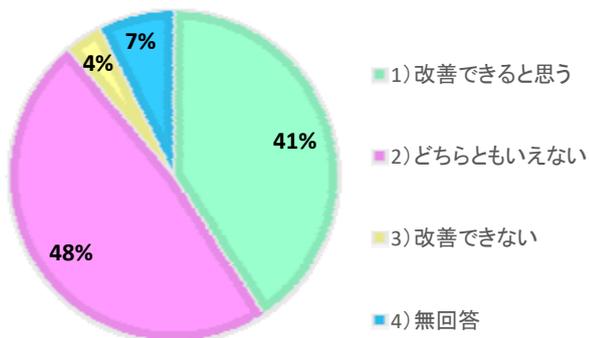
4. 講習会は役に立ちましたか？



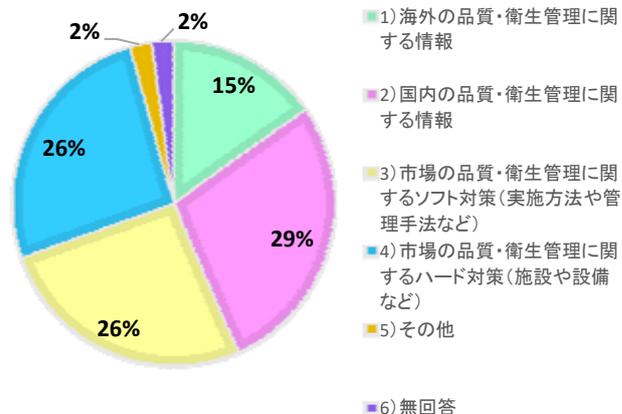
5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善
(流通の目詰まり解消) できると思いますか？

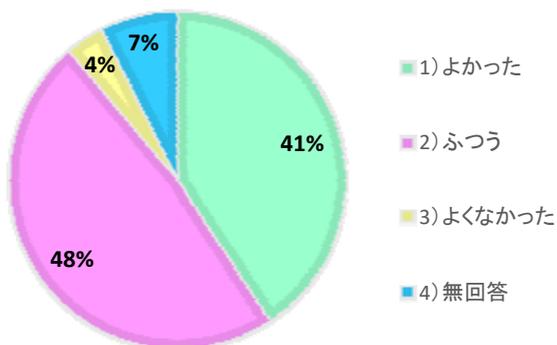


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を
希望されますか？

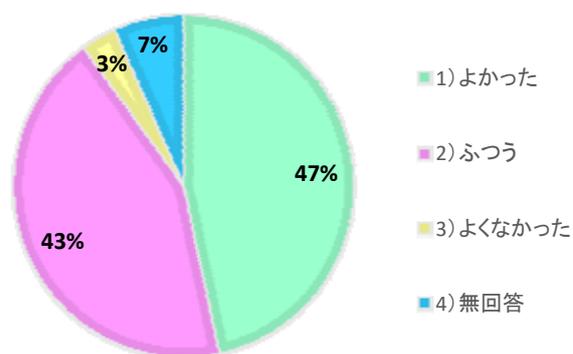


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

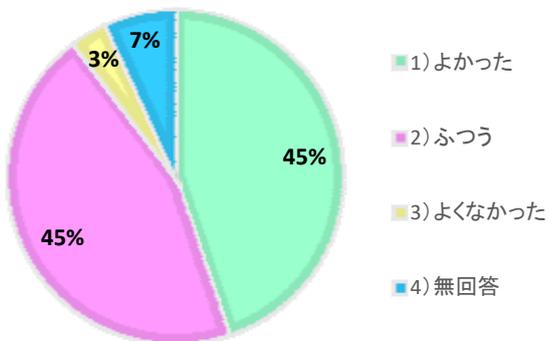
①「演習」について



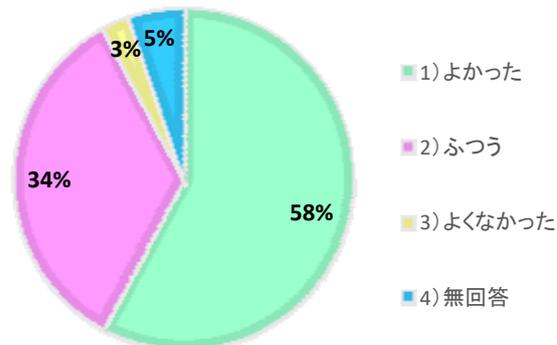
②第1部について



③第2部について



④第3部について



4. 講習会は役に立ちましたか？

●ご意見

- ・ 市場関係者の意識改革、衛生意識の無さ。
- ・ 第 1 部の食べごろ鮮度は参考になった部分もあった。

5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

●ご意見

- ・ 常に取り組んでいる課題であり、講習会の内容のレベルは初期的な事であった。
- ・ 私達の会社で、衛生管理に力を入れ努めていますが、この講習を受けて足りない点など、学んだことを取り入れて行きたい。

6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善(流通の目詰まり解消)できると思いますか？

●ご意見

- ・ 漁業者、市場、加工業者の共通意識、情報交換をしていかなければ改善されない。
- ・ 八戸では漁業者と市場と仲買等の管理意識にギャップがあると思う。大漁水揚げ時に対応しきれないと思う。
- ・ 漁業者、市場、加工業者、運搬が流動出来なければ、まだまだ時間もかかる。
- ・ 漁業者の意識も変えないとダメ。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？ (複数回答可)

●その他

- ・ 食品加工業者向けの衛生管理に関する両対策情報

●ご意見

- ・ 1、2 の誤りをどう縮めていくか。

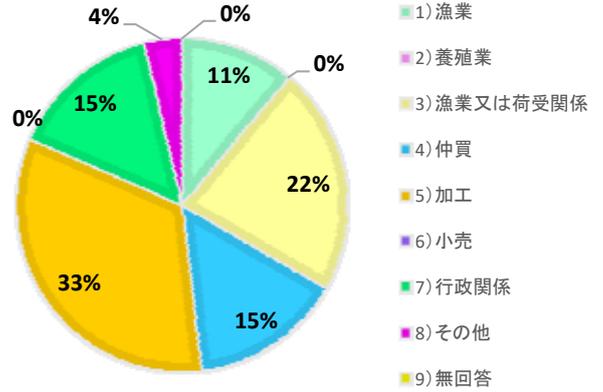
9. 今回の講習会はいかがでしたか？ ご意見、ご感想等がありましたら、教えてください。

- ・ 市場関係者への集中講義
- ・ 講習の内容については畑違いの為、チェック項目についてのチェックは出来ない。
- ・ 第 3 部について、この内容は、とっても勉強になり、また、分かりやすい内容でした。講師の方の説明も聞きやすく、良い講習を受けたと感じています。

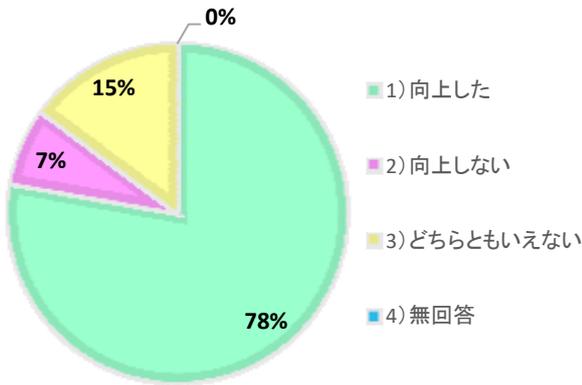


講習会会場 八戸港貿易センター

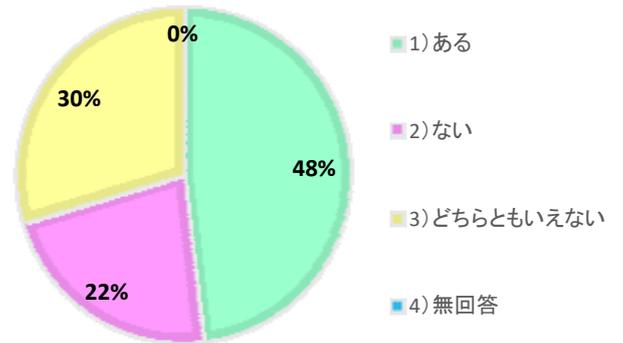
業種について



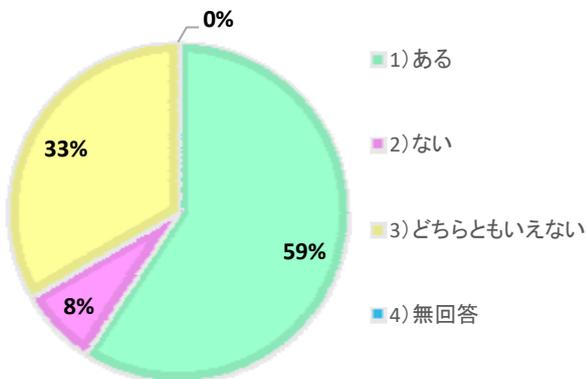
Q1 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの意識は、向上しましたか？



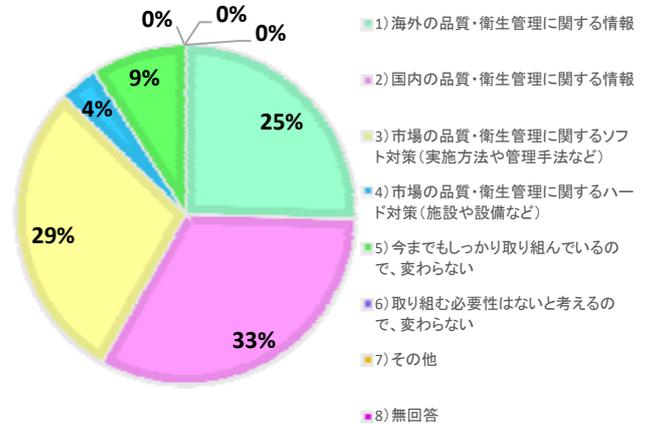
Q2 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの取り組みに変化は、ありましたか？



Q3 講習会后、品質・衛生管理のために、これから取り組みたいことは、何かありますか？



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。

●その他

- ・ 回答なし

Q5 品質・衛生管理の向上に関して、要望またはご意見等がありましたら記入して下さい。

- ・ ソフト面では、個々の意識の向上によりよい品質・衛生管理が出来るが、ハード面に対して、単純にかえる、又は、品質・衛生管理の向上はまだまだ時間がかかっている。
- ・ 重要な課題だと思うので、地域全体(行政含む)で取り組んで行く必要があると思います。
- ・ 市場のEU登録がなれば、加工施設のEU認定を目指す機運も高まることが予想されることから、来年度も講習会の開催を要望いたします。

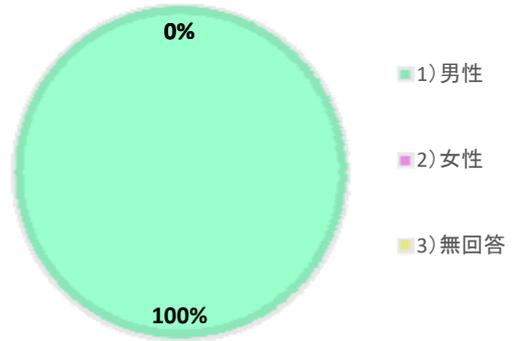
国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業（産地関係）に係る講習会報告

1. 場所	会場名	宮城県漁業協同組合志津川支所
	所在地	宮城県本吉郡南三陸町志津川本浜町 45-1
2. 実施日	平成 26 年 6 月 25 日	
3. 講習	講師	浜住 博之 魚津漁業協同組合 参事 岡野 利之 〔技術士：水産〕 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 主任技師
	内容	<ul style="list-style-type: none"> ・講習会の説明、関係者紹介など ・産地における品質・衛生管理の必要性 ・魚津漁業協同組合（優良衛生品質管理市場・漁港認定）の取組み ・南三陸町地方卸売魚市場の将来を考える ～品質・衛生管理の視点から～パネルディスカッション方式 ・〔演習〕品質・衛生管理の取組み自己チェック ・質疑応答・意見交換 ・アンケート調査 ・水産流通ポータルサイトの説明 ・国産水産物流通促進事業に係る個別相談 <p>※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。</p>
4. 参加者数	30 名	
5. 実施体制	共催	国産水産物流通促進センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 宮城県漁業協同組合 志津川支所
	後援	南三陸町、宮城県漁業協同組合
		
宮城県漁協志津川支所の現場の様子		講習会の様子

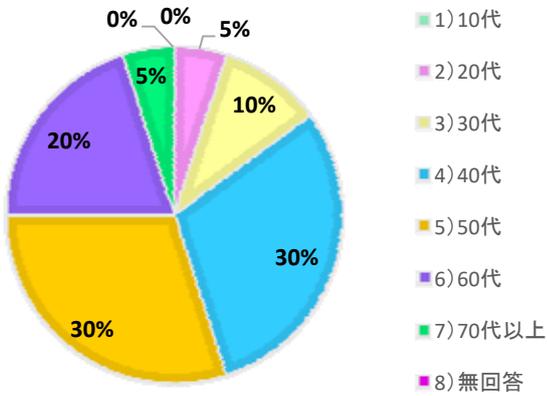


志津川支所仮設市場

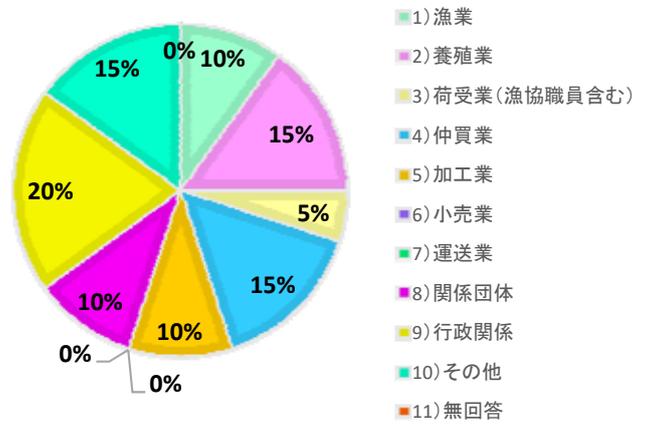
1. あなたの性別についてお答えください。



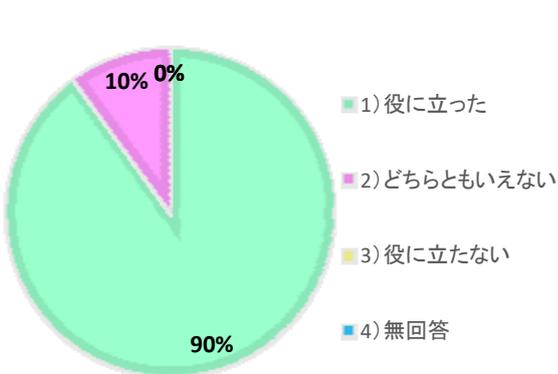
2. あなたの年代をお答えください。



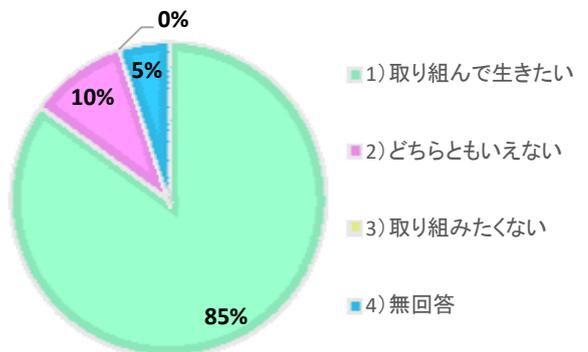
3. 業種についてお答えください。



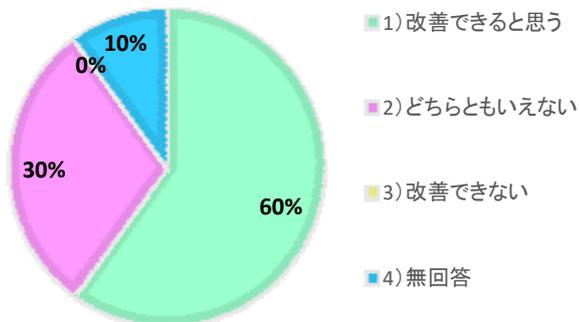
4. 講習会は役に立ちましたか？



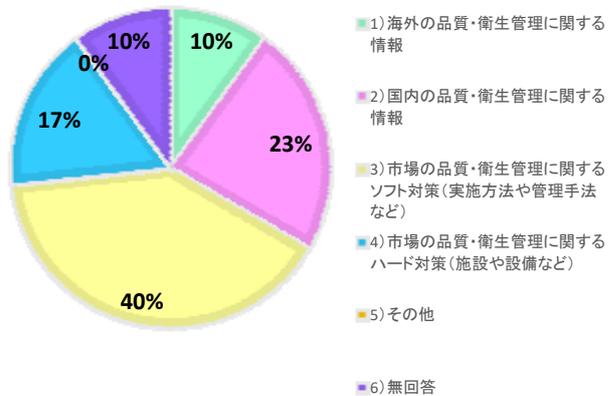
5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善（流通の目詰まり解消）できると思いますか？

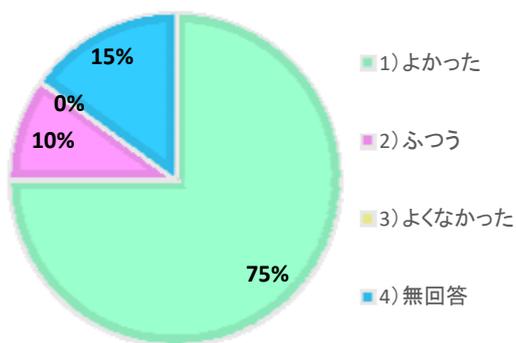


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

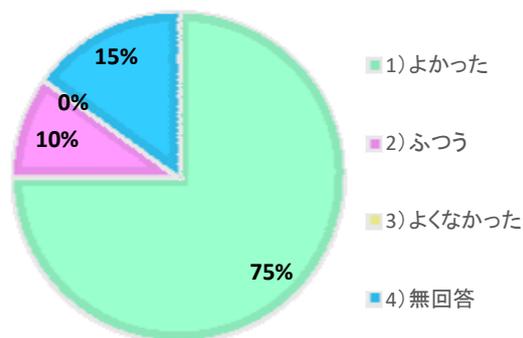


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

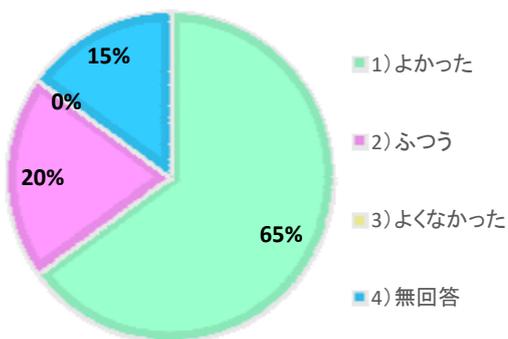
①第1部について



②第2部について



③パネルディスカッションについて



4. 講習会は役に立ちましたか？

●ご意見

- ・特に現場の状況をまじえた説明（市場の写真等）がわかりやすくてよかった
- ・大変ご苦労様でした

5.（講習会を受けた上で）あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

●ご意見

- ・まだイメージが出来てない
- ・時代の流れで是非
- ・前向きに取り組みたい

6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善（流通の目詰まり解消）できると思いますか？

●ご意見

- ・運用次第
- ・生産者一人一人の行動次第

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

●ご意見

- ・生産者の育成

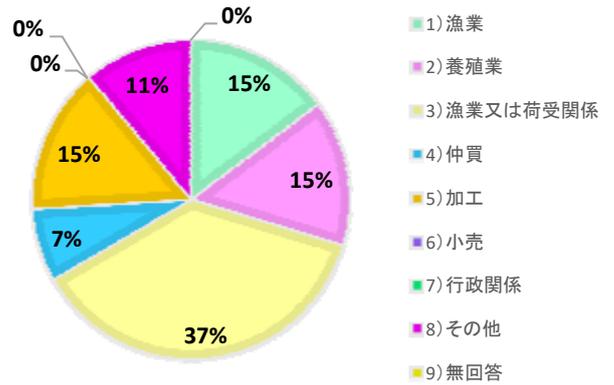
9. 今回の講習会はいかがでしたか？ ご意見、ご感想等がありましたら、教えてください。

- ・いろんな立場の人の考えが聞けてよかった

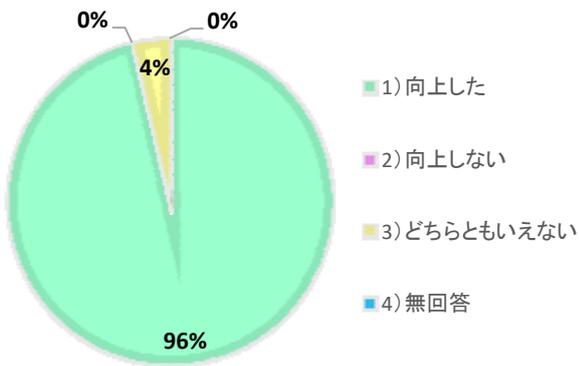


宮城県漁協志津川支所 仮設市場荷捌き施設

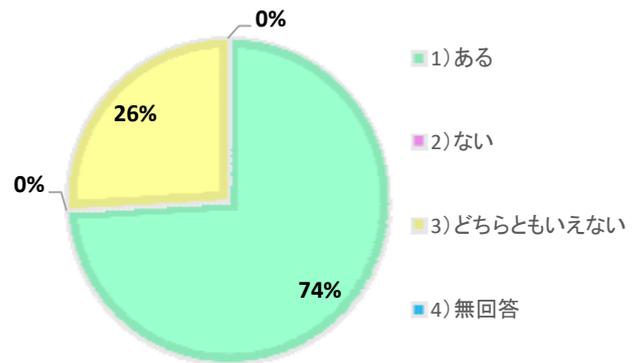
業種について



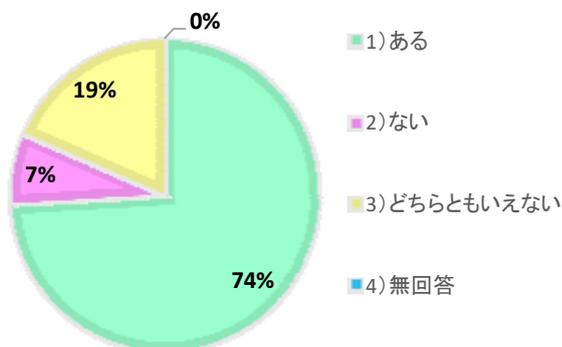
Q1 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの意識は、向上しましたか？



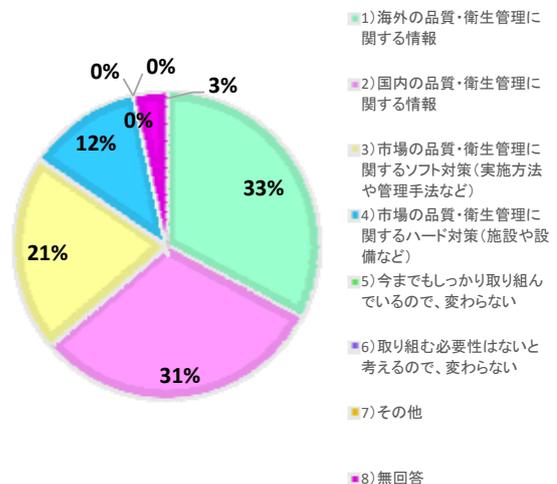
Q2 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの取り組みに変化は、ありましたか？



Q3 講習会后、品質・衛生管理のために、これから取り組みたいことは、何かありますか？



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。

●その他

- ・ 回答なし

Q5 品質・衛生管理の向上に関して、要望またはご意見等がありましたら記入して下さい。

- ・ 他地区に負けない物づくりは常に感じている。
- ・ 新しい魚市場が完成したら、組合員全員で講習会を開き意識向上するようにしていきたい。
- ・ 今後とも、よろしく御指導賜りたい。

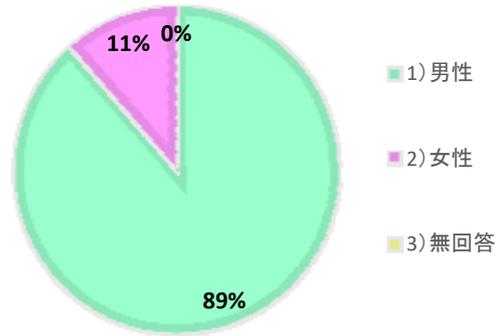
国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業（産地関係）に係る講習会報告

1. 場所	会場名	高知県漁業協同組合室戸統括支所
	所在地	高知県室戸市室津 3368-2
2. 実施日		平成 26 年 7 月 25 日
3. 講習	講師	浜辺 武彦 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 室長 岡野 利之 〔技術士：水産〕 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 主任技師
	内容	<ul style="list-style-type: none"> ・講習会の説明、関係者紹介など ・産地の品質・衛生管理について ・優良衛生品質管理市場・漁港認定制度について ・優良衛生品質管理市場・漁港認定を目指して ～パネルディスカッション方式～ ・〔演習〕品質・衛生管理の取組み自己チェック ・質疑応答・意見交換 ・アンケート調査 ・水産流通ポータルサイトの説明 ・国産水産物流通促進事業に係る個別相談 <p>※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。</p>
4. 参加者数		37 名
5. 実施体制	共催	国産水産物流通促進センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 高知県漁業協同組合
	後援	高知県
		
高知県漁協室戸統括支所		講習会の様子（高知県東部地区講習会）

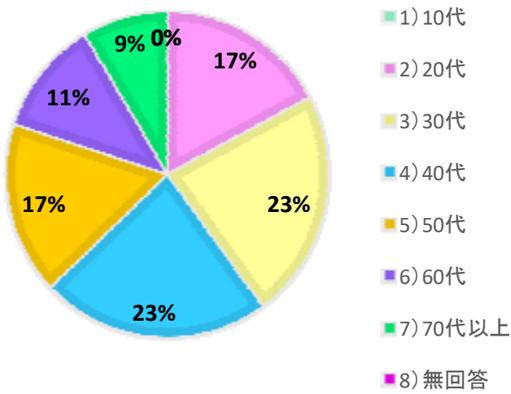


高知県漁協 室戸統括支所

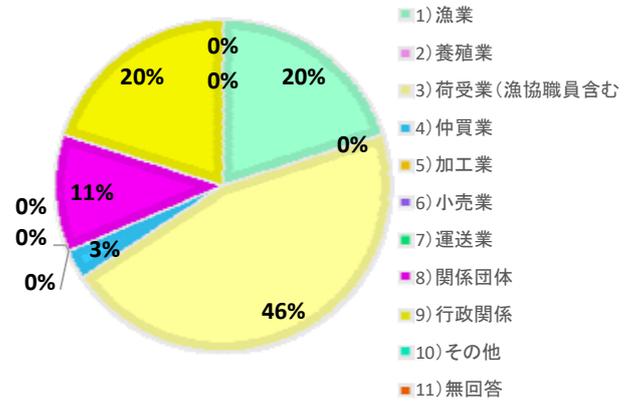
1. あなたの性別についてお答えください。



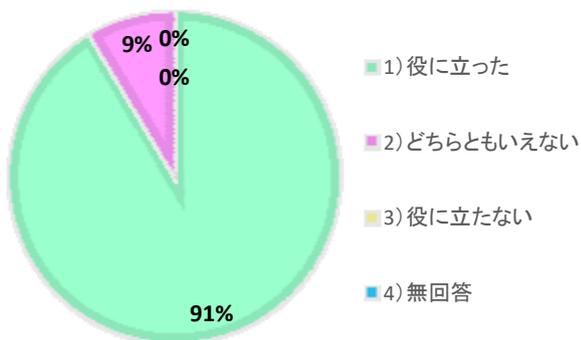
2. あなたの年代をお答えください。



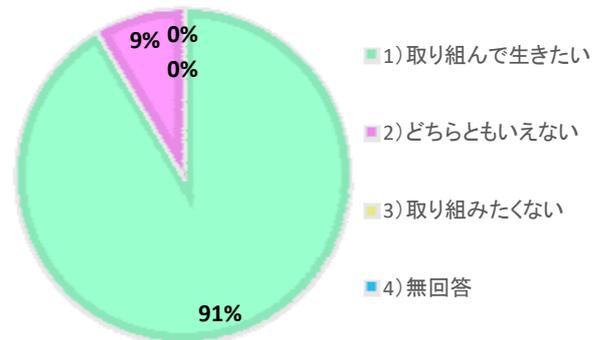
3. 業種についてお答えください。



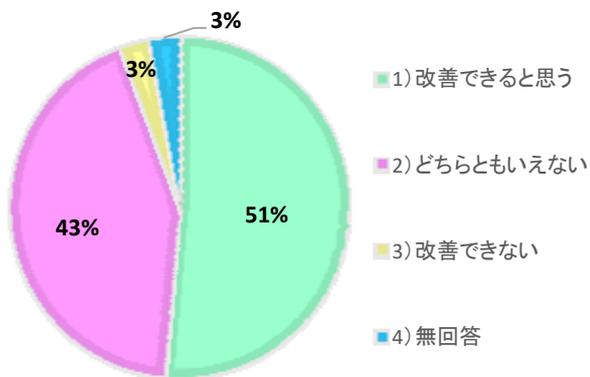
4. 講習会は役に立ちましたか？



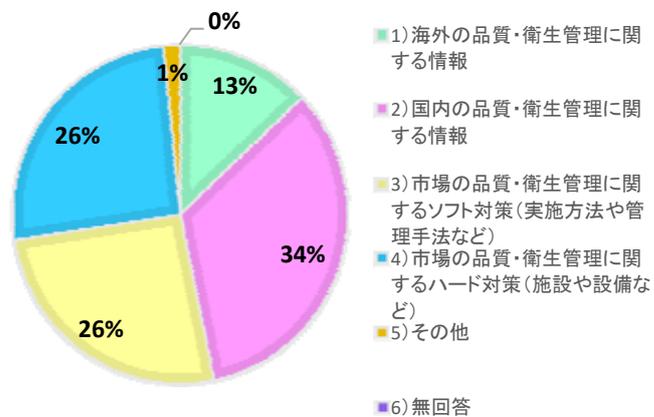
5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善（流通の目詰まり解消）できると思いますか？

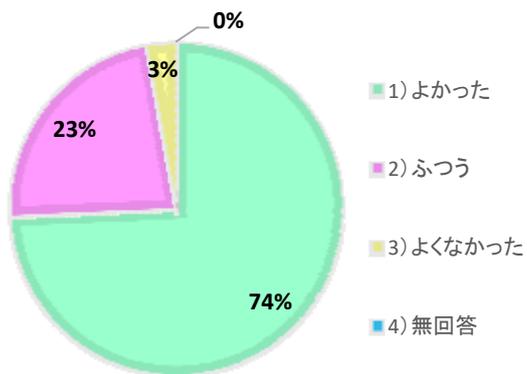


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

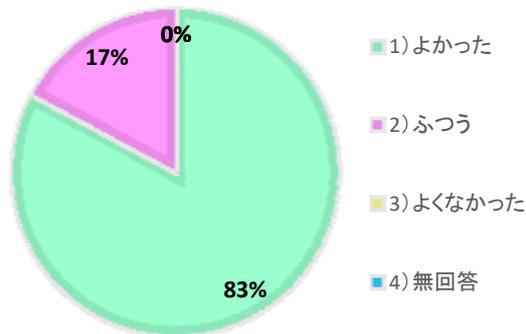


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

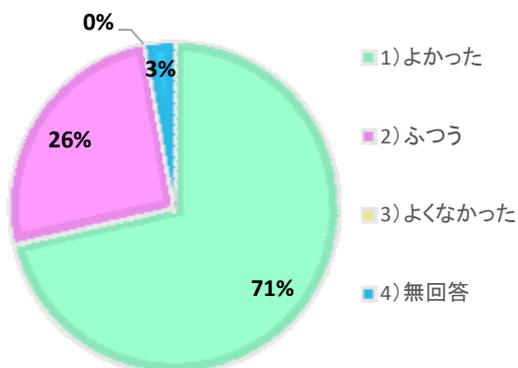
①第1部について



②第2部について



③第3部（全体討論）について



4. 講習会は役に立ちましたか？

●ご意見

- 一方、講習時間が長過ぎるような気がします。多忙な産地仲買の方などは長時間の講習を敬遠しているようです。産地仲買の方の興味を引く内容の充実を願います。
- 衛生管理は必要であると感じました。
- 衛生、流通に関してもっと室戸漁協を指導してあげて下さい!
- いろいろ聞いて参考になった。

5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

●ご意見

- 取り組んでいきたいが、私達(行政)が行うことでないことが一番難しい問題である。

6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善(流通の目詰まり解消)できると思いますか？

●ご意見

- 衛生面での安心は、単価の上昇にも繋がると思います。その結果、原価割れのリスクを減らし、目詰まりの解消に繋がっていくと思います。
- 改善できると思うが、どちらともいえない。取り組みをしてもそのことを評価・理解してもらえているのか。消費者は価格重視なので。
- 流通目詰まり 品質⇒出口を探さずに見切り発車が多すぎ。全国に向けたための対策が少なすぎる。
- 流通関係者の心がけ次第だと思う。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？ (複数回答可)

●ご意見

- 高知で主に水揚げされる魚種において他県との比較

8. 品質・衛生管理に関して、関係者に対するご意見やご要望等がありましたら、教えてください。

- 品質・衛生管理によって、漁価の高値が出来れば良いと思う。
- 個々の意識改革がなければ、向上には結びつかないと思います。
- 魚種に自信過剰な地元（高知の）仲買人が多過ぎ→他産地との比較で差別かできていない。
全国の情報を知らなすぎる→売れない→残る
- できることからやれば良いと思うが、新しいきれいな施設がないので、できないという人がいるのが現状の問題にある。
- 食品問題が多い今日、将来的な事を考慮した上で大事な取組であると思う。継続した取組が必要である。

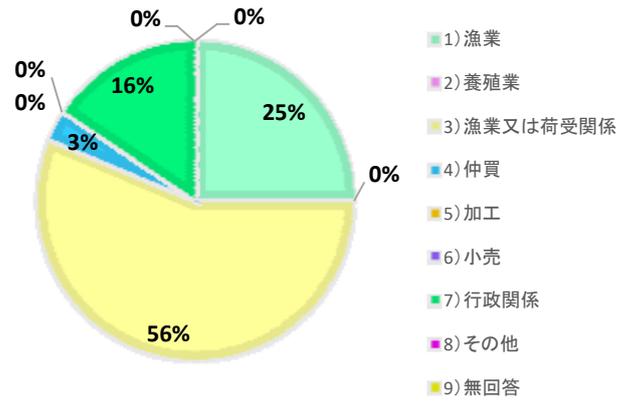
9. 今回の講習会はいかがでしたか？ ご意見、ご感想等がありましたら、教えてください。

- 商品は最初はややこしいと言っていましたが、今回の講習で取り組んでいて良かった。
と言う事を聞いて、品質・管理によって少しは浸透され漁価につながれば
- 知らない事が沢山あり、大変勉強になりました。
- 品質・衛生管理は、むしろ、基本中の基本なのではないでしょうか?!その為にも、ひとりでも多くこのような講習会に参加していただければ、少しでも意識改革につながっていくと思います。
- 自分の生活についても身近な衛生と言う事で勉強になりました。
- タイムスケジュールがフランクすぎる。取ってつけたような最新情報が大切なのはよくわかりますが、時間配分を計上して欲しい。
- よくカバーできたと思います。さすがです。
- 認定について「県民の認知」をもっとすべき。まわりから登りあげていく形でうまくいけば。
- 管内市場での取組として、衛生管理に着手できればと思う。
- 意識の向上、再確認が出来、非常に効果が高い講習であったと思う。

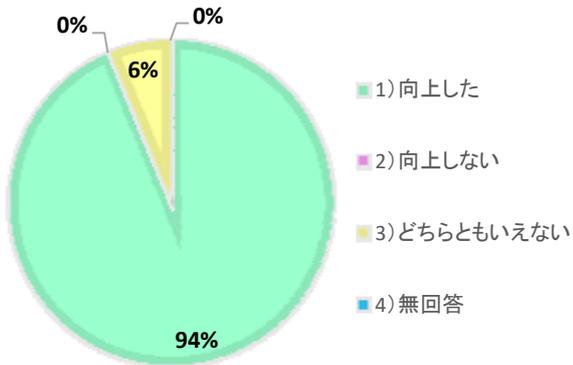


高知県漁協室戸岬統括支所 鮪延縄漁船

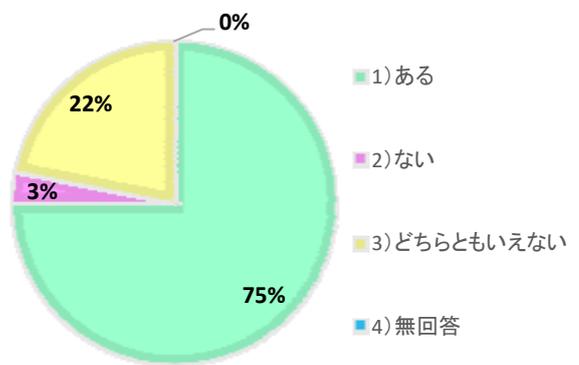
業種について



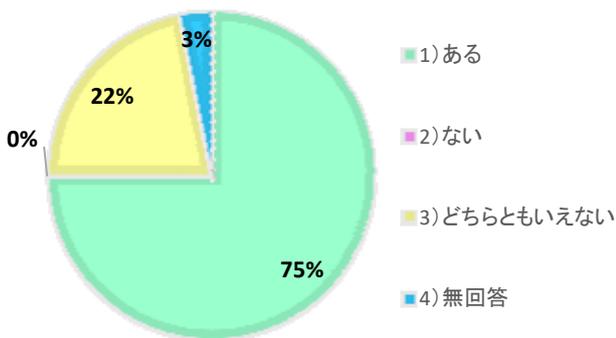
Q1 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの意識は、向上しましたか？



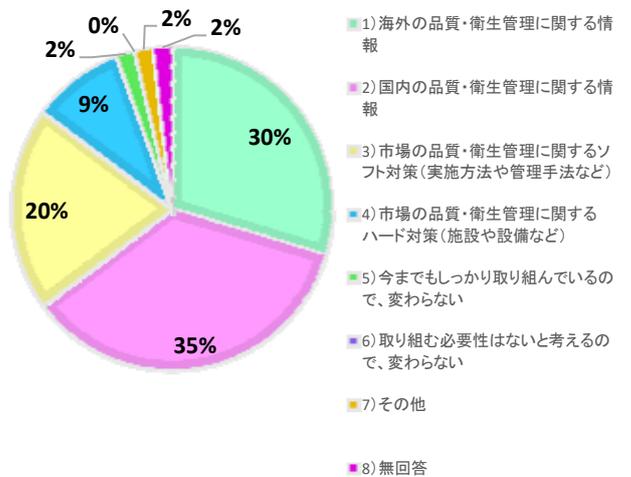
Q2 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの取り組みに変化は、ありましたか？



Q3 講習会后、品質・衛生管理のために、これから取り組みたいことは、何かありますか？



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。

●その他

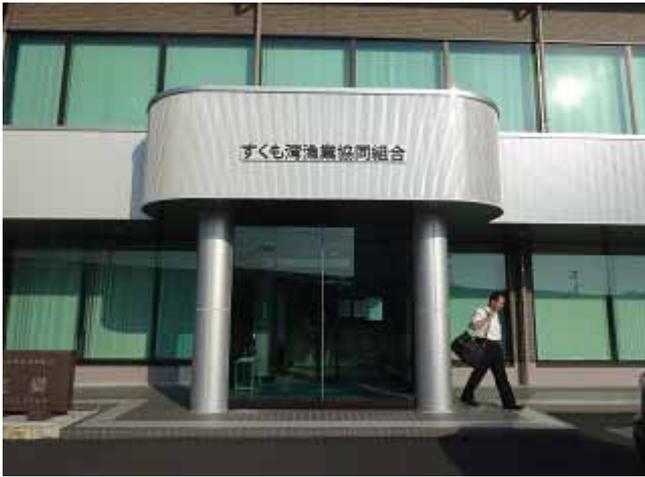
- ・ 行政として行えることが現状ではない。

Q5 品質・衛生管理の向上に関して、要望またはご意見等がありましたら記入して下さい。

- ・ 地域全体の取り組みとして普及したい。
- ・ 今後も講習会を開いて、各現場において品質・衛生管理を行える範囲で知るためにも様々な意見交換をしていけたら良いかと思えます。
- ・ 全国の衛生管理市場等の情報が欲しい。
- ・ 私は本所で勤務しており、直接市場での対応はしておりませんが、今後産地での品質・衛生管理の必要性が認識されました。
- ・ 品質・衛生管理の必要性を周知したい。

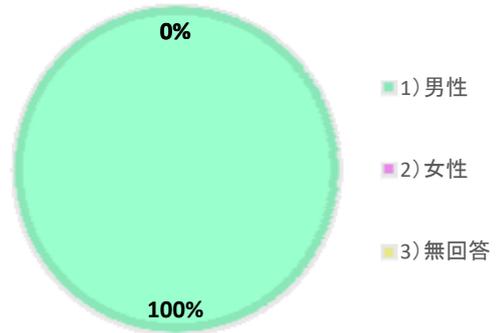
国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業（産地関係）に係る講習会報告

1. 場所	会場名	すくも湾漁業協同組合 本所
	所在地	高知県宿毛市小筑紫町田ノ浦 1337 番地 2
2. 実施日		平成 26 年 7 月 26 日
3. 講習	講師	浜辺 武彦 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 室長 岡野 利之 [技術士：水産] 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 主任技師
	内容	<ul style="list-style-type: none"> ・講習会の説明、関係者紹介など ・産地の品質・衛生管理について ・優良衛生品質管理市場・漁港認定制度について ・優良衛生品質管理市場・漁港認定を目指して ～パネルディスカッション方式～ ・〔演習〕品質・衛生管理の取組み自己チェック ・質疑応答・意見交換 ・アンケート調査 ・水産流通ポータルサイトの説明 ・国産水産物流通促進事業に係る個別相談 <p>※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。</p>
4. 参加者数		39 名
5. 実施体制	共催	国産水産物流通促進センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) すくも湾漁業協同組合、高知県漁業協同組合
	後援	高知県
		
		
		すくも湾漁協の荷捌き施設の様子
		講習会の様子（高知県西部地区講習会）

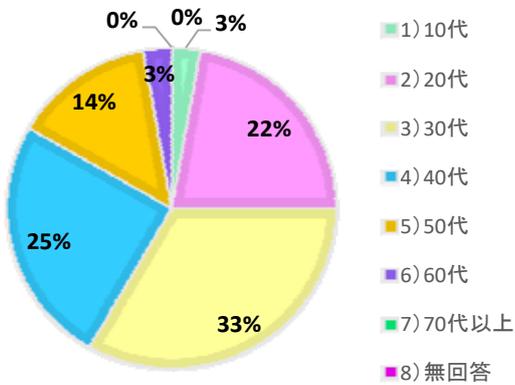


すくも湾漁業協同組合

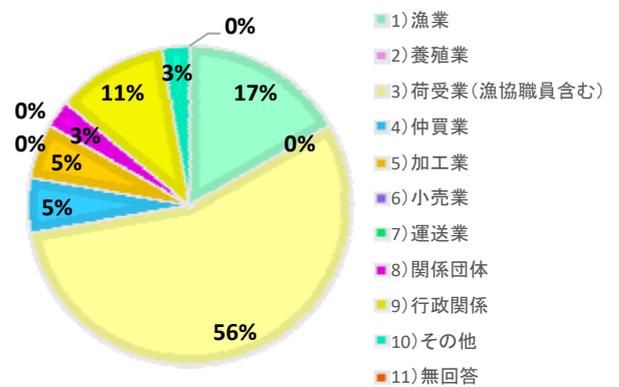
1. あなたの性別についてお答えください。



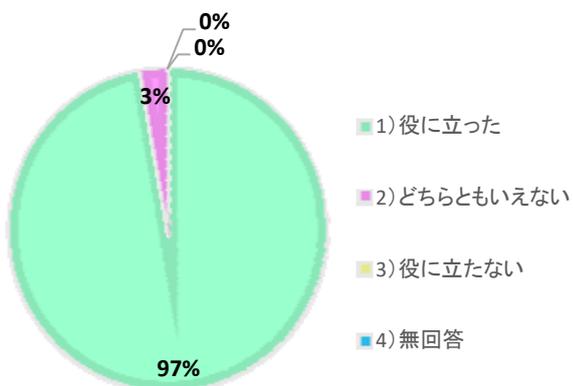
2. あなたの年代をお答えください。



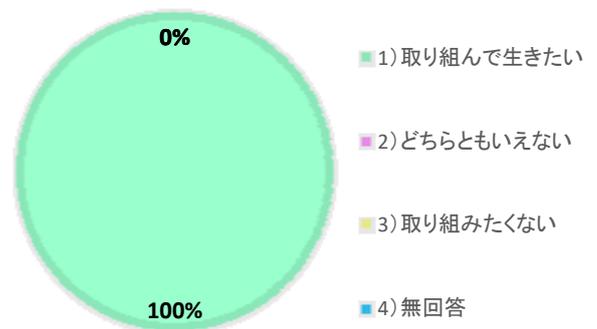
3. 業種についてお答えください。



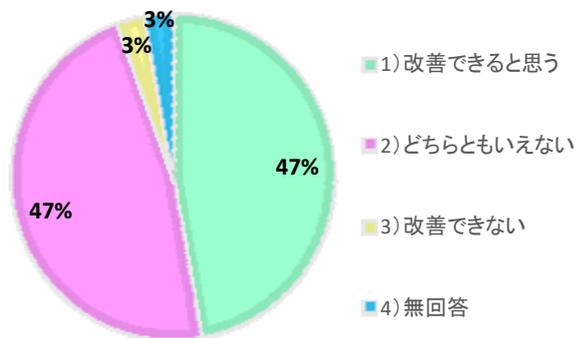
4. 講習会は役に立ちましたか？



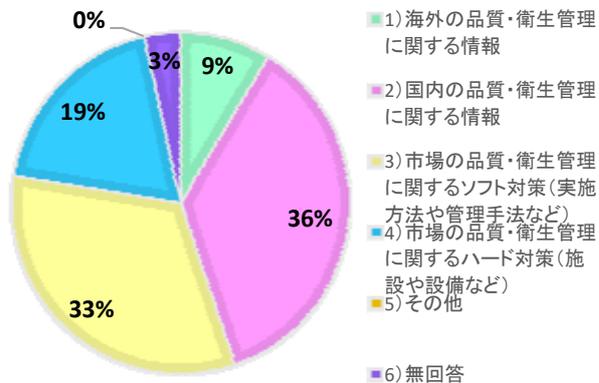
5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善
（流通の目詰まり解消）できると思いますか？

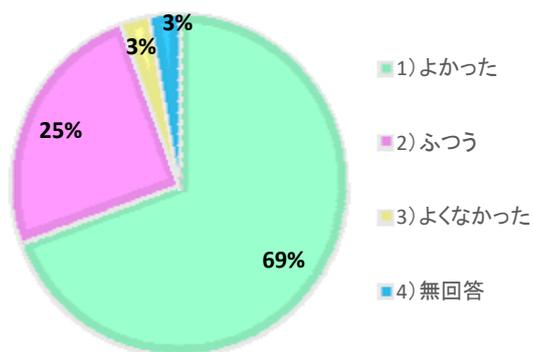


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を
希望されますか？

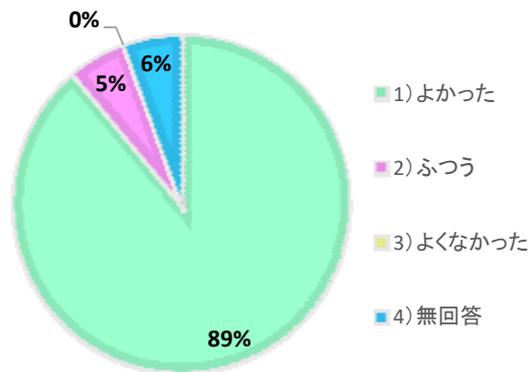


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

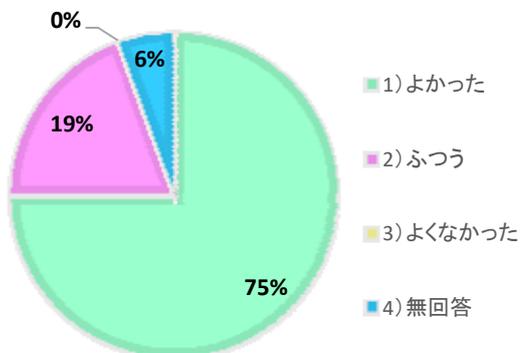
①第1部について



②第2部について



③第3部（全体討論）について



4. 講習会は役に立ちましたか？

●ご意見

- ・ 今後拠点市場のソフト関連の整備に役立てたい
- ・ 慣れによって生じた自分自身の気の緩みを反省する事が出来た。
- ・ 衛生管理＝食品の安全性である
- ・ 他仲買人とともに協力していかなければいけないと思いました。

5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

●ご意見

- ・ 市場清掃をきちんとし衛生管理市場に相応しい市場だと皆さんに思われるように心がけていきたいと思います。
- ・ 初心を忘れずに管理して行きたい。
- ・ 今以上、衛生管理に取り組んでいきたいと思います。
- ・ 高知県が衛生管理のトップランナーになればよいと思います。
- ・ 自分は加工場で仕事をしているので、衛生管理を一番に考えたいと思います。
- ・ ポイ捨てしない、手洗いを徹底すること。
- ・ 漁協関係者として、漁業者や仲買人、加工業者に指導していきたい。

6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善（流通の目詰まり解消）できると思いますか？

●ご意見

- ・ 一つの手段とはなるが、それですぐ改善はできないと思われる。
- ・ 小さな魚は取らない。それが一番では？マグロ、カツオ
- ・ 流通の目詰まりは、以前からの大きな問題である。
- ・ PRがまだまだ出来ていない。
- ・ すぐには困難だと思うが、取組を続けていくことで可能だと思った。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

●ご意見

- ・ まだまだ一般の消費者の認知度が低い。もっとPRをすべき。

8. 品質・衛生管理に関して、関係者に対するご意見やご要望等がありましたら、教えてください。

- ・ 今後、衛生管理をきっちりやっていきたいです。
- ・ 品質・衛生管理の認定をPRする活動に対して、支援することも検討していただきたい。

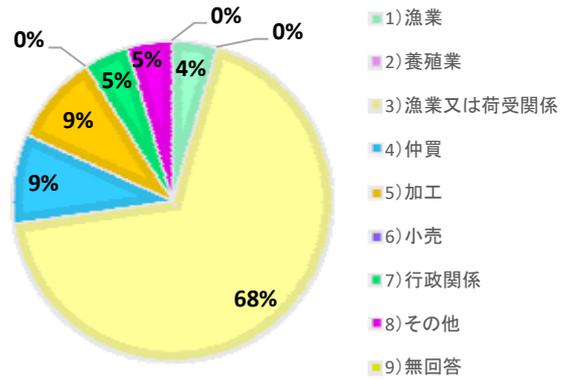
9. 今回の講習会はいかがでしたか？ ご意見、ご感想等がありましたら、教えてください。

- 仲買人向けに提供できる情報を頂きたい。
- 漁業者→市場→仲買人三者の和
- 自分が何をこれからすべきだという事を講習会でわかりました。ありがとうございました。
- 専門家の意見は、実によかったと思います。
- 衛生管理の意識を高く維持する事の難しさを再考させられました。が、努力した先に良い結果が得られるのだから改善すべき所は改善し、日々努めたいと思います。
- 衛生管理というのは、かつてのブランド魚の始まりと似ていると思う。ブランド魚のトップランナーといえば関あじ、さばであると思う。その後出てきたブランド魚の多くが関あじ、さばに追いつけないように衛生管理の取組もトップランナーになることがとても大切だと思う。後追いでは、その他大勢の衛生管理市場にしかねれないと思うので。
- 職員、漁業者、仲買人全体の取り組みであるので、漁業者、仲買人にも講習会を開いていただきたい。
- 全国にある優良衛生品質管理市場の9つのうちの1つであるということで、自信を持つことができた。いろいろ知ることができて、より衛生品質に気をつけ、市場作業に取り組んでいきたいと思いました。
- 市場内の画像、ショックでした。今日市場内に入ったにもかかわらず、そこに目が向かなかった。というか今まで気にしてなかった事など、指摘されて改めてよく注意して見て改善していきたいと思いました。

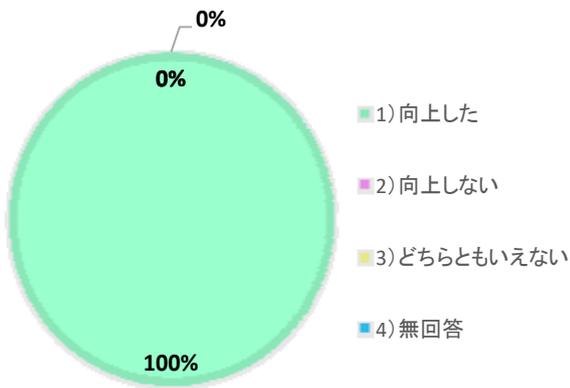


すくも湾漁業協同組合本所 荷捌き施設

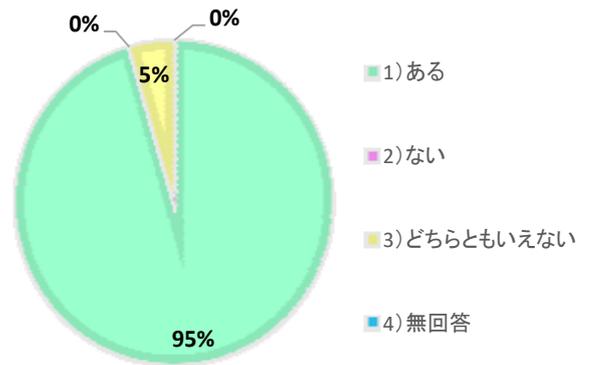
業種について



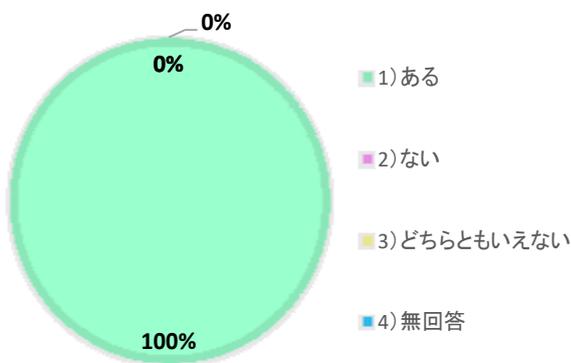
Q1 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの意識は、向上しましたか？



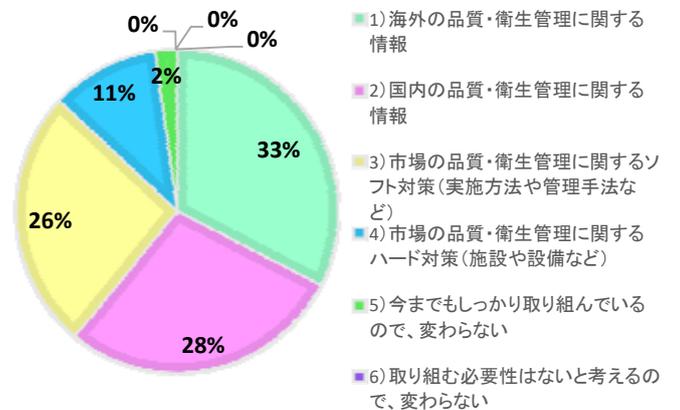
Q2 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの取り組みに変化は、ありましたか？



Q3 講習会后、品質・衛生管理のために、これから取り組みたいことは、何かありますか？



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。

●その他

- ・ 回答なし

Q5 品質・衛生管理の向上に関して、要望またはご意見等がありましたら記入して下さい。

- ・ 少しずつ軌道修正しています。
- ・ 職員で月に一度は、細かい掃除をしたいです。
- ・ 漁師さんから預かった大事な魚を最もよい状態で仲買の人たちに渡せるように、どんなことに気をつけて魚を管理すればいいか考えていきたいです。
- ・ 漁協も衛生管理に対して、もう少し意識を持って行動しないと、仲買人も漁協に付いて行っているの、漁協そのものをもっと衛生管理に気を配っていかねばいけないと思います。
- ・ 果物みたいに有・秀など、品質の良いものは高く売れる販売方法。とった魚をよりよい状態で作る生産者の良品には良い値段が付けれる販売方法(タグなど付けて)をお願いします。

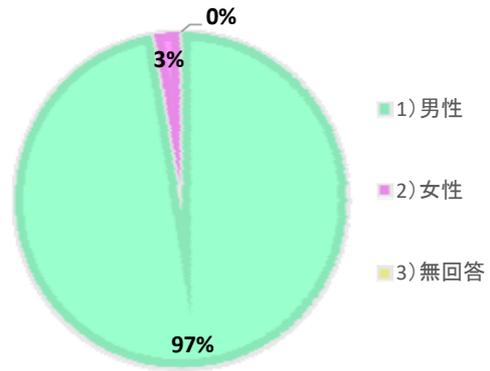
国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業（産地関係）に係る講習会報告

1. 場所	会場名	三重外湾漁業協同組合 総合管理センター 会議室
	所在地	三重県度会郡南伊勢町奈屋浦3番地
2. 実施日		平成26年7月29日
3. 講習	講師	大村 浩之〔一級建築士〕 一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所 第1調査研究部 主席主任研究員
		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. 国産水産物流通促進事業、水産流通ポータルサイトの紹介 2. 産地魚市場における衛生管理の計画手法 (1) 品質衛生管理が求められている背景 (2) 全国の衛生管理型市場の動向や具体的な事例 3. 産地魚市場における衛生管理 (1) 品質・衛生管理のポイントと取り組み状況 (2) 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度 (3) 品質・衛生管理の取り組み効果 4. 〔演習〕品質・衛生管理への取り組み自己チェック ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4. 参加者数		100名
5. 実施体制	共催	国産水産物流通促進センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 三重外湾漁業協同組合
		
		三重県外湾漁業協同組合の荷捌施設
		講習会の様子

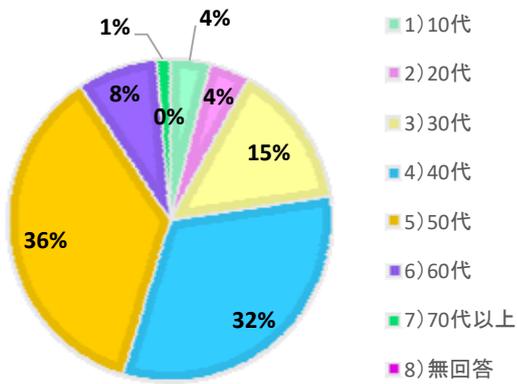


三重外湾漁業協同組合 総合管理センター

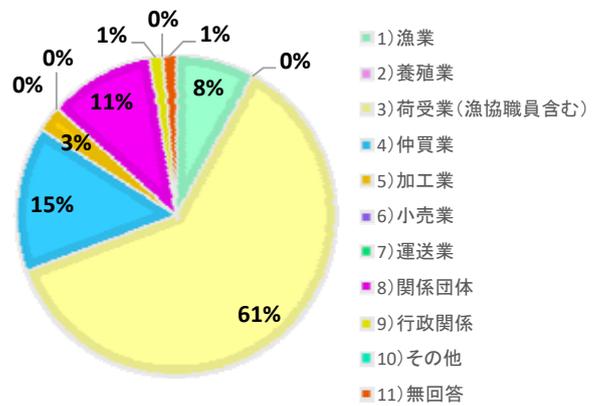
1. あなたの性別についてお答えください。



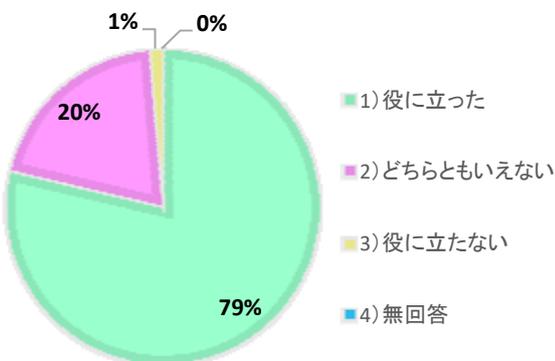
2. あなたの年代をお答えください。



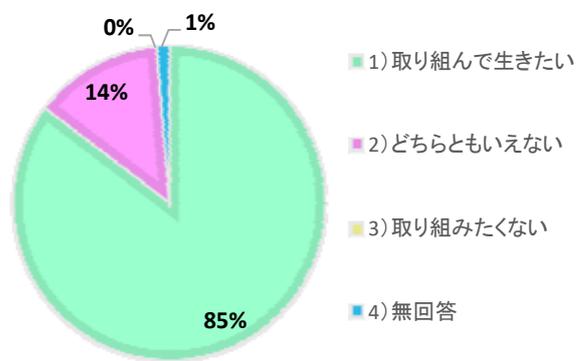
3. 業種についてお答えください。



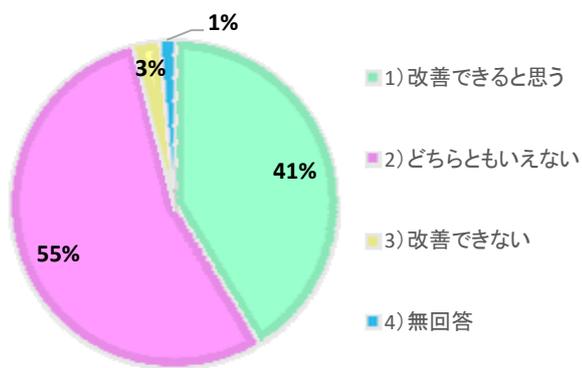
4. 講習会は役に立ちましたか？



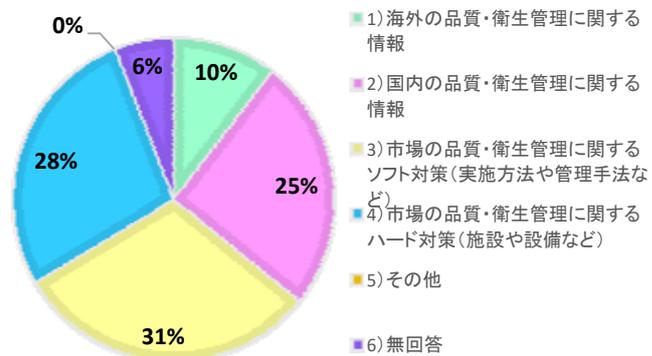
5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善
(流通の目詰まり解消) できると思いますか？

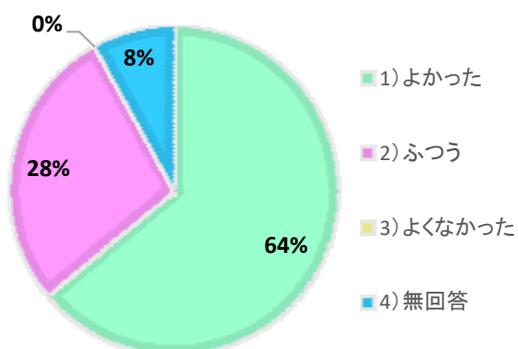


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を
希望されますか？

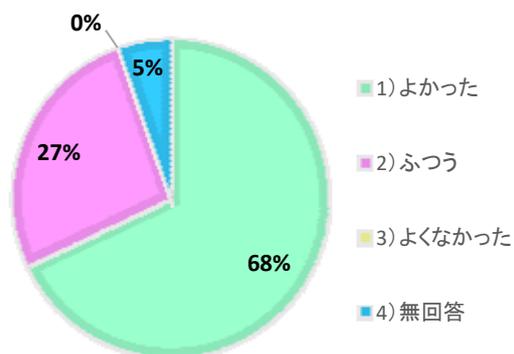


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

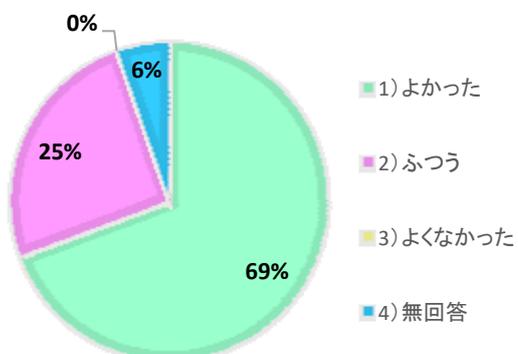
①「演習」について



②第1部について



③第2部(全体討論)について



4. 講習会は役に立ちましたか？

●ご意見

- 衛生管理について、改めて認識ができた。
- 衛生管理市場の内容が具体的にわかった。
- 委託先の整備等に依存する部分が多いので何とも言えない所が多い。
- 先進事例は参考になった

5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

●ご意見

- 上記の様な現場であるので、漁協組織に依存する部分が多いので、個人的には期待する。
- 現在の施設でのソフト面だけでは対応しきれない。ハード面で一部分からでも対応を検討したい
(要望です)
- 宿田曾水産市場へ UV 海水の設備を設置して欲しい。
- 取り組まなければいけないと思うが、現実ハード面で困難な状況です。長期的な構想が必要。

6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善(流通の目詰まり解消)できると思いますか？

●ご意見

- 大きな改革が必要になると思います。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？ (複数回答可)

●ご意見

- 回答なし

8. 品質・衛生管理に関して、関係者に対するご意見やご要望等がありましたら、教えてください。

- 各地区で漁業者、仲買人にも講習会(意識改革)が必要

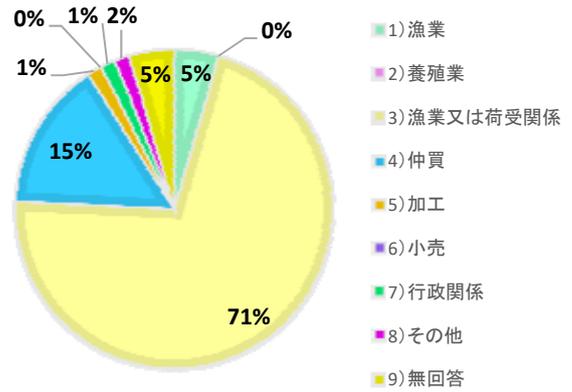
9. 今回の講習会はいかがでしたか？ ご意見、ご感想等がありましたら、教えてください。

- 今後ますます安全・安心が求められる中、産地市場の役割は重要であると再認識した。

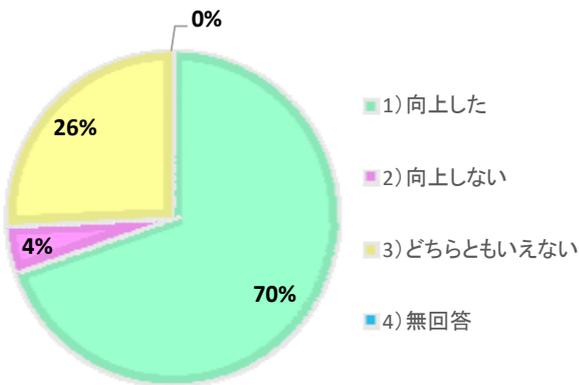


三重外湾漁業協同組合 荷捌き施設

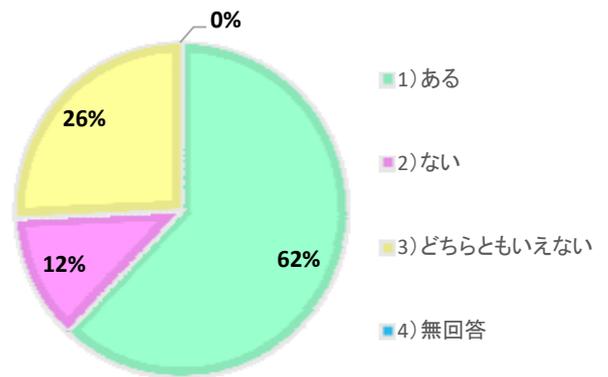
業種について



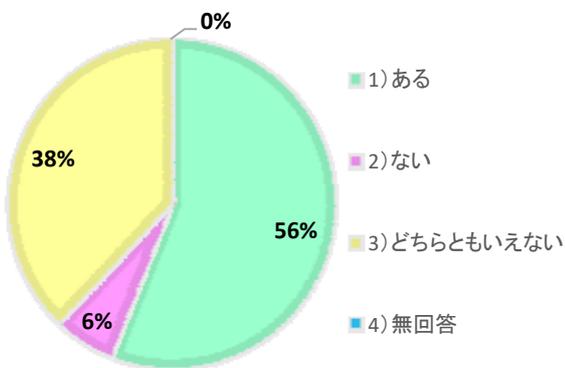
Q1 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの意識は、向上しましたか？



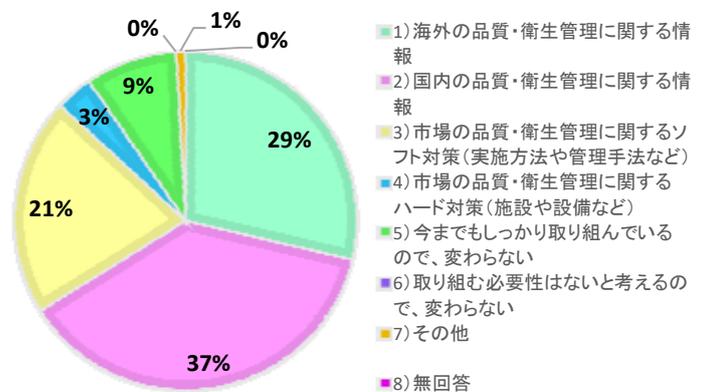
Q2 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの取り組みに変化は、ありましたか？



Q3 講習会后、品質・衛生管理のために、これから取り組みたいことは、何かありますか？



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。

●その他

- ・ 委託を依頼している立場なので、受託者の荷受場業の整備・整頓を期待。

Q5 品質・衛生管理の向上に関して、要望またはご意見等がありましたら記入して下さい。

- ・ 環境と意識の改善が必要と思う。
- ・ 多額の費用が必要になるので難しい所がある。
- ・ 講習会を受講して、品質・衛生管理について、日常でできる事から改善しようと思うようになった。この取り組みは、魚市場で働く全ての人の意識改革を必要とする点が難しいと思うので、実際にこの取り組みを行なった関係者の話が聞けると参考になると思った。
- ・ 地区別に漁業者、仲買人等にも講習会を開催して欲しい(意識の向上)
- ・ 販売に関して委託を漁協市場に依頼している意識中で漁協側の対応に期待する。
- ・ 施設整備の改善が必要とされ行政との連携を取りながら長期の対策を考えていくことがこれからの課題。
- ・ 現状に合わせた取り組みの方法、取り組みにかかる費用などについて。
- ・ 「食の安全・安心」については、今後ますます要求されることと思うが、食を扱う者として、できる事から取り組みたい。
- ・ 菌が簡単にわかる機械を教えて欲しい。

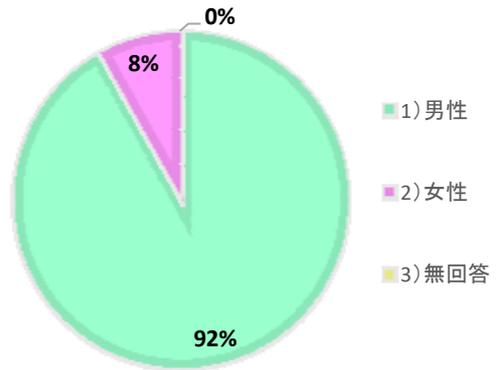
国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業（産地関係）に係る講習会報告

1. 場所	会場名	銚子市漁業協同組合 会議室
	所在地	千葉県銚子市川口町2丁目6528番地
2. 実施日		平成26年8月5日
3. 講習	講師	岩沼 幸一郎〔技術士：水産〕 岩沼技術士事務所 代表 岡野 利之 〔技術士：水産〕 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 主任技師
	内容	1. 国産水産物流通促進事業 水産流通ポータルサイトの紹介 2. 産地関係者のための品質・衛生管理について 3. 品質・衛生管理に係る産地市場の取組み(全国の事例紹介) 4. 銚子市漁業協同組合の流通工程における課題の指摘と対策 5. 〔演習〕品質・衛生管理への取組み自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4. 参加者数		88名
5. 実施体制	共催	国産水産物流通促進センター (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
		
		
		銚子市漁業協同組合 第3卸売市場
		講習会の様子

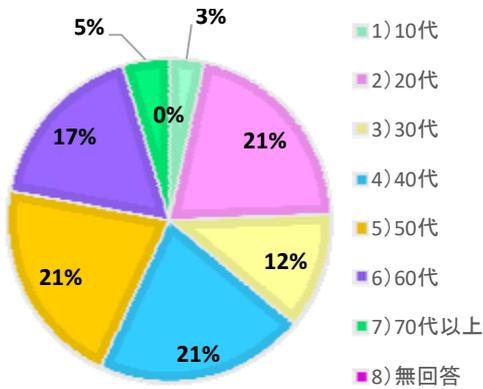


銚子漁港魚市場

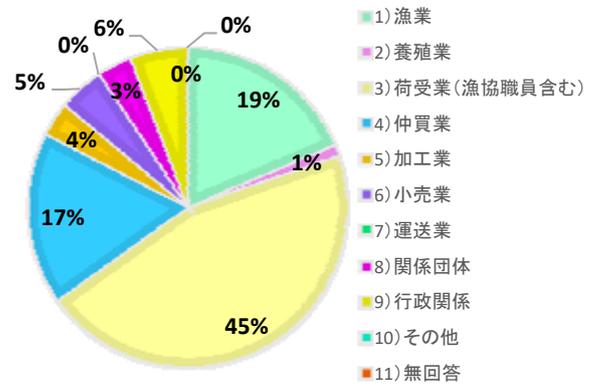
1. あなたの性別についてお答えください。



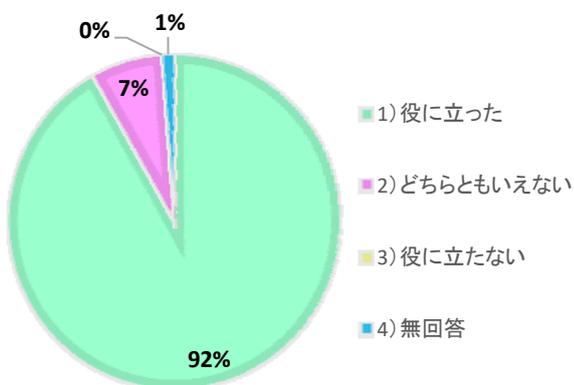
2. あなたの年代をお答えください。



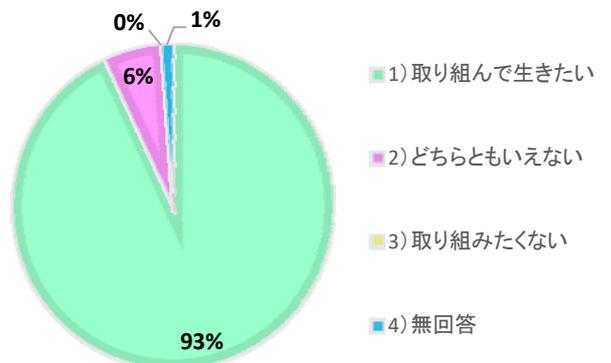
3. 業種についてお答えください。



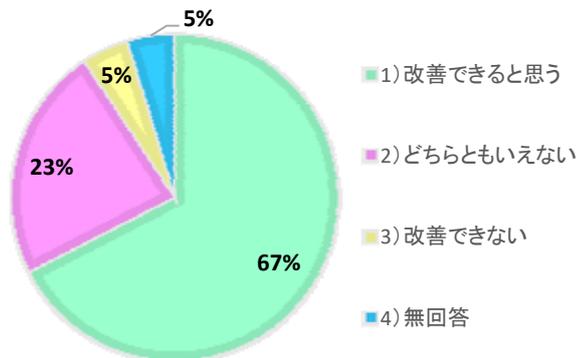
4. 講習会は役に立ちましたか？



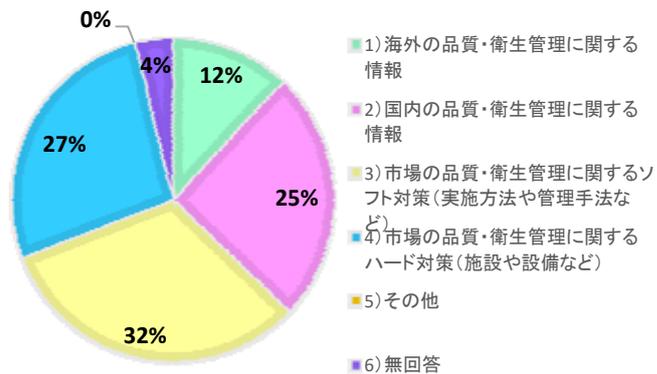
5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善
(流通の目詰まり解消) できると思いますか？

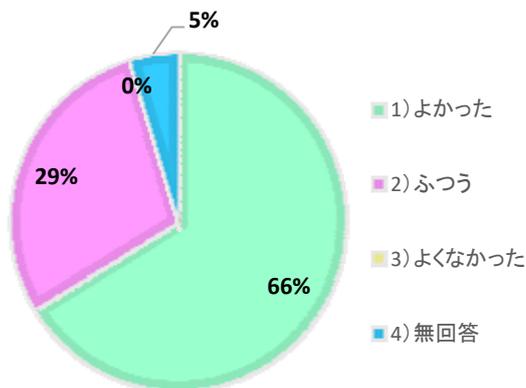


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を
希望されますか？

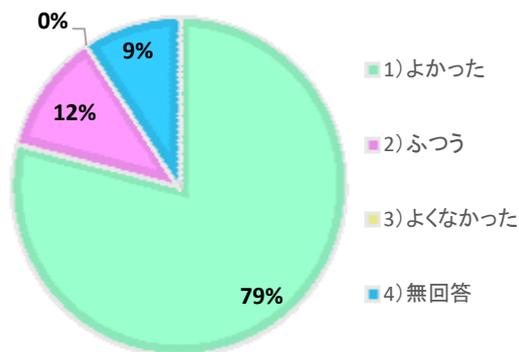


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

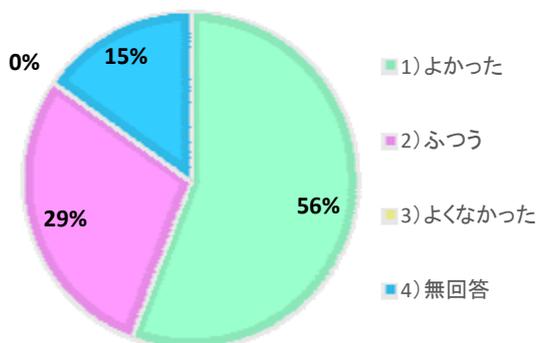
①第1部について



②第2部について



③「演習」について



4. 講習会は役に立ちましたか？

●ご意見

- 前半の説明の主旨がわかりづらかった。後半はよくわかりました。
- 漁業者側で、出来る事はやりたいと思います。
- わかりやすい講演でした。出来る所から少しづつやって行かないと、意識を変えていく。
- 他とてもためになりました。
- 市場の中が汚れているのが恥ずかしい気持ちになった。
- 全体の意識向上への具体的方法を考えていく必要がある。
- 認識していない事だらけでしたので参考になりました。
- 鮎子以外の市場で高いレベルの衛生管理が行われていることがわかった。
- 自分なりに常識は持っているつもり。

5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

●ご意見

- 個人的には取り組んでいきたいと思いますが、全体として一人一人の考え方がバラバラな取り組み方になっているのが心配です。
- 船内の清掃、衛生管理などは、やっている方だと思います。
- 半分取り組んでいる(トロバコ)
- 講習を仕事に思い出して頑張ります。
- 市場だけでなく、各種団体も一丸となって取り組んでいかなければならないと思う。
- 私達の水揚げ風景をみてアドバイスを頂けたらと思います。
- ISOなどは取引すらできない場合もあるので積極的に取り組まなければならない。クレーム対応などにも役に立つので。
- 汚れた長靴で市場内に入ることを控えていきたいと思いました。
- ゴミ(たばこ、カン)、鳥のフン、絶対、なくすようにする。トイレに入ったら、長靴、手を洗う。漁業関係者みんなでやるようにする。
- 生産者、仲買人、市場職員の意識の統一が難しそうだし、時間もかかると思う。
- 自分は取り組んでいるつもりだが、全体が自覚を持たない限り一週間も過ぎれば元の本阿弥。

6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善（流通の目詰まり解消）できると思いますか？

●ご意見

- ・ 生産者、仲買人の考え方の改善が必要
- ・ かなり時間がかかると思います。意識改革を統一する為のステップアップが必要だと思います。但し、使い勝手の悪い取り組みは避けていただきたいと思います。
- ・ 意識改革ができるか否かにかかっていると思う。
- ・ 施設の衛生管理にかかる金銭問題、人々の行動を直すのは難しい。
- ・ 多分、今までのままでも大丈夫だと思っている人が多いから、全部良くなる事はありえない。
- ・ 売手側と買手側の信頼関係を深める協力体制
- ・ 施設を整備する資金と時間さえ惜しまなければ
- ・ 本日の内容を従事者全てに浸透させる事ができたらとても有効だと思います。
- ・ 完全に改善するには、かなりの年数がかかると思う。
- ・ メディアにたたかれない限り、目が覚めないのでは。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

●ご意見

- ・ 地元にマッチする取り組み方を進めて頂きたいと思います。
- ・ 国内の地方市場の取り組みは参考になりました。

8. 品質・衛生管理に関して、関係者に対するご意見やご要望等がありましたら、教えてください。

- ・ 生産者・仲買人・漁協の三つが共に情報を共有した取り組み方を進めて頂きたい。銚子市漁業協同組合としての品質・衛生管理をしていければと思います。それぞれが使い勝手の悪いシステム作りはやめて頂きたい。
- ・ 自分は今、キンメダイ漁をやっている。銚子つりキンメというブランドをアピールするには衛生管理はこれから大事である。
- ・ 陸揚げから販売までの関係者が真剣に取り組んでいてもらいたい。
- ・ わかりやすい内容だった。
- ・ 衛生管理は、すべての関係者の努力が一つになることが大事ではないかと思います。そのために、話し合いをする場を設けなければいけない。
- ・ 場内での禁煙を徹底
- ・ 一人一人の意識で改善できることが多くある。
- ・ 実際、トイレ長靴は着替えていない人が多い。長靴の洗浄液と併用したほうがよいと思う。
- ・ 部外者が入り過ぎている。掲示板での案内を増やす（見学者用通路など）見学者の素性を記入させる。
- ・ 漁業者の立場として、鮮度はかなり気を使っているのに、市場に来てからの仲買人の魚の管理はありえない。
- ・ リーダーシップを取る人を育てて欲しい。

- ヒスタミン中毒について初めて聞きました。特に今、暑い季節の温度調整を考えなくてはいけないと思いました。
- 場内の食べ歩き、タバコなどはやめてもらいたい。長靴着用を徹底してもらいたい。
- 非常識な方々がほとんどなので、無理である。

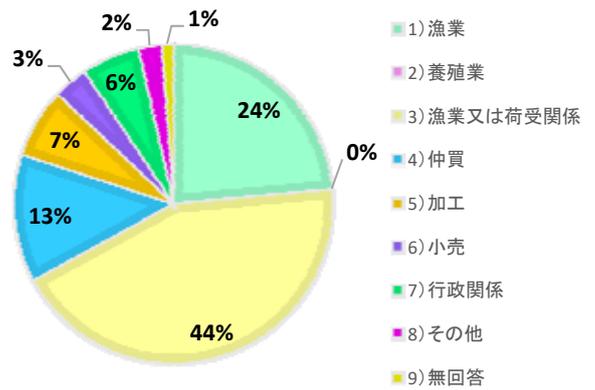
9. 今回の講習会はいかがでしたか？ ご意見、ご感想等がありましたら、教えてください。

- パワーシートがわかりづらかったので、改善して頂きたい。
- 言葉に説得力が感じられませんでした。（前半です）
- 講習会の内容がわかりやすかった。
- 基本的な事から始めていきたいと思います。
- 他地域の事例等大変参考になりました。漁業者や市場関係者にとっても参考になったと思いますし、より一層意識が高まったと思います。
- ありがとうございます
- 講習を開いて、改善点が沢山見つかってきました。
- 漁業者向けにはやや用語等が難しかった気もする。
- 些細なことで衛生管理ができるというのを知り、良かったと思います。
- 自分自身、反省する点がいくつもあることを自覚した。
- 他の市場の衛生管理を見て、銚子の市場の衛生管理ももっと見直していきたいと思いました。講習会に出席して本当によかったです。
- 第2部わかり易かった。
- みんなで良くしようと意識しなければ、このまま変わらないし、今より悪くなる。
- みんなで衛生管理に取り組んでいこう。
- 非常に良かったと思います。今後、時間が合えばまた参加したいと思います。ありがとうございました。
- 講習に関しては、まだよく実感がわからない。
- 出来る所から少しずつ取り組みするきっかけになりました。
- 小売商ですので、食中毒に気を付けます。
- 神経質なぐらい自分なりに常識を持っているつもり。

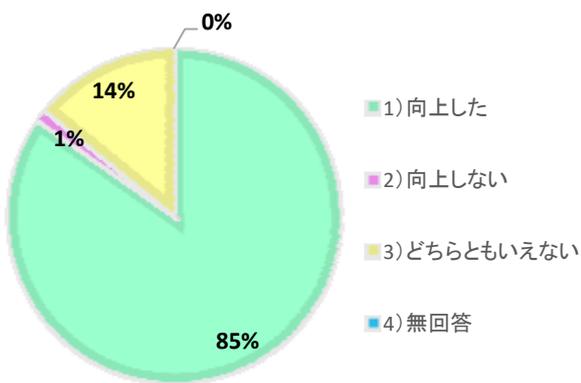


銚子市漁協 漁業者による魚箱洗浄作業

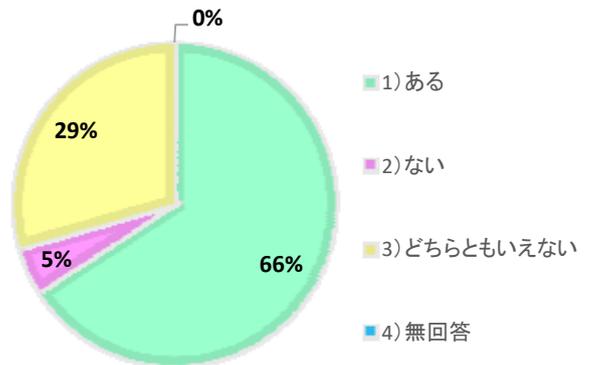
業種について



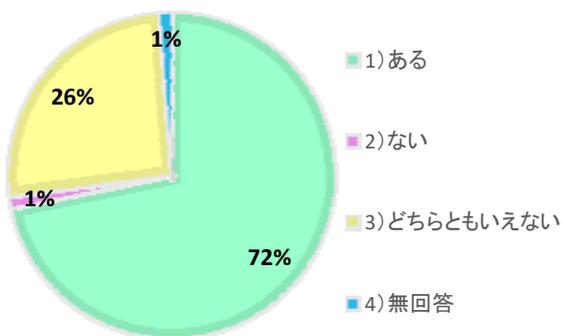
Q1 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの意識は、向上しましたか？



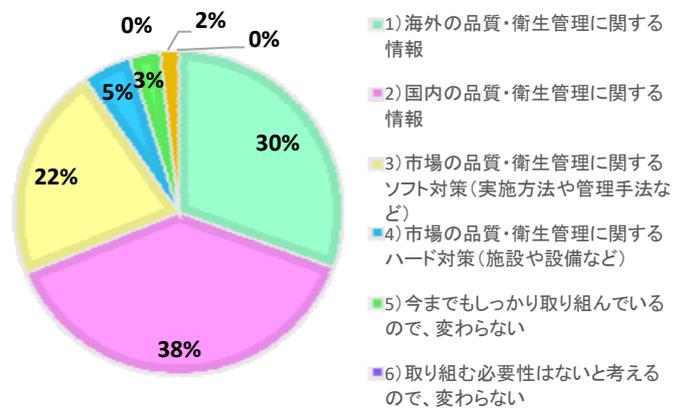
Q2 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの取り組みに変化は、ありましたか？



Q3 講習会后、品質・衛生管理のために、これから取り組みたいことは、何かありますか？



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。

●その他

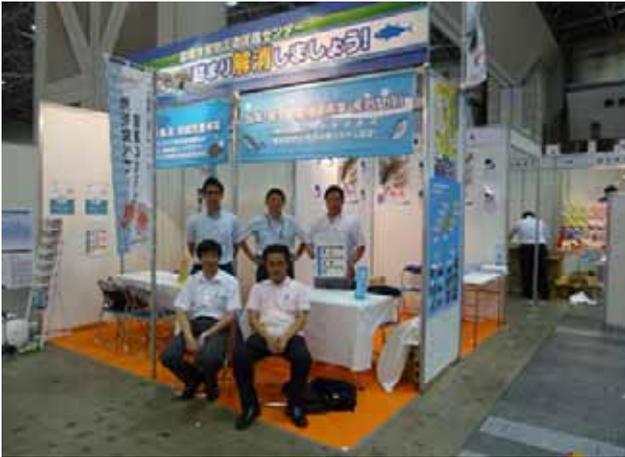
- ホースの置き方を工夫した。
- 市場の衛生状況を把握するため、定期的に細菌検査を行なっている。
- 鮮度の保ち方について気を付ける様に

Q5 品質・衛生管理の向上に関して、要望またはご意見等がありましたら記入して下さい。

- 人の問題を1名から努力させたい!!
- 講習会后、アンケート調査、良い考えです。今後も宜しくお願い致します。
- パワーポイントでの説明は、わかりやすかった。ロールプレインを活用してもっと参加できる講習会にして頂きたいと思います。
- 講習お疲れ様、ありがとうございました。ますますのご活躍をお祈り致します。

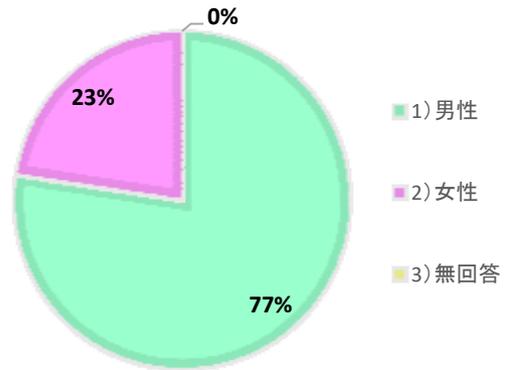
国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業（産地関係）に係る講習会報告

1. 場所	会場名	第16回ジャパン・インターナショナル・シーフードショーB会場
	所在地	東京都江東区有明3-11-1 東京ビックサイト
2. 実施日	平成26年8月22日	
3. 講習	講師	長島 徳雄 日本水産缶詰輸出水産業組合 日本水産缶詰工業協同組合 専務理事 岡野 利之 [技術士：水産] 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 主任技師
	内容	1. 国産水産物流通促進事業 水産流通ポータルサイトの紹介 2. 産地関係者のための品質・衛生管理について 3. 品質・衛生管理に係る産地市場の取組み(全国の事例紹介) 4. 銚子市漁業協同組合の流通工程における課題の指摘と対策 5. [演習]品質・衛生管理への取組み自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4. 参加者数	56名	
5. 実施体制	主催	国産水産物流通促進センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会)
		
講習会の様子		
		
産地の品質・衛生管理 相談コーナー		

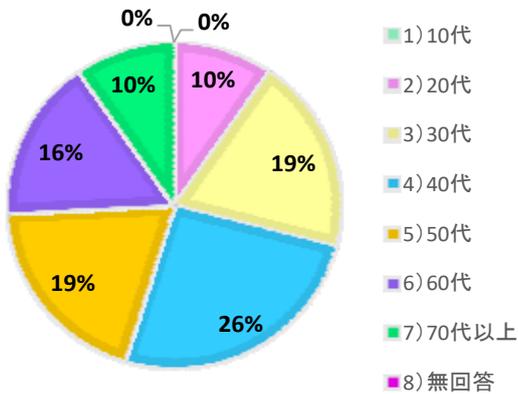


国産水産物流通促進事業ブース

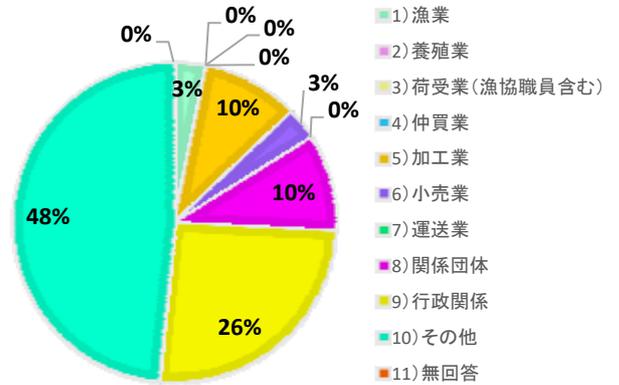
1. あなたの性別についてお答えください。



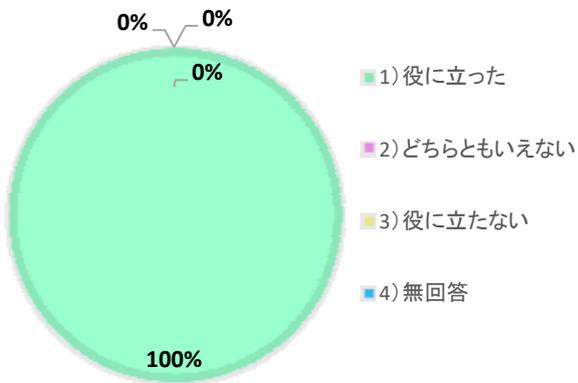
2. あなたの年代をお答えください。



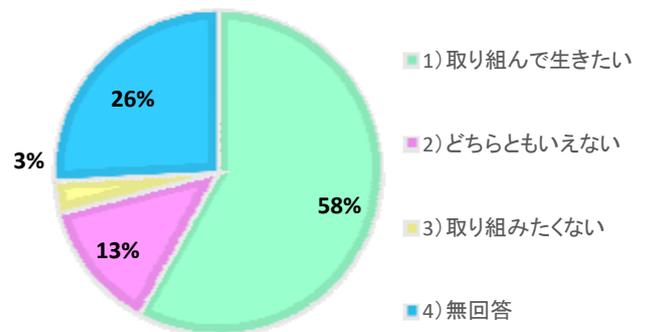
3. 業種についてお答えください。



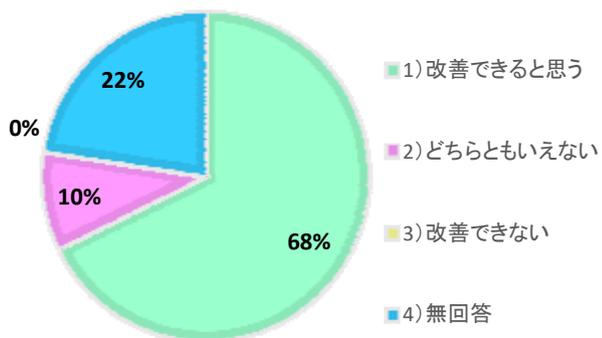
4. セミナー（講習会）は役に立ちましたか？



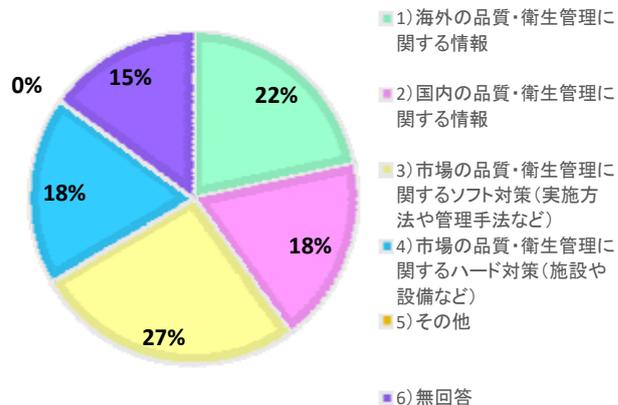
5. (セミナー（講習会）を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善
(流通の目詰まり解消) できると思いますか？



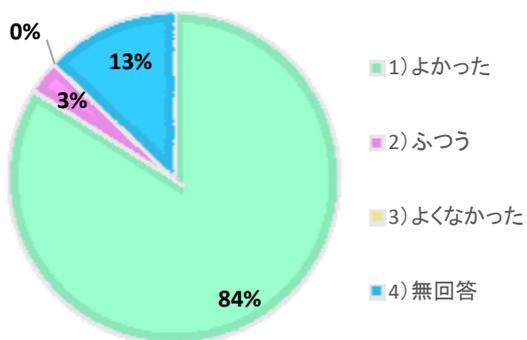
7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を
希望されますか？



8. 今回のセミナー（講習会）はいかがでしたか？

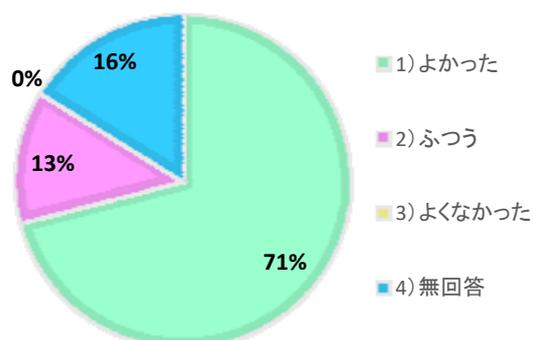
①第1部について

(1) 産地市場に求められる品質・衛生管理



②第2部について

(2) 輸出水産物と産地の品質・衛生管理



4. 講習会は役に立ちましたか？

●ご意見

- ・自分の考えとセミナーの内容が同一であり自信を深めた

5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

●ご意見

- ・セミナーで得た知識を最大活用したい。海洋水産システム協会を最大活用すべきと思う。
- ・主に海外になりますが、できることから取り組むよう指導しています。

6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善(流通の目詰まり解消)できると思いますか？

●ご意見

- ・すぐには全てが出来なくてよいが、ステップアップで少しずつ改良、改善するべきだと思った。
- ・ただし、品質向上+αが必要と思っています。
- ・販路拡大の具体的な方針、目標をねって取組まないと

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？ (複数回答可)

●ご意見

- ・総合的でないと品質・衛生管理は可能となる。

8. 品質・衛生管理に関して、関係者に対するご意見やご要望等がありましたら、教えてください。

- ・川上より品質は劣化しますが、いかに品質衛生局と?????
- ・現場が消費者の意見を直接聞ける場が必要では
- ・品質推進に当たり省庁は横断的にやっていただきたい。

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

- ・今後も継続でセミナーを実施して下さい。少し時間が短いと思います。
- ・2部は大きい声で聞かせて欲しかった

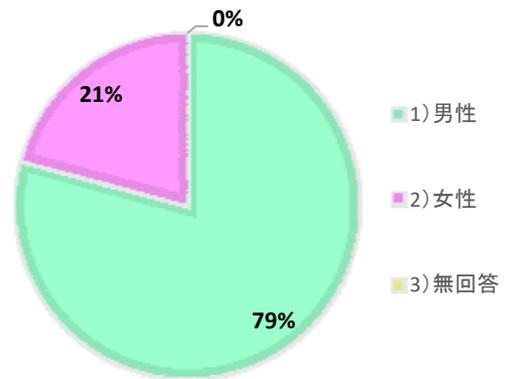
国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業（産地関係）に係る講習会報告

1. 場所	会場名	鹿島農村環境改善センター(万葉ふれあいセンター)
	所在地	福島県南相馬市鹿島区寺内字迎田 22
2. 実施日		平成 26 年 10 月 21 日
3. 講習	講師	山之内 淳 国産水産物流通促進センター品質・衛生管理指導事業 登録専門家 岡野 利之 [技術士：水産] 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 主任技師
	内容	1. 国産水産物流通促進事業 水産流通ポータルサイトの紹介 2. 産地市場関係者に求められる衛生・品質管理 (食品流通の視点から) 3. 品質・衛生管理に係る産地市場の取組み (全国の事例紹介など) 質疑応答・意見交換 アンケート調査
4. 参加者数		25 名
5. 実施体制	共催	国産水産物流通促進センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 相馬双葉漁業協同組合請戸支所
	協力	一般社団法人マリノフォーラム 2 1
		
		
		漁船の停泊 (真野川漁港)
		講習会の様子

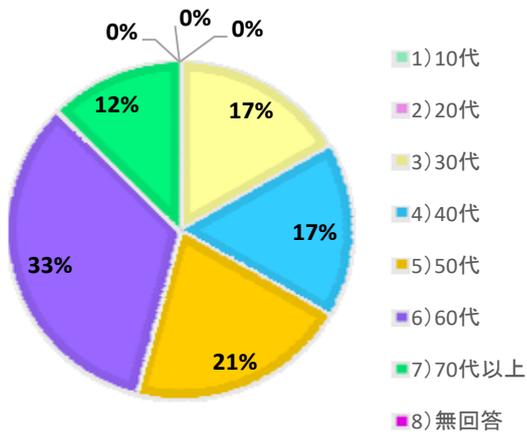


真野川漁港

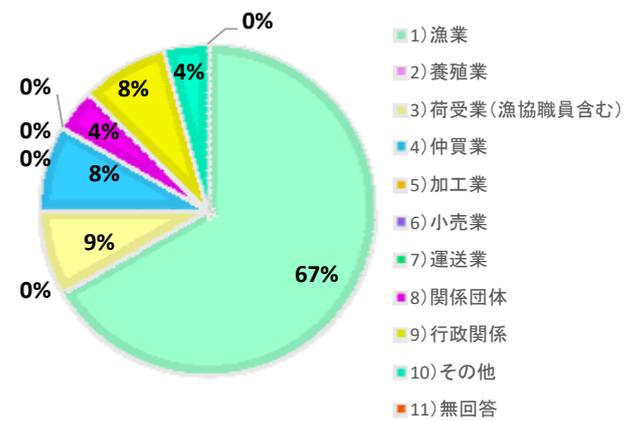
1. あなたの性別についてお答えください。



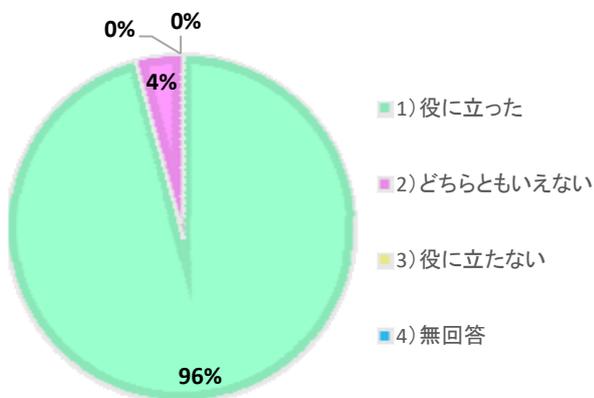
2. あなたの年代をお答えください。



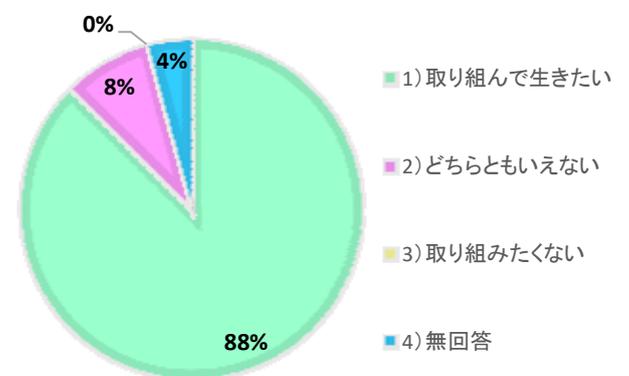
3. 業種についてお答えください。



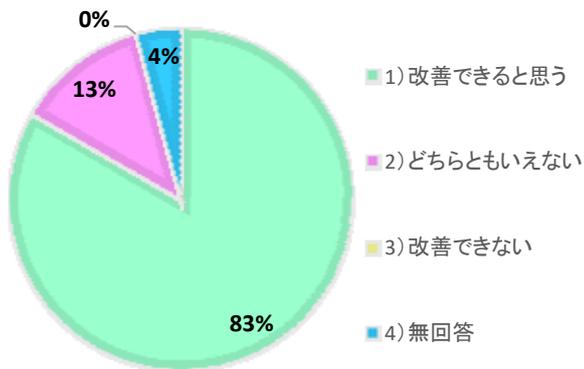
4. 講習会は役に立ちましたか？



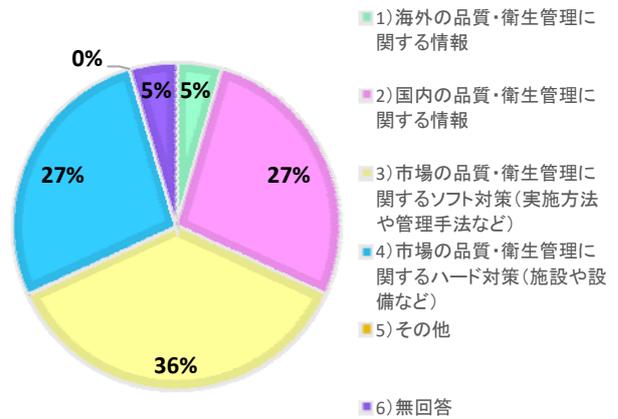
5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善
(流通の目詰まり解消) できると思いますか？

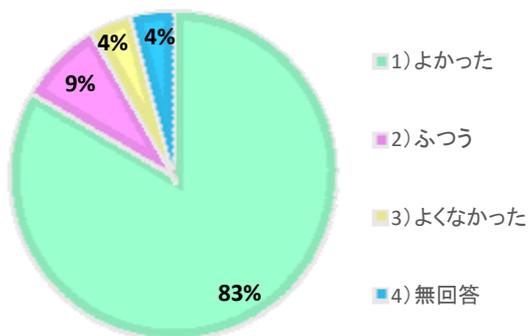


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を
希望されますか？

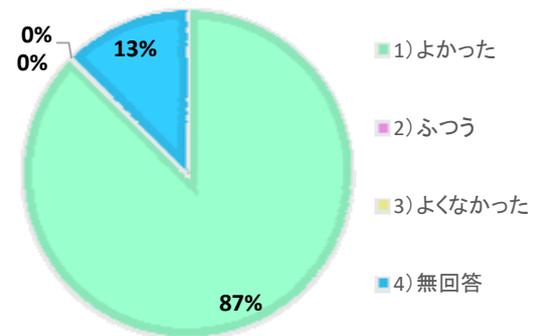


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



4. 講習会は役に立ちましたか？

●ご意見

- 必要なのは理解できるが、実際にやれるかどうかは別
- 第1部は話が広がりすぎてよくわからない。(2部は役に立った、1部は役に立たない)

5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

●ご意見

- 衛生管理は販売業者が行うものと思っていましたが、沖で漁獲した時点から行うものと自覚しました。
- 消費者の皆さんに安全な物を届けるためには不可欠だと思います。

6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善(流通の目詰まり解消)できると思えますか？

●ご意見

- 関係者全員が共通認識(衛生管理等)を持ち実行していくかが重要
- 情報発信、信頼関係で改善できるか、長期取組が必要だと感じました。
- 改善しなければ、請戸は死ぬ事がわかった!
- 改善をしなければならない
- 衛生管理だけで流通販売の目詰まり解消できるとは思わない。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？ (複数回答可)

●ご意見

- 衛生管理施設が具体的になり、請戸支所の荷捌施設を現実的に使用できるタイミングで再度徹底した勉強会を開催したいと考えております。また講習会を要望してもいいでしょうか。
- ??に「??残りのために」という言葉が今後の請戸漁港の新たな取り組みにかかっていると思う。
- 業種が絞られている場合、話の内容を変えて、関係の高い内容にしてください。

8. 品質・衛生管理に関して、関係者に対するご意見やご要望等がありましたら、教えてください。

- なし

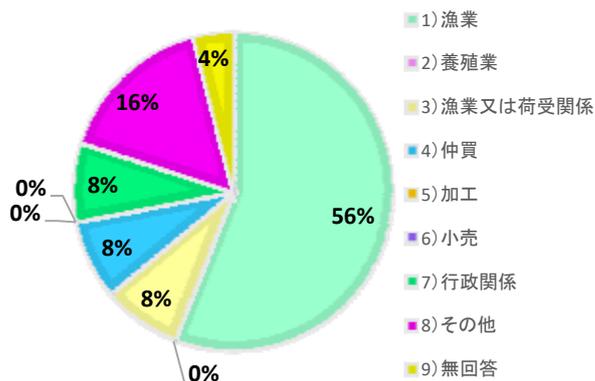
9. 今回の講習会はいかがでしたか？ ご意見、ご感想等がありましたら、教えてください。

- 関係者全てに危機感を感じさせる研修であったと思われる。
- 最後にざっくばらんな話を聞かせていただき、参考になりました。導入する意味について、漁師さんに伝わってよかったです。岡野さん大変勉強になりました。
- 衛生に対する考え方、取り組み方が相当に変わったことに驚いています。大変勉強になりました。今後共宜しくお願い致します。
- 車のシートベルトと同様に、はじめから中々浸透しないと思うので、講習会、勉強会を行っていくべきだと思います。
- はじめての衛生講習会で、参考になりました。

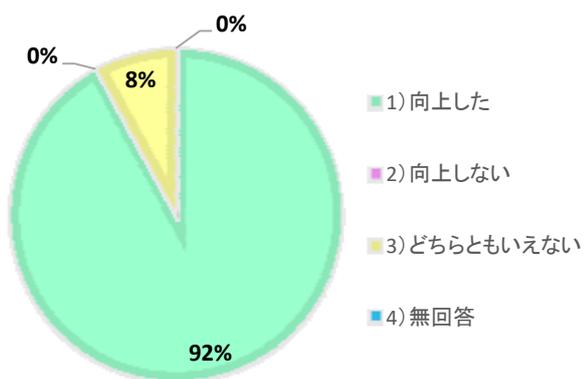


相馬双葉漁業協同組合請戸支所 講習会

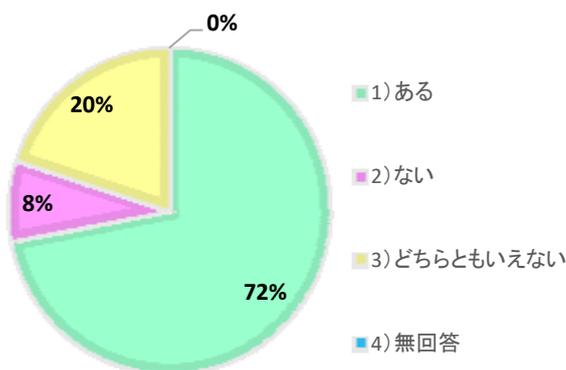
業種について



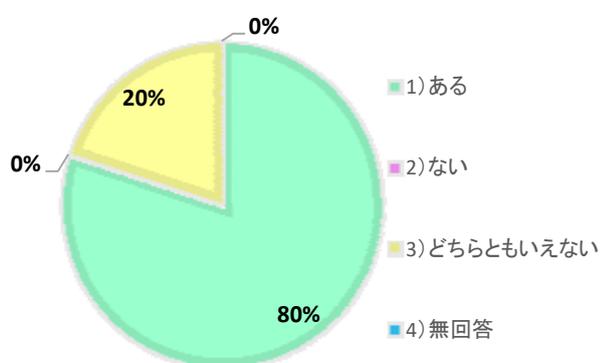
Q1 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの意識は、向上しましたか？



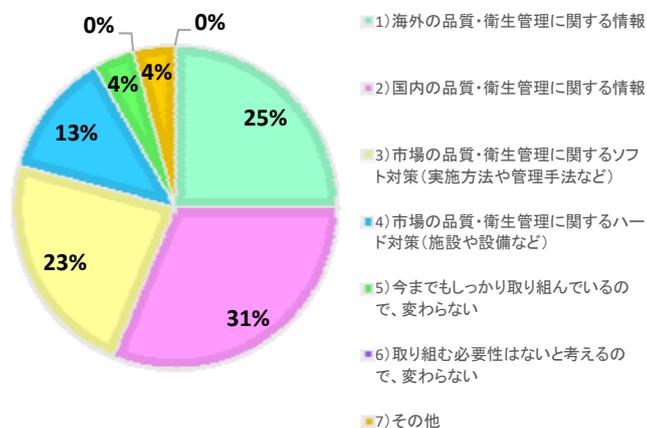
Q2 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの取り組みに変化は、ありましたか？



Q3 講習会后、品質・衛生管理のために、これから取り組みたいことは、何かありますか？



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。

●その他

- ・ 請戸で新たに建設する市場の品質衛生管理の向上に取り組む
- ・ 今後の魚市場等の計画・設計に反映したいと思います。

Q5 品質・衛生管理の向上に関して、要望またはご意見等がありましたら記入して下さい。

- ・ 本格的創業にまだ至っていないため実感がなく、これから現場の状況を見ながら考えていきたいと思っている。
- ・ 食品の安全・安心できるように品質・衛生管理が重要で私達も心がけていきたいと思っています。
- ・ 関係者の意識が向上するような取組について、ご指導いただければ幸いです。
- ・ 概要は、理解できましたので、詳細については、今後随時ご相談したいと考えています。
- ・ 協力事務所を含め新たな施設整備に役立てたいと考えます。
- ・ 設備の完成後、改めて講習をお願いしたいと考えます。また、実践可能なトレサビリティの導入に関する支援があれば有難いです。
- ・ 産地市場が消費地方市場から求められる明確な基準値作りがあれば教えて欲しい。
- ・ 現在計画されている築地市場、全国各地の荷捌施設のハード・ソフト各々の衛生管理のレベルと、効果を把握したい。その上で当施設の詳細設計を検討したいと思います。
- ・ 市場から築地市場等へ出荷する際の明確な基準を知りたい。

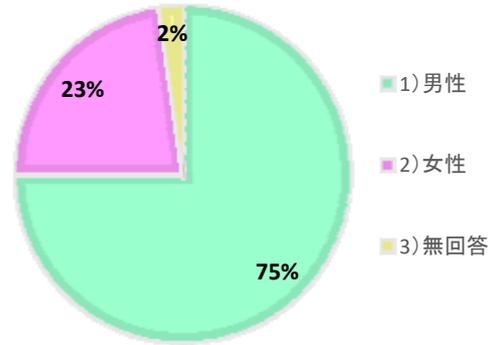
国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業（産地関係）に係る講習会報告

1. 場所	会場名	上越漁業協同組合(中瀬館)
	所在地	新潟県糸魚川市大字能生 7567 番地 7 地先
2. 実施日		平成 26 年 11 月 1 日
3. 講習	講師	岩沼 幸一郎〔技術士：水産〕 岩沼技術士事務所 代表 岡野 利之〔技術士：水産〕 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 主任技師
	内容	1. 国産水産物流通促進事業 水産流通ポータルサイトの紹介 2. 今なぜ、品質・衛生管理なのか？！ 3. 衛生上の危害要因に対する衛生管理の取り組み 4. 全国の衛生管理型市場の動向や事例 5. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の紹介 6. 衛生管理の取組効果 7. 〔演習〕品質・衛生管理への取り組み自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4. 参加者数		44 名
5. 実施体制	共催	国産水産物流通促進センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 上越漁業協同組合
		
		
		上越漁協卸地方売市場
		講習会の様子

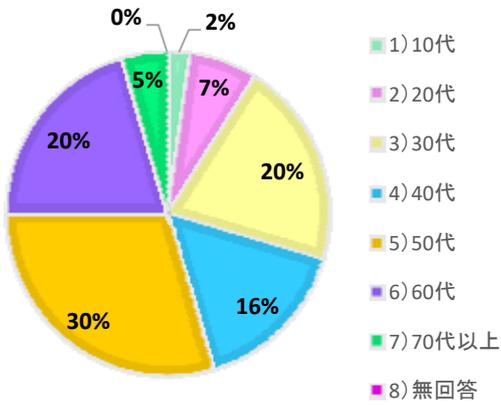


上越漁業協同組合

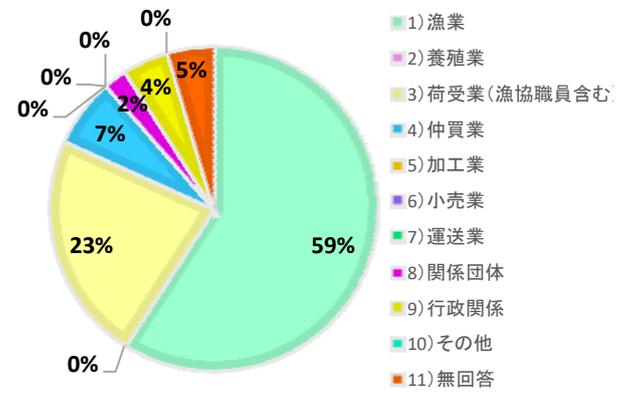
1. あなたの性別についてお答えください。



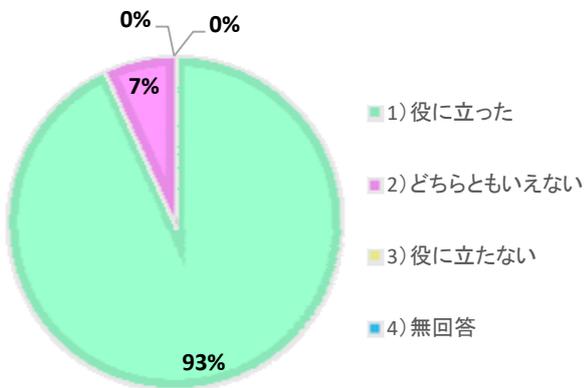
2. あなたの年代をお答えください。



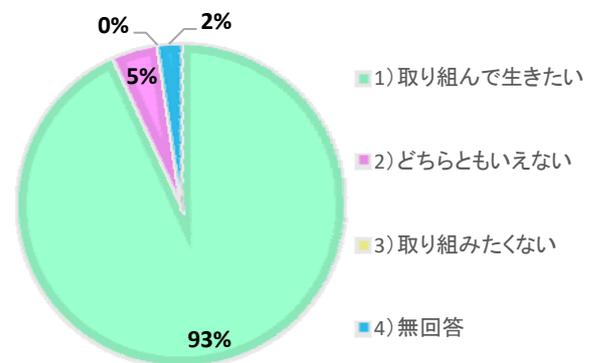
3. 業種についてお答えください。



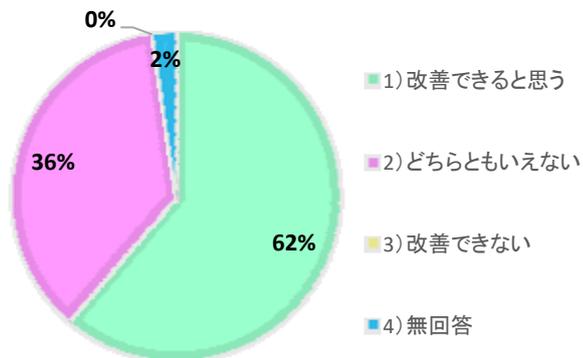
4. 講習会は役に立ちましたか？



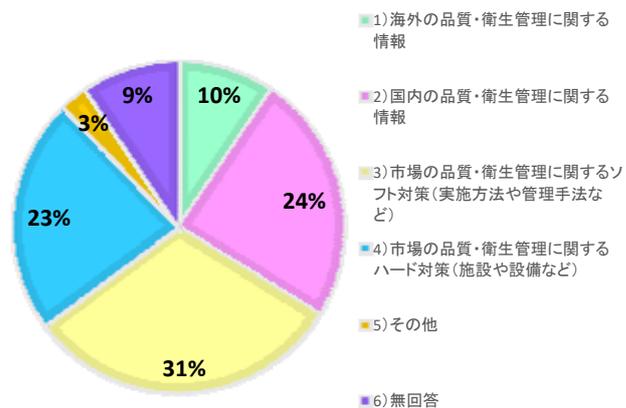
5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善（流通の目詰まり解消）できると思いますか？

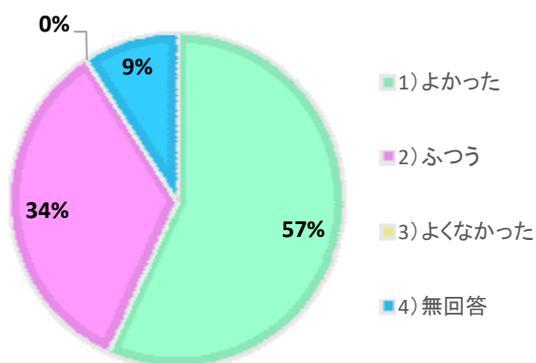


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

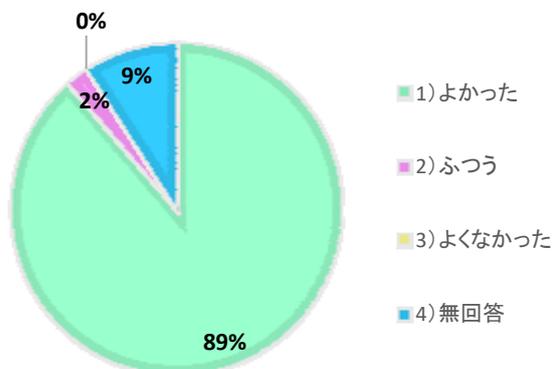


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

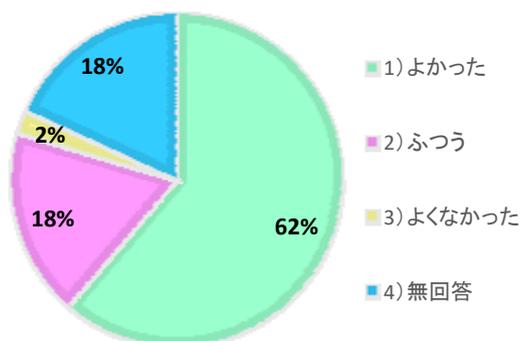
①第1部について



②第2部について



③「演習」について



4. 講習会は役に立ちましたか？

●ご意見

- 市場に関しては、衛生面の遅れがあり、参考になる部分が多い。
- 最近の事例も取り入れて講演されていてわかりやすかったです。
- 様々な事例を中心に全国の取り組みについて知る良い機会となりました。当管内漁協でもまずは、できる所から指導等行っていきたいと思います。
- 意識が今まで以上に向上した。
- 改良箇所多くある。
- 大変役に立ちました。

5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

●ご意見

- 水産業、観光業等の振興、発展につながることから取り組みに支援を図りたい。
- 現在も冷却海水等で品質管理をしているが、衛生的な管理も今以上必要かもしれないと感じました。
- 船では、氷と海水冷却水(18℃)と海水滅菌水を使用しています。あとは、迅速にやっていきたいです。
- 現在されていない所から少しずつ直していきたい。
- できる事から
- 鳥(カモメ、カラス、ツバメ)は大変です。
- できる範囲から
- できる範囲での衛生管理には努めたい。

6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善(流通の目詰まり解消)できると思いますか？

●ご意見

- ただ、消費者等にもっと関心を持ってもらわないといけないと思う。
- 改善のためには、関係者各々の意識改革が必要と感じます。
- 荷揚げ場の中、ツバメの糞などがあり、カモメに小魚を食べさせるためフンが問題などいくつも気を付けなければならない。
- 毎日量が異なるため難しい。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？ (複数回答可)

その他

- 海外も含めた品質・衛生管理をした市場や工場を見た消費者の反応等
- わからない

●ご意見

- 人の考えが大切

8. 品質・衛生管理に関して、関係者に対するご意見やご要望等がありましたら、教えてください。

- 規律を守ることが第一である。(タバコの件はどうするのか)
- 競り中にタバコを吸っている人(市場内)がいるので、ポスター掲示は良い方法だと思いました。注意もしやすいので。
- 加工場における衛生管理講習会は数回開催しておりますが、卸売市場関係についての講習会は初めてであったので、不安があったが、今後も必要性を感じました。
- 本来であれば、年に1度は必ずこのような講習会を開催し、教育的指導的時間を設けなければならないと思っています。身近なものからの指導には限界がありますが、このような機会を有意義な時として、品質・衛生管理の取り組みに結び付けていきたいと思っています。
- 筒石支所の場合は、とにかく鳥のフン書が一番問題だと思う。タバコを吸いながら箱詰め作業など手伝う人がいる。やめてもらいたい。浜で作業する人、全体で気を付けるよう心がけなければ良くならない。
- 昨今、アレルギーの子供が増えているが、衛生管理の向上、又は、やりすぎによる免疫力低下?そんな関係はないですか?
- 船の上では、鮮度には十分に注意して鮮度保持をして持ってきてても、選別、市場で下がっているの、上越漁協市場も優良衛生品質管理市場になることを期待します。
- 衛生管理に取り組もうとしましたが、後の経費(排水処理装置等)がかかるので、組合としては考え中です。(急ぎます)(参考 魚津)仲買人の考え
- お金がかからないかたちから始めたい。
- なるべくお金をかけずに衛生管理に努めたい。

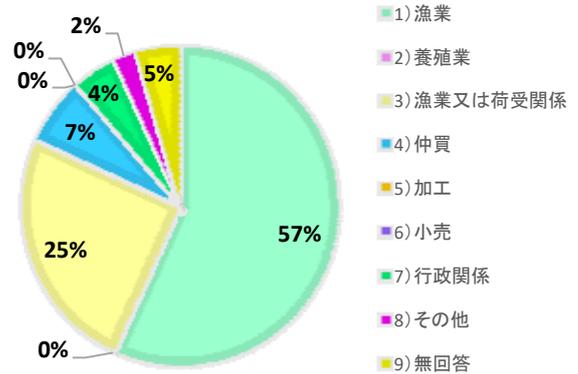
9. 今回の講習会はいかがでしたか? ご意見、ご感想等がありましたら、教えてください。

- かなりレベルが高く、水産物従事者として確かな勉強となります。
- 漁協でも取り組めそうな事例があったので、少しずつ取り組みたいと思います。他の漁協の様子も中々わからないので、写真や話で聞くことができよかったです。
- 上越漁協の市場を視察されたが、評価できる点、できない点、改善案等をペーパーにしていたらとさらに品質・衛生管理の向上が図られると思います。お忙しいことと思いますが。
- 1部では、なぜ近年ノロウィルスがよく流行するのかが分かった気がします。衛生管理は、お金をかけないとできないイメージがありましたが、ネットをつける等で改善できることが分かり良かったです。
- 市場でセリ人が魚箱の上に乗っているのを見かけるが、気分が悪い。鮮魚を出している船主に対して失礼である。タバコを吸っている人もいる。(能生小泊に市場での様子、並べる手伝いに行っていた時、今は、どうだかわからないが。)
- 市場を新しくしないで衛生管理はできる事を知りました。
- 品質・衛生管理は、食品取扱うにあたって当たり前なことを忘れていた部分がありました。今回の講習会で改めて勉強になり、今後品質・衛生管理を意識していきたいと思いました。ありがとうございました。
- 教本は参考になります。
- ありがとうございました。
- 今回初めて講習会に参加しました。我漁港も、衛生管理市場になるべく、努力が必要かと思えます。参考にし、取り組んでいけたらと思います。ためになるお話ありがとうございました。
- 最後が長い。

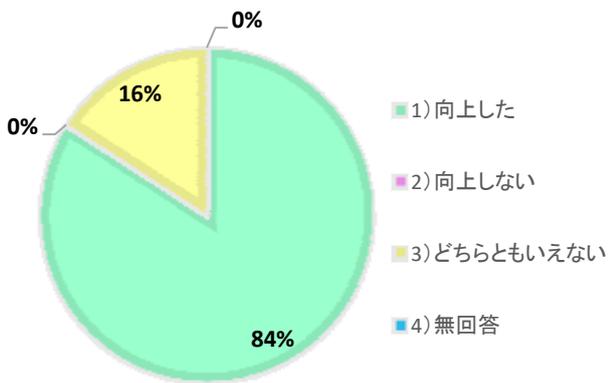


上越漁協筒石支所 漁業者による選別作業

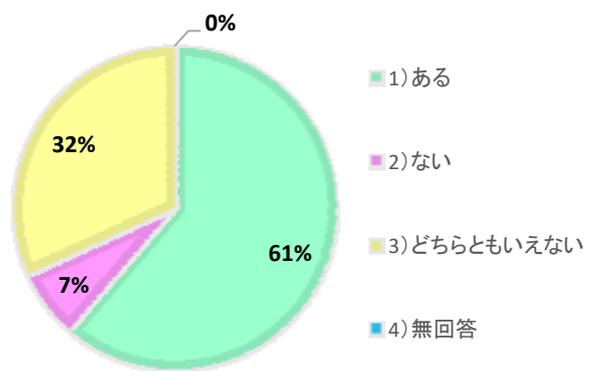
業種について



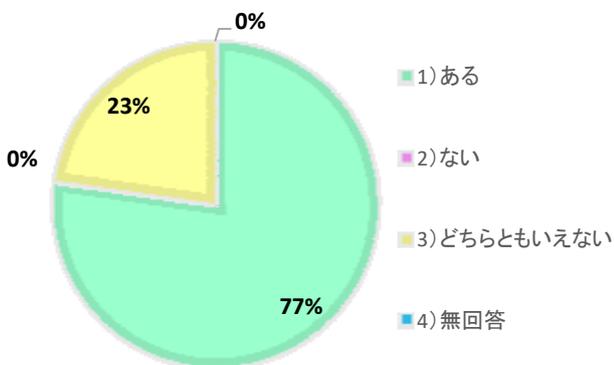
Q1 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの意識は、向上しましたか？



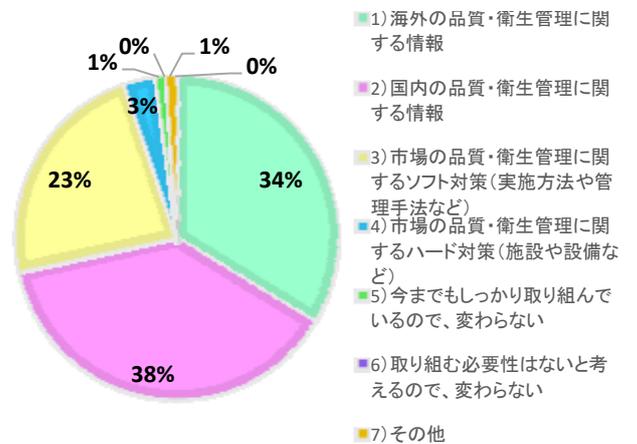
Q2 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの取り組みに変化は、ありましたか？



Q3 講習会后、品質・衛生管理のために、これから取り組みたいことは、何かありますか？



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。

●その他

- ・改善することが多くある。資金的に無理なことが多い。

Q5 品質・衛生管理の向上に関して、要望またはご意見等がありましたら記入して下さい。

- ・セリ場でのタバコ喫煙に対し、徹底してもらいたい。
- ・まだまだ改善の余地があると思いますので、積極的に取り組んでもらえるよう指導していきたいと思います。
- ・衛生管理の面で選別所の下のトイレが気になる。
- ・お金があまりかからない事から実行してもらいたい。
- ・衛生管理の面から防暑施設が必要と考えます（鳥よけ）。市場も台をして魚をならべるように考えてます。選別も同じ。
- ・最新の衛生管理の取り組みを何ヶ月に1回か、漁協に発信していただけたらうれしいです。
- ・全国各地で、この仕事を進めてください。
- ・これ以上、また新しい方向を探していきたい。
- ・組合員から手伝人全ての人の意識を改善しなければ向上しない。

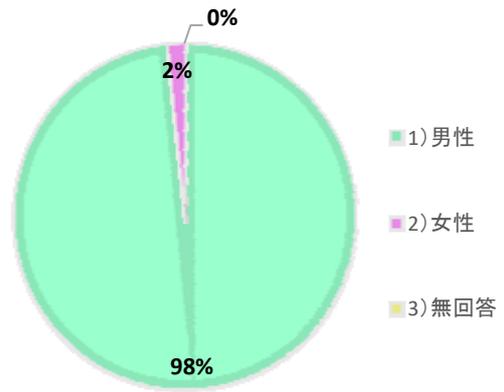
国産水産物流通促進事業のうち
品質・衛生管理指導事業（産地・加工関係）に係る講習会報告

1. 場所	会場名	松浦魚市場(おさかなドーム)
	所在地	長崎県松浦市調川町下免 695
2. 実施日	平成 26 年 11 月 6 日	
3. 講習	講師	長島 徳雄 日本水産缶詰輸出水産業組合 日本水産缶詰工業協同組合 専務理事 手塚 義博 大日本水産会 国際・輸出促進部 部長 岡野 利之 [技術士：水産] 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 主任技師
	内容	1. 国産水産物流通促進事業 水産流通ポータルサイトの紹介 2. 産地の水産業戦略と品質・衛生管理 3. 品質・衛生管理に関わる支援制度 4. フードチェーンにおける一般的衛生管理とHACCP 5. 品質・衛生管理に取り組む全国の産地市場の事例紹介 6. できることから始める品質・衛生管理 [松浦魚市場編] 7. [演習]品質・衛生管理への取り組み自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4. 参加者数	65 名	
5. 実施体制	共催	国産水産物流通促進センター (構成機関：一般社団法人大日本水産会) (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 一般社団法人松浦魚市場協会
	後援	松浦市、西日本魚市株式会社
		
松浦魚市場		講習会の様子

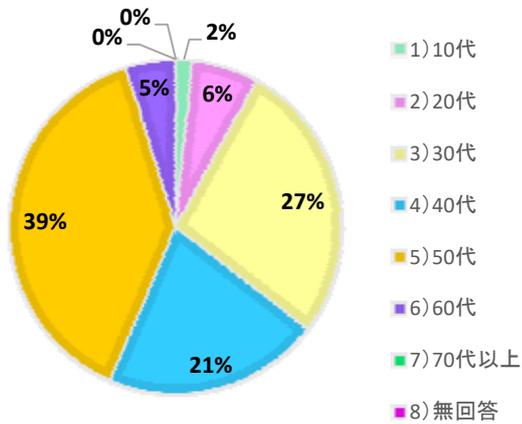


松浦魚市場おさかなドーム

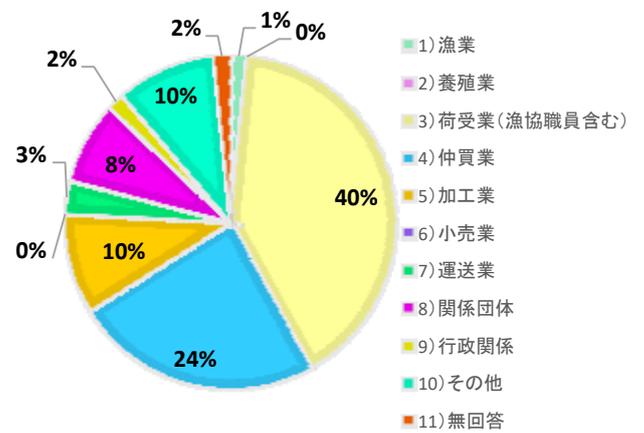
1. あなたの性別についてお答えください。



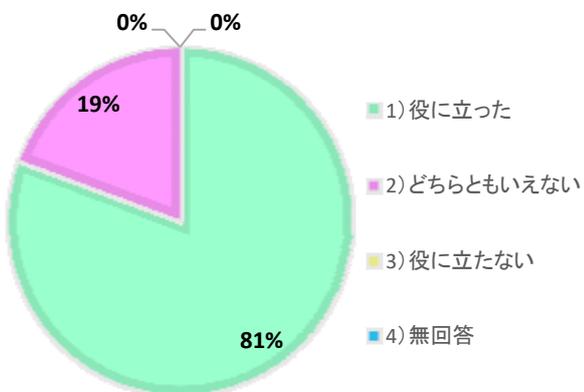
2. あなたの年代をお答えください。



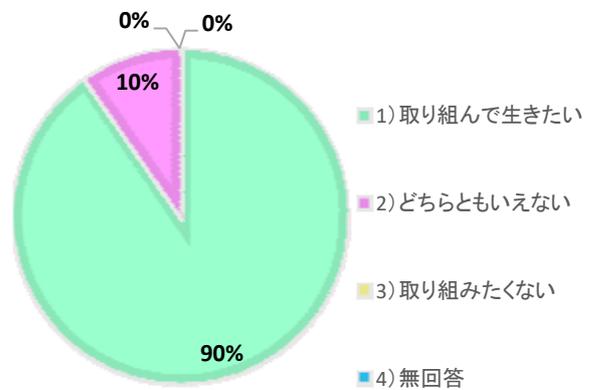
3. 業種についてお答えください。



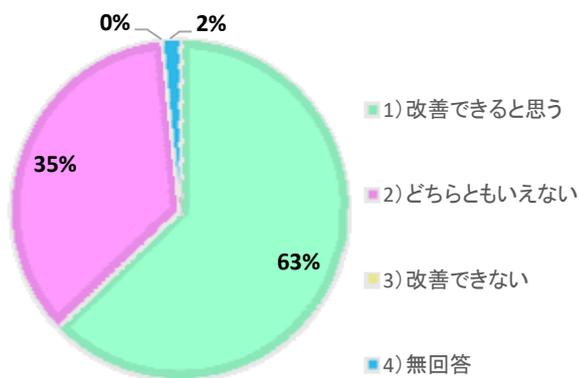
4. 講習会は役に立ちましたか？



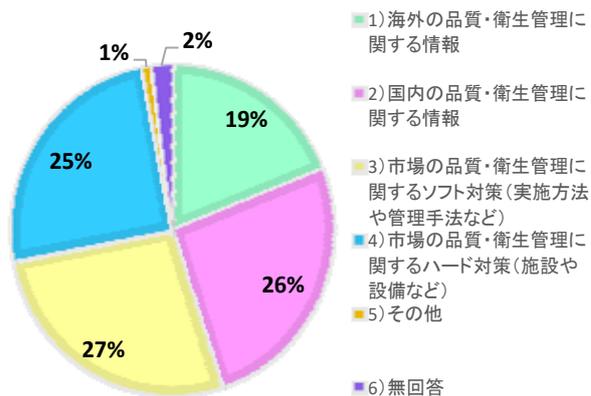
5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善
(流通の目詰まり解消) できると思いますか?

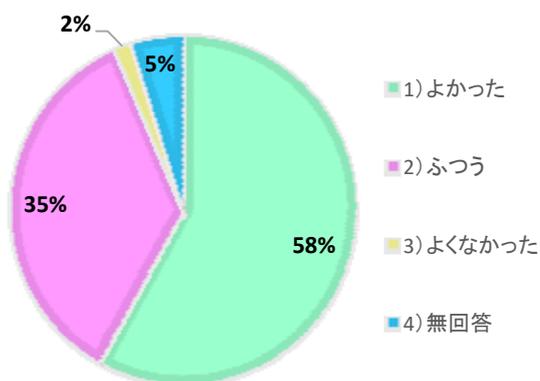


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を
希望されますか?

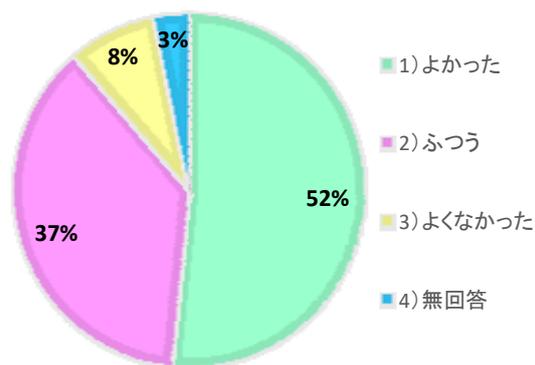


9. 今回の講習会はいかがでしたか?

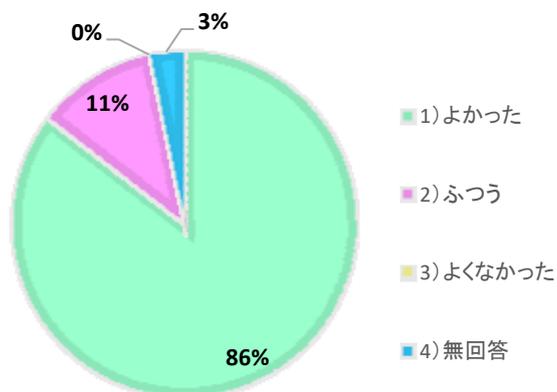
①第1部について



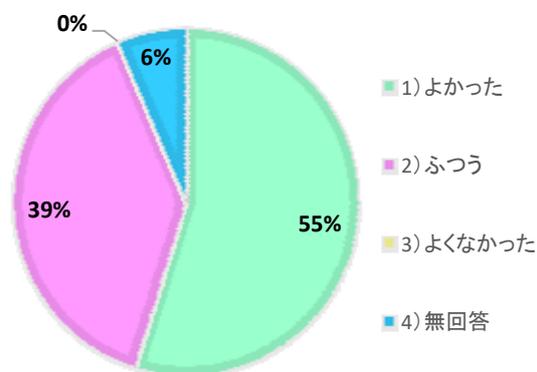
②第2部について



③第3部について



④「演習」について



4. 講習会は役に立ちましたか？

●ご意見

- ・意識の維持向上には定期的な講習会が必要と感じた
- ・加工の枠を超えて、生産、市場、フードチェンジと幅広い話しが聞けて刺激になった。
- ・前年度も受け、自分自身をかえる事
- ・改めて、衛生管理の大切さを学んだ。
- ・もっと詳しく話してもらいたかった。
- ・産地市場の衛生管理に対して、初めて聞く事ばかりで興味深かった。
- ・施設再整備に向け、一部 HACCP 対応も検討課題と考えられる。
- ・EU への輸出基準について興味深いものがあった。
- ・前回と同じ様な話と感じた。
- ・なぜ、衛生管理が必要であるかということ
- ・衛生管理の色々な取り組み方があるなと感じた
- ・最後に講習をした人は少し分かりやすかった。

5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

●ご意見

- ・少しずつでも工夫、改善していきたい。
- ・生きていくうえで、食は重要なので、しっかり考えて取り組めるところは取り組んでいきたい。
- ・HACCP 運用しているが、まだまだなので、質実あるものに改良していきたい。
- ・安全衛生に取り組めます。
- ・特に、人の衛生には気をつけたい。
- ・頭の中では、必要性を痛感するけど、いざ実施すると難しさを感じる。
- ・他産地の優良事例は、いつもながら参考になる。
- ・気になることがよくまとまっていた。
- ・取引先に迷惑を掛けないため
- ・自分の周りから少しずつでも衛生管理を意識した行動をしたい
- ・環境衛生面、機械、機具衛生面
- ・道端にゴミを捨てないようにする。

6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善（流通の目詰まり解消）できると思いますか？

●ご意見

- ・ドーム内のパレットを外へ出す。
- ・しっかり取り組めば、消費者は必ずついてきてくれる。
- ・改善すべきと思うが、一人一人の責任感の問題が大きい為。
- ・末端の小売、消費者への浸透が重要で先決と思われる。
- ・人のモラル向上は難しい。
- ・消費者は安全でより良い物を求めているので大丈夫と思います。
- ・市場内関係機関の協力、理解は必要。
- ・鮮度や安全性に消費者の関心がある以上、目詰まり解消に役立つと思う。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

- ・国内基準と世界基準の相違
- ・多くの方が働く市場では、全ての方が同じ目的意識で取り組むことが難しいと思うので、その実施方法などの情報が欲しい。

8. 品質・衛生管理に関して、関係者に対するご意見やご要望等がありましたら、教えてください。

- 市場整備の進捗状況に応じ、またご指導を頂きたい。
- 個々の意識レベルの向上が課題
- 企業が生き残っていく上で大変重要であります。
- 繰り返し講習を行う
- 講師、講演内容、テキスト、いずれも理解し易く、最適であったと思います。
- 講習だけではなく、市場の取り組み状況モニタリングや診断を実施して欲しい。

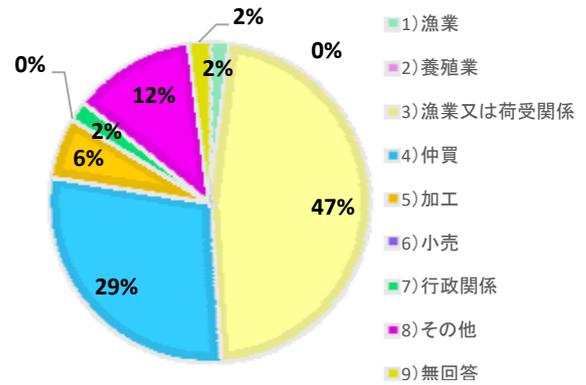
9. 今回の講習会はいかがでしたか？ ご意見、ご感想等がありましたら、教えてください。

- 分かり易い説明本当にありがとうございました。
- 難しい部分もあったが、なんとなく参考になりました。
- 岡野氏の講話は、簡潔で分かりやすかった。水産加工場関係の演習はありませんでした。
- 遅れて来て申し訳ありませんでした。いかしていきたいと思います。
- よく分かりました。
- 人の管理はモラルの問題ですが、ハード面では、かなりの資金が必要と思われ、我々産地仲買の大きな負担となります。豊洲の関係者も大変な状況だと思います。
- 「フードチェーン」「トレーサビリティ」とか今回講習を受けに来た人たちが理解し易かったかが疑問だ。最新（海外）も含め、もっと分かり易い情報が欲しかった。事務所に帰って後輩たちに説明するために。
- 生鮮食品を扱う立場として、衛生管理に対する考えの甘さを痛感させられました。
- もう少し図や映像があると分かりやすかった。（DVD等）
- 難しすぎてよく分からなかった。

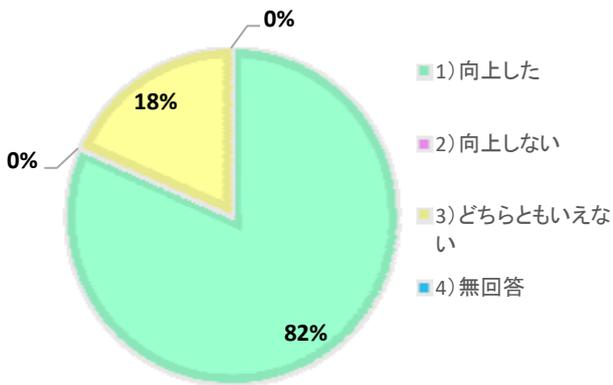


松浦おさかなドーム

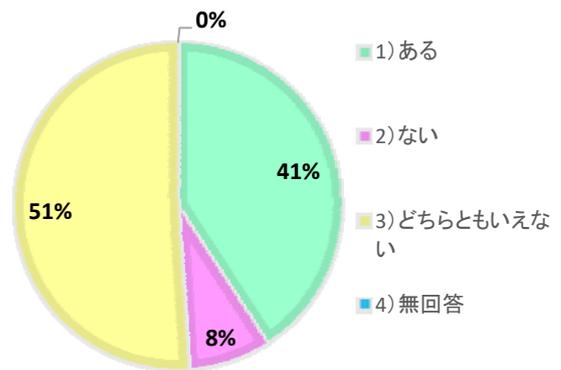
業種について



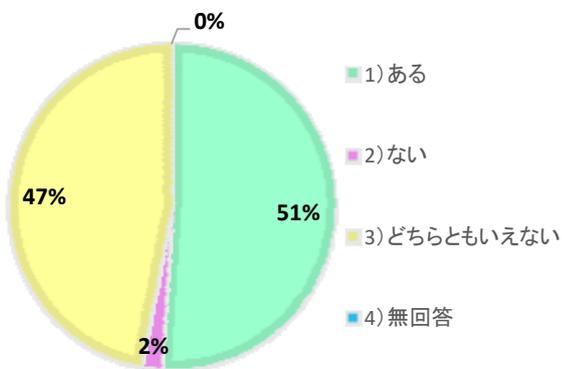
Q1 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの意識は、向上しましたか？



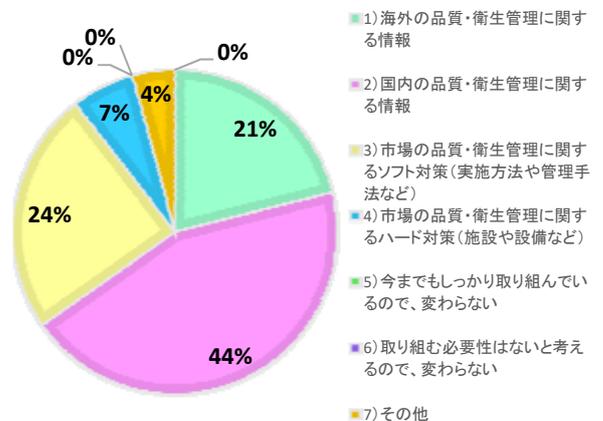
Q2 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの取り組みに変化は、ありましたか？



Q3 講習会后、品質・衛生管理のために、これから取り組みたいことは、何かありますか？



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。

●その他

- ・ゾーニング注意（タバコ・車・トイレ他）鮮度管理（現場）
- ・月2回の安全衛生面のパトロールを実施し、指摘箇所改善に努める。
- ・製造工場なので、今までもしっかり取組んでいるが、日々上を目指す。
- ・鮮度保持ルールの設定、作業方法の変更の検討、実施。

Q5 品質・衛生管理の向上に関して、要望またはご意見等がありましたら記入して下さい。

- ・品質・衛生管理の向上によって、どのような経済的メリットがあったのか、という事例を紹介することによって意識は大きく変わると思われる。
- ・人を集めますので、また定期的に講習会を行って下さい。
- ・1年に1度ではなく、講習会の回数を増やせば各自の意識は多少は高まると思う。
- ・現場トイレに足洗い場（長靴）を設置して欲しい。
- ・定期的に講習会を行ってほしい。
- ・今の魚市場では、魚舎の老朽化があるので現状では衛生管理が出来ていない。
- ・末端消費者が安心して魚を購入できるよう、産地市場が衛生管理の向上を進めないといけないと再確認しました。
- ・1回目の講習会より2回目自分なりに真剣に話を聞いた感じで勉強になった。
- ・自覚も必要だが、もっと講習会を増やして欲しい。
- ・市場の責任者として、水場から販売まで魚の品質・鮮度を落とさない。
- ・参加者が更に意識向上し、興味が持てる講習会にして欲しい。
- ・魚市場という環境において、魚市場に関わる全ての企業が協力し合い、品質・衛生管理の向上に努めていかなければならず、その協調を取るのが難しく一番の課題と思います。
- ・現場の製品を陳列する場所に溝が出来ているので、そこをきれいに埋めて雑菌が溜まらないように改善して欲しい。
- ・定期的に講習会をして欲しい。
- ・またあればいいなと思いました。
- ・品質・衛生管理が向上できる新製品が開発されれば導入したいです。
- ・品質・衛生管理の向上には職員全員の注意、気配りが必要だと思います。
- ・他の市場の良いところを取り入れる。
- ・夏場にて、動物、鳥類の駆除
- ・必要性は理解できるが、行動に踏み出せない。
- ・定期的に講習会が開かれる事を望みます。
- ・過度にならない出来る範囲で衛生管理に取り組みたい。
- ・一企業体であるが、各社意識がまとまっていないのが現状と思われる。意識の改革が必要であり、末端までの教育も必要と思われる。
- ・マリンボックス、大缶の洗浄、CBの洗浄

- 漁業者から加工業者まで同じ意識を持って品質・衛生管理を行うことが安全安心な商品を消費者へ提供出来、結果販売増につながると思う。
- 今回のような講習会は、年1回くらいは必要と感じる。
- 輸送業者として市場から出荷する鮮魚の安全におけるリスクを抑え、安全性を確保し衛生管理を高めていくため弊社内の衛生安全会議で議題に挙げ今まで以上に認識を高めていきたいと
思います。それにより市場で現在すすめている手洗い洗浄や清掃または煙草のポイ捨て等安全へ取り組みを微力ながら推進することに繋がるものと感じました。また、EUへの輸出の可否に係らず品質・衛生管理は消費者が望んでいる安全安心に直結するものですから、起点である我々漁船市場関係者が第一に取り組むべきことと再認識致しました。

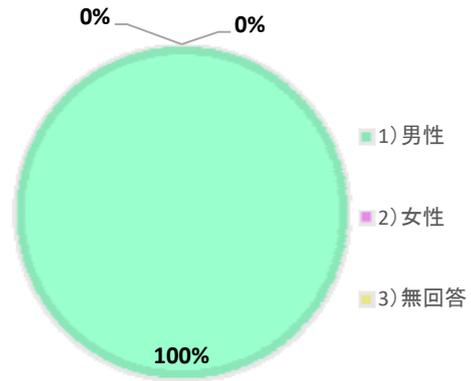
国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業（産地関係）に係る講習会報告

1. 場所	会場名	長崎魚市場内 大会議室
	所在地	長崎県長崎市京泊3丁目3番1号
2. 実施日		平成26年11月7日
3. 講習	講師	長島 徳雄 一般社団法人 海洋水産システム協会 顧問 日本水産缶詰輸出水産業組合 日本水産缶詰工業協同組合 専務理事 岡野 利之 [技術士：水産] 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 主任技師
	内容	1. 国産水産物流通促進事業 水産流通ポータルサイトの紹介 2. 産地の水産業戦略と品質・衛生管理 3. 品質・衛生管理に関わる支援制度の紹介 4. 品質・衛生管理の基本(一般的衛生管理) 5. 産地市場の品質・衛生管理について 6. 品質・衛生管理に取り組む産地市場の事例紹介 7. 品質・衛生管理に取り組む産地市場の効果 8. [演習]品質・衛生管理への取り組み自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査
4. 参加者数		50名
5. 実施体制	共催	国産水産物流通促進センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 一般社団法人長崎魚市場協会
		
長崎魚市場		講習会の様子

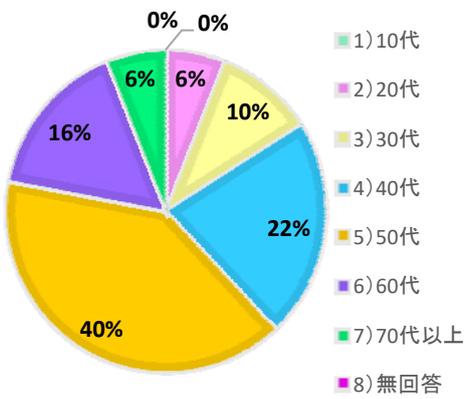


長崎魚市場

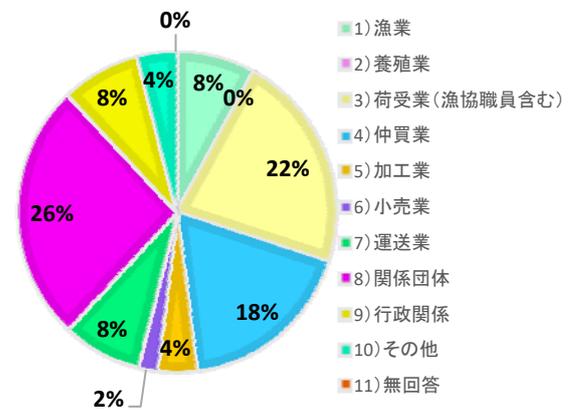
1. あなたの性別についてお答えください。



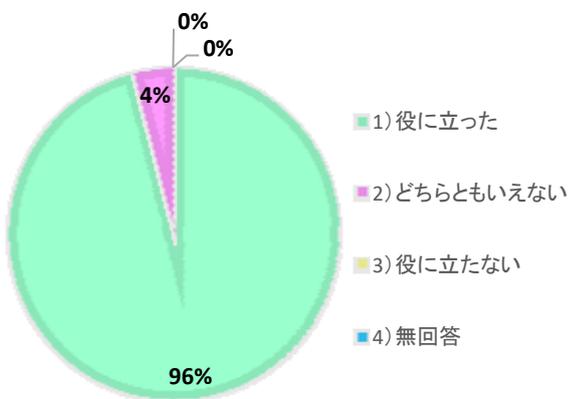
2. あなたの年代をお答えください。



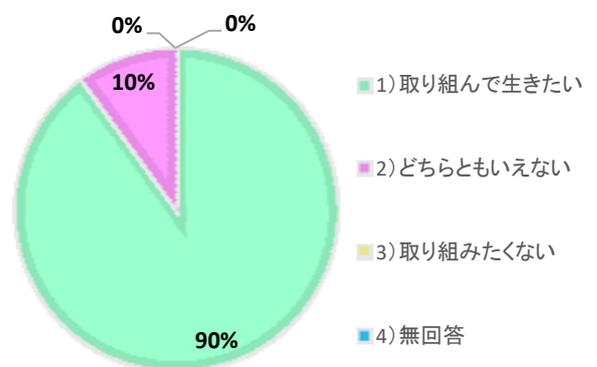
3. 業種についてお答えください。



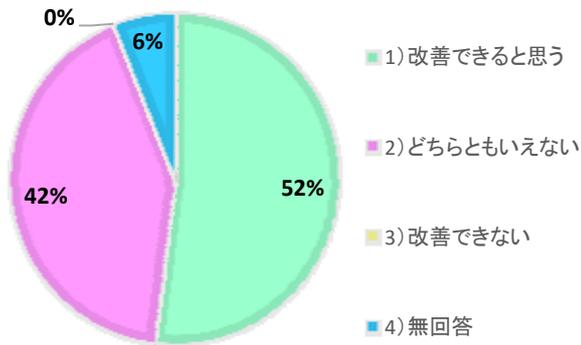
4. 講習会は役に立ちましたか？



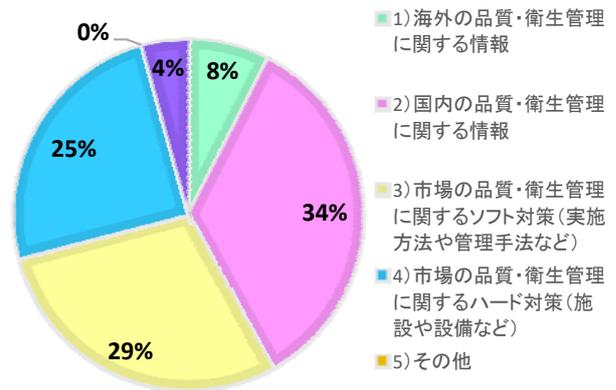
5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善
(流通の目詰まり解消) できると思いますか?

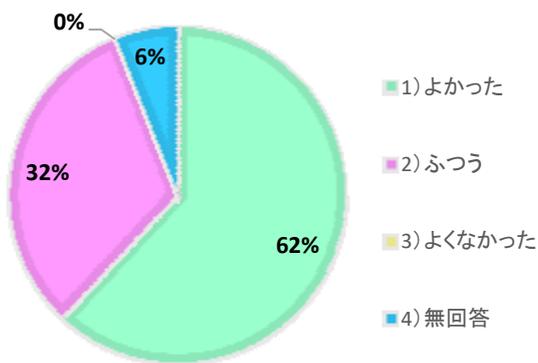


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を
希望されますか?

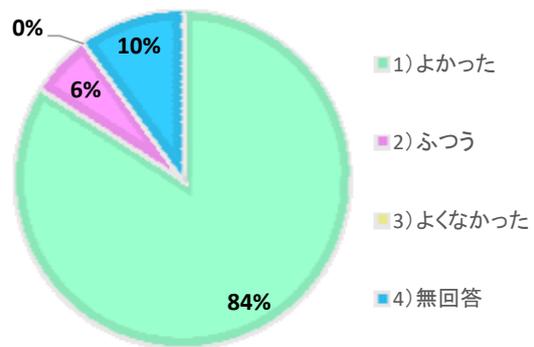


9. 今回の講習会はいかがでしたか?

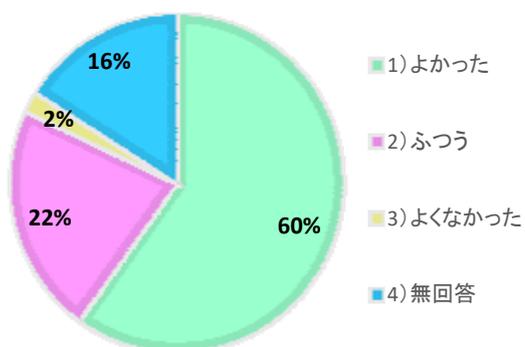
①第1部について



②第2部について



③「演習」について



4. 講習会は役に立ちましたか？

●ご意見

- ・ 知らない面が知れた
- ・ 定期的に開催して頂き、参加していない人にも取り組む意識が必要。

5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

●ご意見

- ・ ただし、経費面をどうするか
- ・ 事務系職員のため記入できません。大変参考となりました。

6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善(流通の目詰まり解消)できると思いますか？

●ご意見

- ・ 改善には大いに効果があると思うが、現場担当者への意識の向上に努力する必要がある。
- ・ 先ずは、意識を変えることが重要であるが、費用対効果を得るべくコストをいかに抑えられるかが課題だと思われる。
- ・ 水産へ携わる全ての人が品質衛生管理の取組が必要だと思う。
- ・ 改善できる事を希望する

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？ (複数回答可)

●ご意見

- ・ 回答なし

8. 品質・衛生管理に関して、関係者に対するご意見やご要望等がありましたら、教えてください。

- ・ これから品質・衛生管理に取り組んでいくが、事業の進捗に合わせた段階的な指導が必要
- ・ 自動化、軽労化につながる新アイデアと併せての高度衛生管理であってほしいと思っています。
- ・ 消費地で魚価も含め、どこまで差別化されるのか疑問
- ・ もっと多方面、多面的な立場の人の意見等も聞いて、総合的に物事を考えていきたい。
そのため、今回のような講習会をもっと開いてほしい。

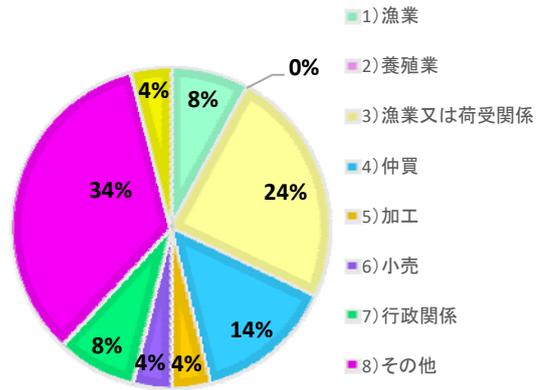
9. 今回の講習会はいかがでしたか？ ご意見、ご感想等がありましたら、教えてください。

- ・ 講習会の日程をよく考えて日時を相談しながらやってほしい。週頭や週末はなるべく避けて欲しい。
- ・ 当市場の高度衛生設備が出来る時、大いに役立てていただきたい。
- ・ 閉鎖型建屋において、軽労化のための自動床掃除機等、開発できないでしょうか？
もうあるかもしれませんが。
- ・ 意識の改革が必要

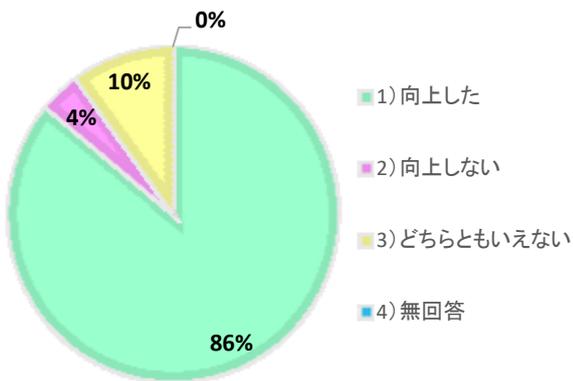


長崎魚市場 講習会の様子

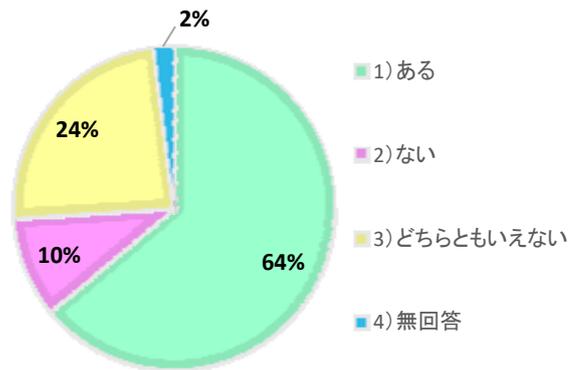
業種について



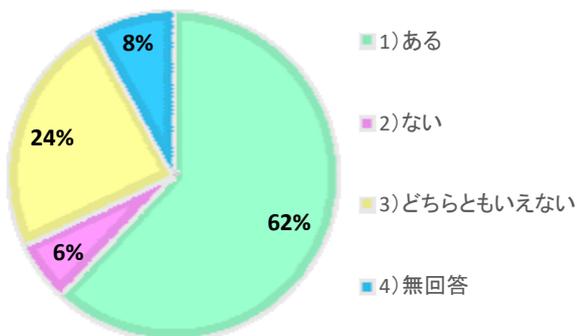
Q1 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの意識は、向上しましたか？



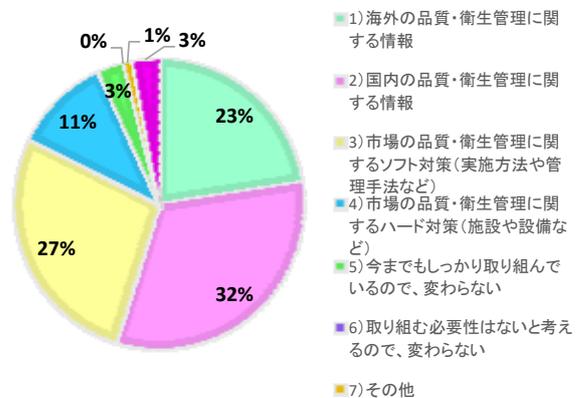
Q2 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの取り組みに変化は、ありましたか？



Q3 講習会后、品質・衛生管理のために、これから取り組みたいことは、何かありますか？



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。

●その他

- ・ 行政の立場から品質・衛生管理に協力したい。

Q5 品質・衛生管理の向上に関して、要望またはご意見等がありましたら記入して下さい。

- ・ 高度衛生化施設整備事業の進捗に伴い、マニュアルを作成する必要があるが、長崎魚市場に見合ったマニュアル作成のご指導をお願いします。
- ・ 高度衛生管理とは？
- ・ 今まで以上に職員に対する衛生管理意識が向上できるよう指導していきたい。
- ・ 個人の意識レベルを上げさせる方法、声掛け方の消毒等を受けてみたい。
- ・ 高度衛生化工事が完了するまでの、鳥のフン害対策が急務と考える。
- ・ 高度衛生化施設完成までの現施設では、鳥獣の進入対策、喫煙場所の徹底を最重要項目として取り組む必要がある。
- ・ 次回も出席したい。
- ・ 講習会を引き続き、意識向上の為に定期的開催して欲しい。
- ・ 従事する人の意識を高めることが大事なと思う。
- ・ 定期的に卸、仲卸、小売の各団体合せて講習会をしてはどうですか!!
- ・ 品質・衛生管理の向上はいいのですが、経費はどこから持ってくるのか？
- ・ このような品質・衛生管理の向上に関する講習会は定期的に行う必要があると思いました。
- ・ 長崎魚市に携わる全ての方が講習会を受けるべきだと思います。
- ・ ゴミ処理場の整備(魚の内臓等)
- ・ 水産関係者全員に講習会を複数に分けて行う。
- ・ 現場関係の仕事ではありませんので、講習会後の取り組みについては該当いたしません。
- ・ 魚市関係企業に専門的知識を持った管理者を置く。そのためには、管理者に必要なカリキュラムを作り、理論と実践を習得させる。短編的な講習会では、自己満足に過ぎず、効果は少ないと思われる。

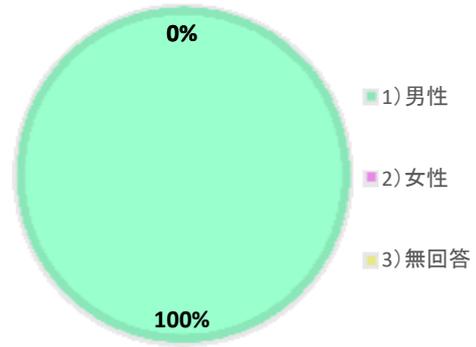
国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業（産地関係）に係る講習会報告

1. 場所	会場名	長島港魚市場 会議室
	所在地	三重県北牟婁郡紀北町紀伊長島区长島 2185-1
2. 実施日	平成 26 年 11 月 13 日	
3. 講習	講師	大村 浩之〔一級建築士〕 一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所 第1調査研究部 主席主任研究員
		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	<p>1. 国産水産物流通促進事業 水産流通ポータルサイトの紹介</p> <p>2. 品質衛生管理が求められている背景</p> <p>3. 全国の衛生管理型市場の動向や具体的な事例</p> <p>4. 漁港整備事業の概要</p> <p>5. 産地市場の品質・衛生管理</p> <p>6. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の紹介</p> <p>7. 衛生管理の取組効果</p> <p>8. 〔演習〕品質・衛生管理への取り組み自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査</p> <p>※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。</p>
4. 参加者数	23 名	
5. 実施体制	共催	国産水産物流通促進センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 紀北町長島地区産地協議会
	後援	紀北町役場
		
三重外湾漁業協同組合 紀州支所(旧長島町漁協)		講習会の様子

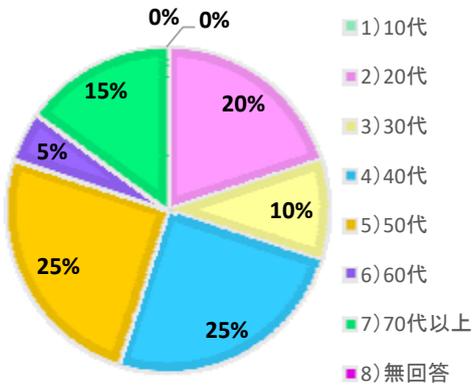


長島港魚市場

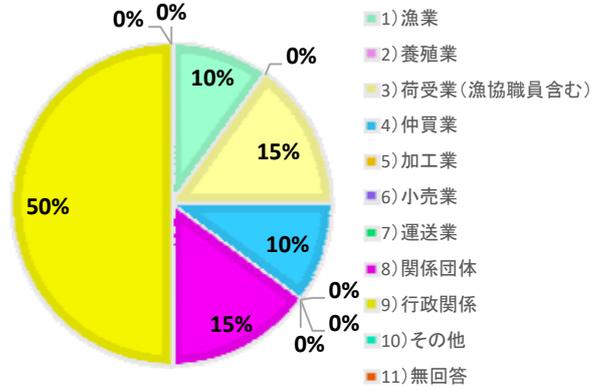
1. あなたの性別についてお答えください。



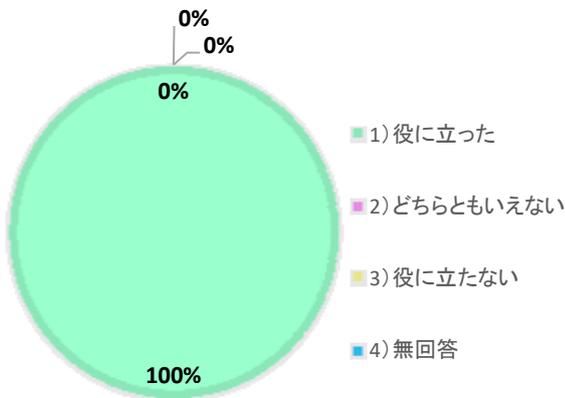
2. あなたの年代をお答えください。



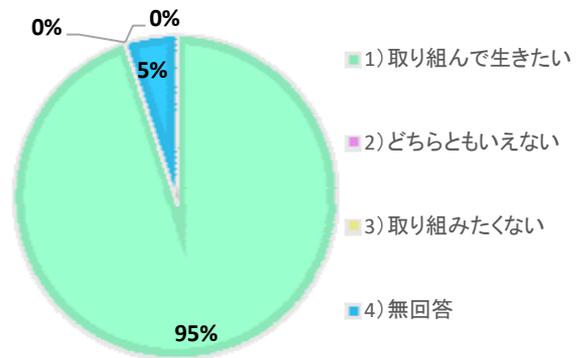
3. 業種についてお答えください。



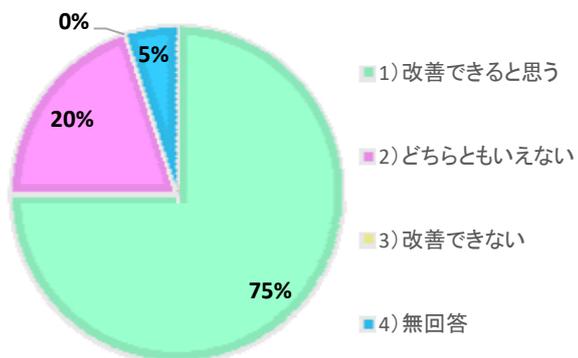
4. 講習会は役に立ちましたか？



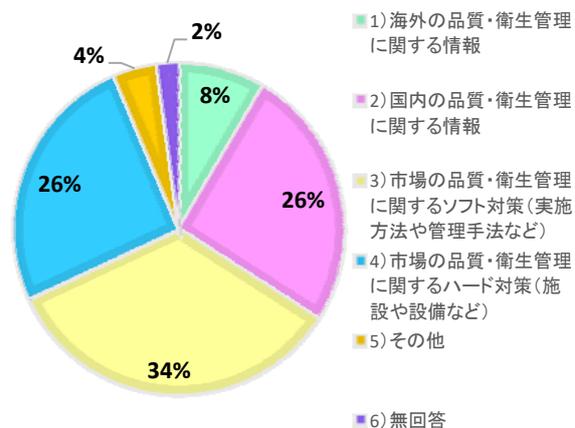
5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善
(流通の目詰まり解消) できると思いますか？

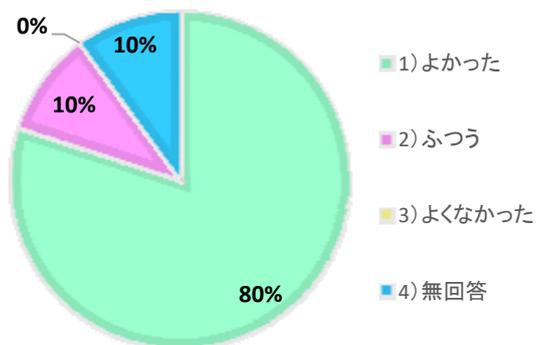


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を
希望されますか？

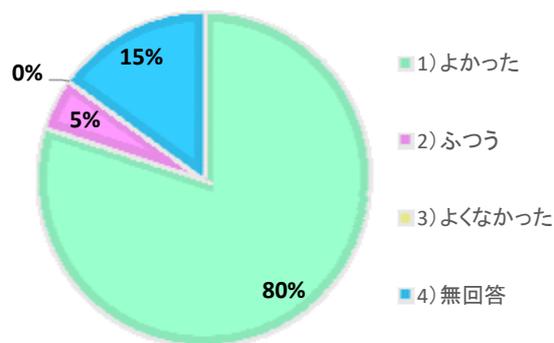


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

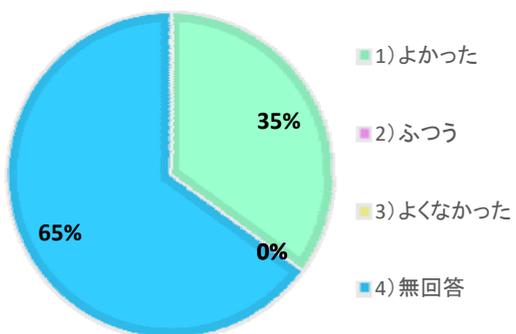
①第1部について



②第2部について



③「演習」について



4. 講習会は役に立ちましたか？

●ご意見

- ・ 専門的な知識を学ぶことができた。また、他地域の取り組みは非常に参考になった。
- ・ 関係者の意識向上につながったと思う。

5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

●ご意見

- ・ 市場担当として市場への指導
- ・ 消費地市場、産地使用のそれぞれで可能なことから取り組みを進めていきたい。
- ・ 多くの設備投資が必要になりそうなので、できる所から取り入れていければと考える。

6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善(流通の目詰まり解消)できると思いますか？

●ご意見

- ・ ある程度の効果はあると思うが、本当に儲かることに繋がるのか
- ・ 地元海産物の付加価値向上につながるのではないか
- ・ 当然漁協では無理なので、行政にお願いしたい。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？ (複数回答可)

5)その他

- ・ 産業界では、漁民、漁商組合共々十分認識していることなので、進めていきたい。

●ご意見

- ・ 先進的な取組があれば、情報収集を行なっていきたい。

8. 品質・衛生管理に関して、関係者に対するご意見やご要望等がありましたら、教えてください。

- ・ 行政に頼ることなく、市場利用者自らが何が必要で何故するのかを理解して取り組んでいただきたい。
- ・ 品質・衛生管理については、よくわかりますが、お金のかからない方法をもっと教えてほしい。
- ・ 既存の市場施設については、衛生管理の実施方法は費用が増大するため対策は難しいが、これからはできる所からやっていかなければならないと思う。

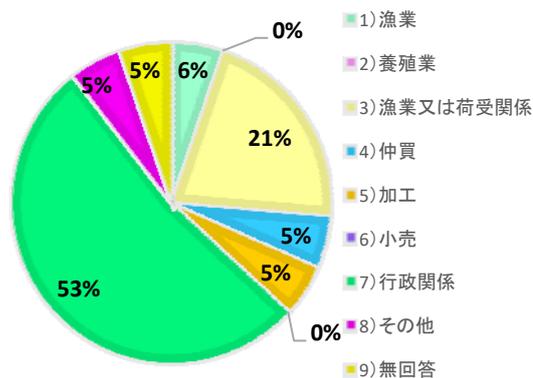
9. 今回の講習会はいかがでしたか？ ご意見、ご感想等がありましたら、教えてください。

- ・ ありがとうございます。大変参考になりました。

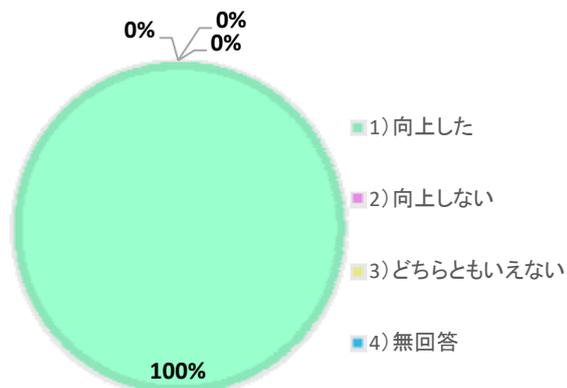


長島港産地卸売市場 陸揚げ作業

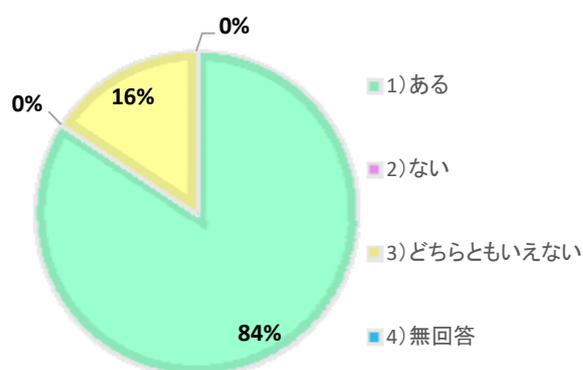
業種について



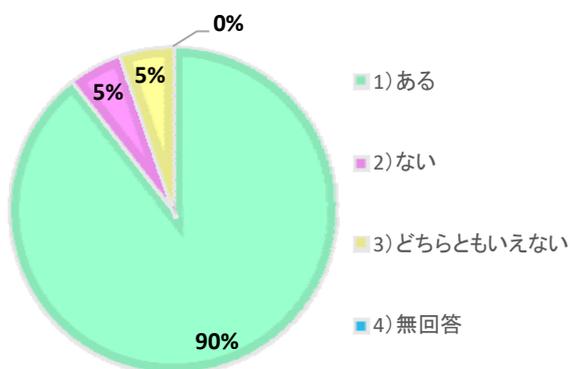
Q1 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの意識は、向上しましたか？



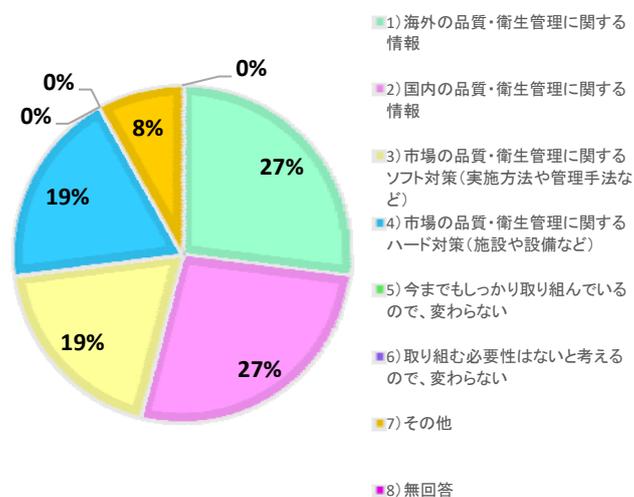
Q2 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの取り組みに変化は、ありましたか？



Q3 講習会后、品質・衛生管理のために、これから取り組みたいことは、何かありますか？



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。

●その他

- 県内の市場に対する指導をさらに進めていきたい。
- 市場の整備が絶対必要と感じている。
- 当組合の理事会、熊野灘海産商組合連合会の役員会でもそれぞれ報告した。

Q5 品質・衛生管理の向上に関して、要望またはご意見等がありましたら記入して下さい。

- 道は険しいです。
- 講習後、魚市場にいくつかの効果があったため、多少なり向上したと考えられます。
- まだまだ道のりは長いですが、出来る事から少しずつでも行動していかなければならないと思います。
- 受講してからの市場は、さておき、まず魚の鮮度保持又は衛生管理を実践しており、冷水を用いて又魚の箱等の衛生管理を心掛けている。(商人(市場)の反応は良い)
- 今後も長島の市場の品質・衛生管理の向上に対し、更なる指導をお願いします。
- 現状は、品質・衛生管理による食の安全安心は大変重要なことであるが、改善について費用面で高額になり、国、県等の支援策、助成が必要となる。
- 長島港魚市場も少しは改善が見えるものの、食品を扱っているという意識はお互いに足りないと思います。時には厳しいルールも必要ではないかなと思います。

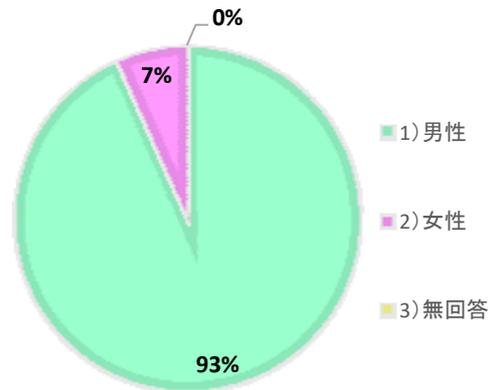
国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業（産地関係）に係る講習会報告

1. 場所	会場名	太地町公民館
	所在地	和歌山県東牟婁郡太地町大字太地 3077-13
2. 実施日	平成 26 年 12 月 2 日	
3. 講習	講師	岩沼 幸一郎〔技術士：水産〕 岩沼技術士事務所 代表 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. 国産水産物流通促進事業 水産流通ポータルサイトの紹介 2. 品質・衛生管理の取組みと効果 3. 産地市場の品質・衛生管理 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定に向けて 5. 〔演習〕品質・衛生管理への取組み自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4. 参加者数	19 名	
5. 実施体制	共催	国産水産物流通促進センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 太地町漁業協同組合
	後援	太地町
		
太地町漁協 荷捌き所		講習会の様子

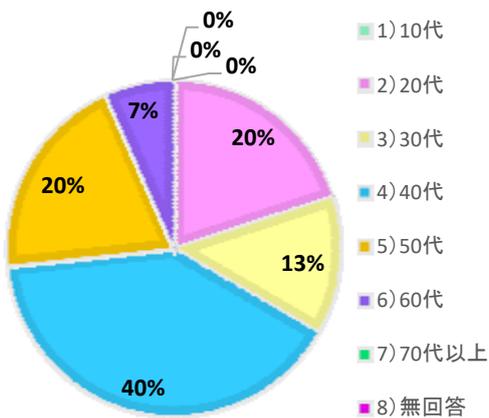


荷捌き施設内 セリの様子

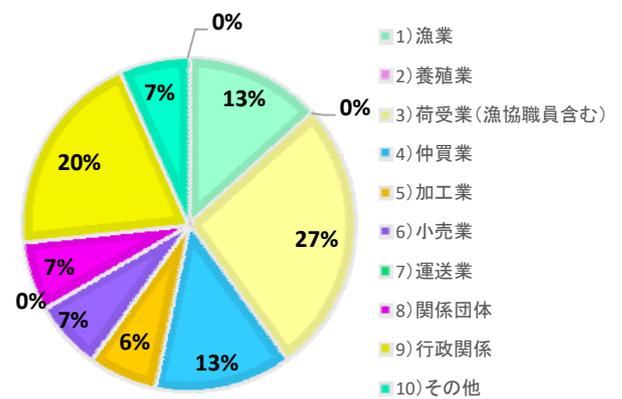
1. あなたの性別についてお答えください。



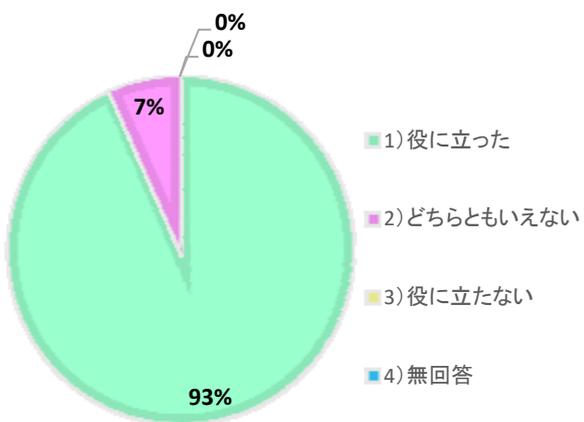
2. あなたの年代をお答えください。



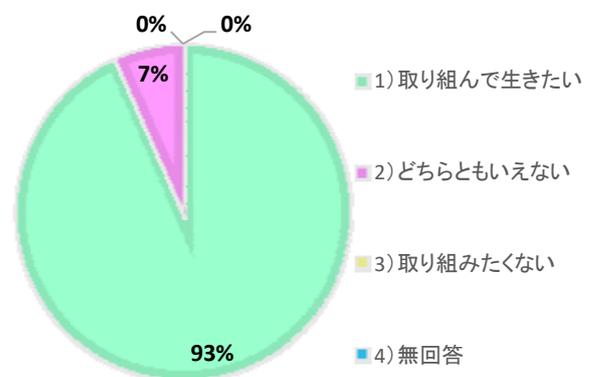
3. 業種についてお答えください。



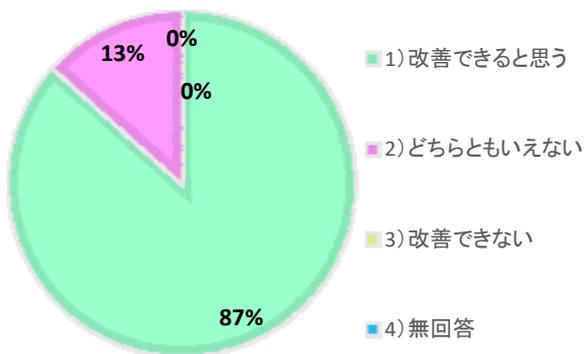
4. 講習会は役に立ちましたか？



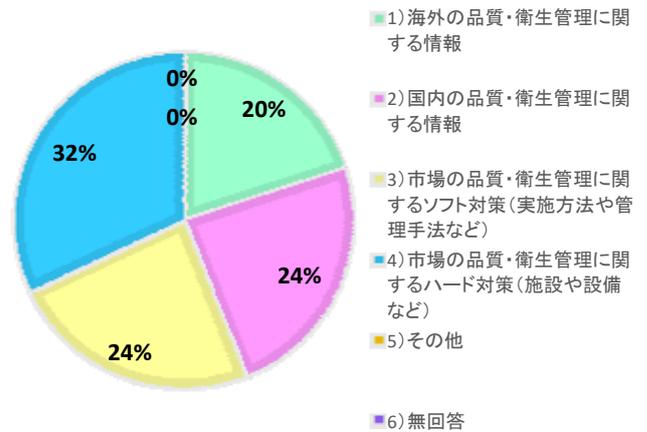
5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善
(流通の目詰まり解消) できると思いますか？

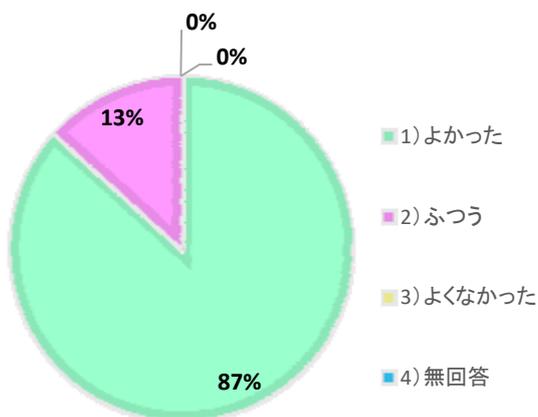


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を
希望されますか？

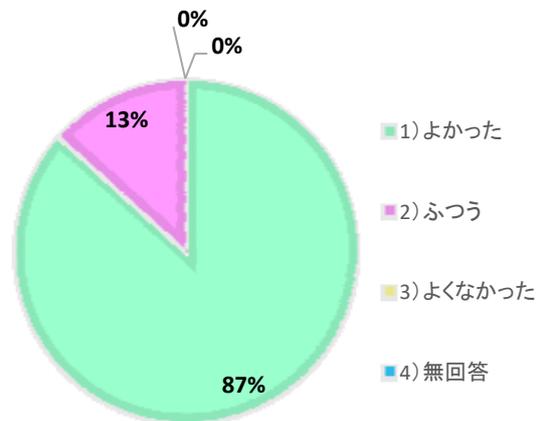


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

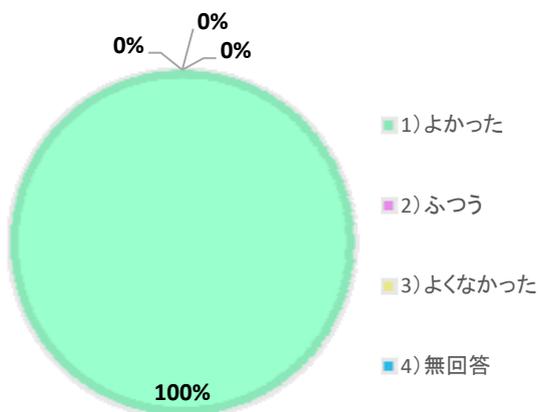
①第1部について



②第2部について



③第3部について



4. 講習会は役に立ちましたか？

●ご意見

5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

●ご意見

- 水産物の付加価値向上の為に、品質・衛生管理の取り組みは必要となってくる。
- 施設/設備費用がない

6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善(流通の目詰まり解消)できると思いますか？

●ご意見

- 各産地市場で取り組むことができれば、小売業のニーズに対応できるが、全ての市場に対応することは難しい。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？ (複数回答可)

その他

●ご意見

- 海外へ輸出する際に必要な衛生管理について

8. 品質・衛生管理に関して、関係者に対するご意見やご要望等がありましたら、教えてください。

- 作業中及び作業前も常に衛生管理に気をつけています。

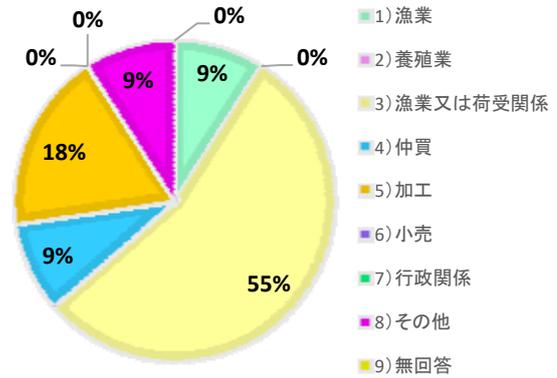
9. 今回の講習会はいかがでしたか？ ご意見、ご感想等がありましたら、教えてください。

- 衛生管理認定市場の具体例がわかり良かったです。
- 分かりやすく説明いただけましたと思います。

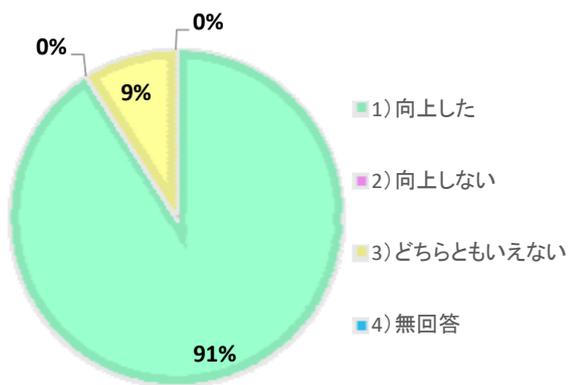


太地町漁協荷捌き施設内 セリ風景

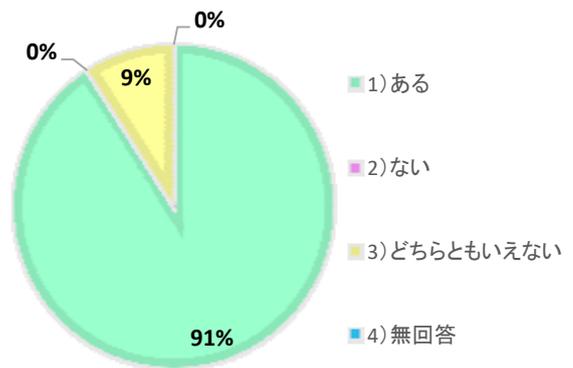
業種について



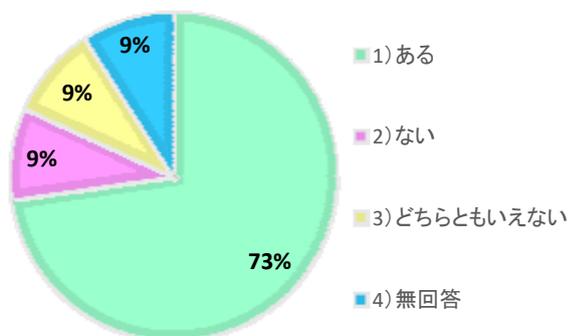
Q1 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの意識は、向上しましたか？



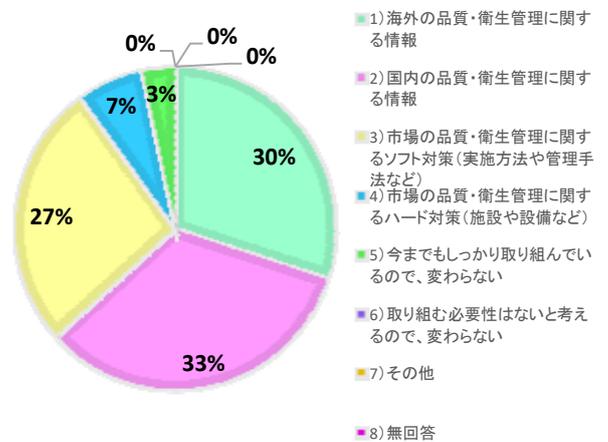
Q2 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの取り組みに変化は、ありましたか？



Q3 講習会后、品質・衛生管理のために、これから取り組みたいことは、何かありますか？



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。

●その他

- ・ 回答なし

Q5 品質・衛生管理の向上に関して、要望またはご意見等がありましたら記入して下さい。

- ・ 回答なし

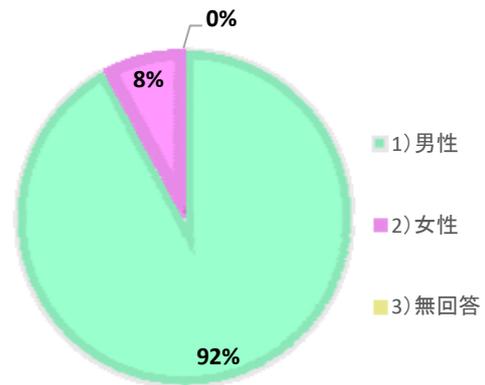
国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業（産地関係）に係る講習会報告

1. 場所	会場名	和歌山東漁業協同組合 新荷捌施設 2階
	所在地	和歌山県東牟婁郡串本町串本 1884
2. 実施日		平成 27 年 1 月 16 日
3. 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 [技術士：水産] 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 主任技師
	内容	1. 国産水産物流通促進事業 水産流通ポータルサイトの紹介 2. 産地関係者のための一般的衛生管理と品質・衛生管理の取り組み効果 3. 品質・衛生管理に取り組む全国の産地市場の事例等 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定に向けて 5. [演習] 品質・衛生管理への取り組み自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4. 参加者数		38 名
5. 実施体制	共催	国産水産物流通促進センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 和歌山東漁業協同組合
		
		
		和歌山東漁協 荷捌き施設内セリの様子
		講習会の様子

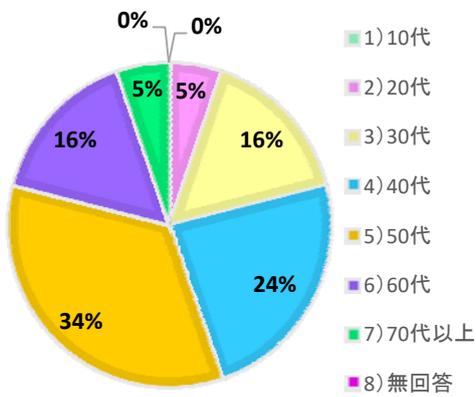


和歌山東漁業協同組合

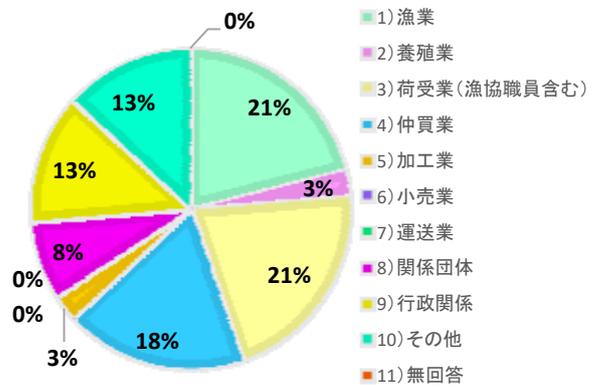
1. あなたの性別についてお答えください。



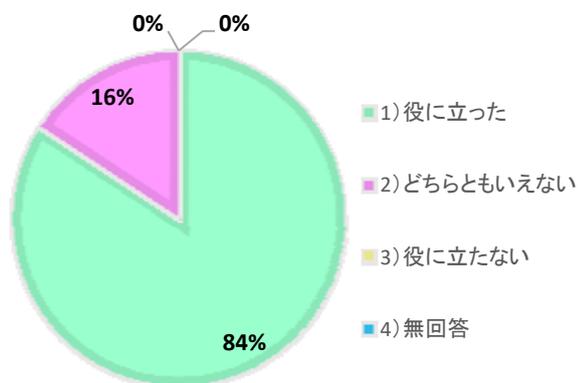
2. あなたの年代をお答えください。



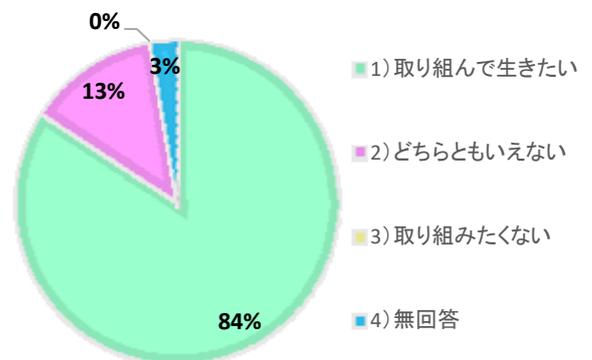
3. 業種についてお答えください。



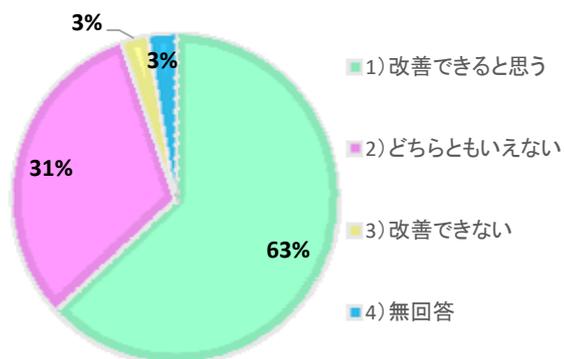
4. 講習会は役に立ちましたか？



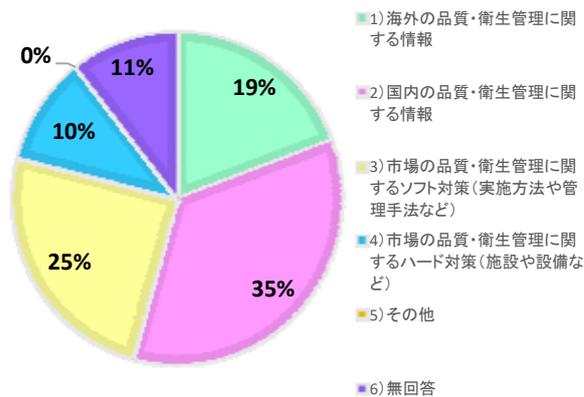
5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善
(流通の目詰まり解消) できると思いますか？

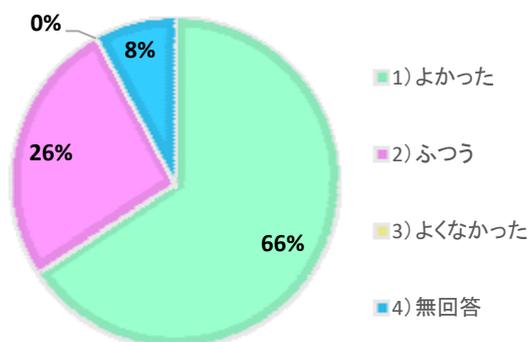


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

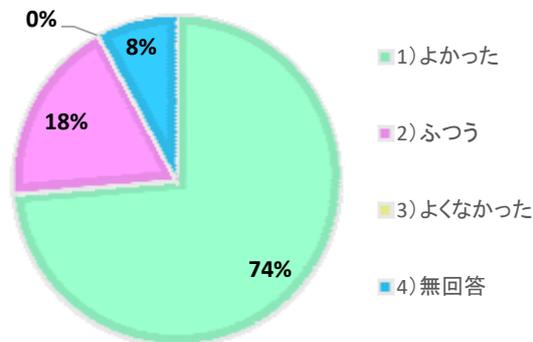


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

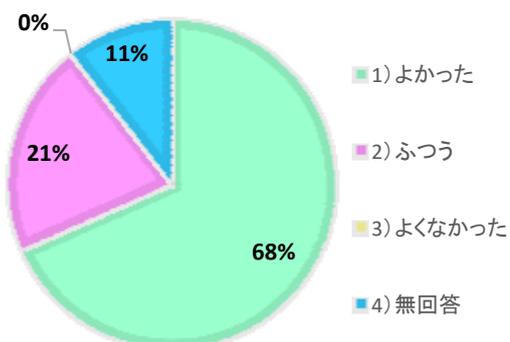
①第1部について



②第2部について



③第3部について



4. 講習会は役に立ちましたか？

●ご意見

- ・ 食中毒の備えに関して意識出来た
- ・ うち加工工場だが、HACCP等共通する内容があり、非常にためになった。
- ・ パレット・板を入れている。鳥、地下置き等改善できる点があると思いました。
- ・ 国内の現状を知ることができて良い。
- ・ 細かい所までおしえていただき良くわかった。

5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

●ご意見

- ・ 我々の行う鮮度維持の方法が間違いないと認識できた。
- ・ 今現在も取り組んでいるが、今回の講習の内容を含め、より一層の衛生管理に取り組んでいきたい。
- ・ 漁協へ迷惑のかからないよう取り組みたい。
- ・ 漁業者、漁協職員、仲買人三者一体の取組が必要。

6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善(流通の目詰まり解消)できると思いますか？

●ご意見

- ・ 一気にというのは難しい話だが、出来る出来ないで言えば出来ると思う。
- ・ 流通はまもの、流通そのものの改善も必要。
- ・ 続けていく事によって改善できると思う。
- ・ 今後は、取り組みをやっていかないと、生き残れないと思います。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？ (複数回答可)

その他

●ご意見

- ・ 日本国内の厳しい衛生管理に対して海外はどうか知りたい。
- ・ 先進地事例を紹介してほしい。
- ・ 今後、輸出等を考えていかなければ
- ・ 他の施設の成功事例を聞いてみたいです。

8. 品質・衛生管理に関して、関係者に対するご意見やご要望等がありましたら、教えてください。

- ・ 水揚げされた魚の値段が高くなればもっと品質・衛生管理が向上すると思う。値段の高い魚はより大切に取扱う!!
- ・ こういう事を知りたい、学びたいと思っている人はまだまだ居ると思うので、講習会等開いてもらいたい(もっと)。
- ・ 優良衛生品質管理市場が、これからの市場の標準になると思いますので、品質衛生管理の普及に努めて下さい。
- ・ 優良衛生品質管理市場認定のためには関係者のより一層の努力が必要だと思う。
- ・ 今回のような講習会を数多くやってもらいたい。
- ・ 目に見える効果があれば、実践してもらいやすい気がします。
- ・ 今は、一つのブースになっているので盛んに取り組みがなされていますが、この取り組みが長く続くような仕組みづくりが必要だと思います。

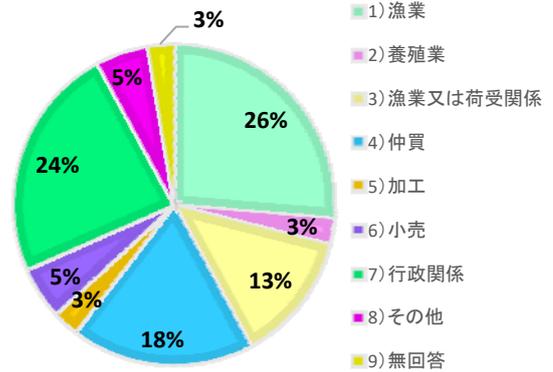
9. 今回の講習会はいかがでしたか？ ご意見、ご感想等がありましたら、教えてください。

- 第3部の資料が字が小さいので見えなかった!
- メインは市場の話であったが、加工業の僕にとってもためになり、また、こういう講習があれば参加したい。
- 品質・衛生管理に取り組んでいる市場とそうでない市場の説明がわかりやすく、非常に参考になった。
- 買う立場の人からの指摘がよかった。震災で被災した南三陸、石巻でも大変な中徹底されている情報に感動した。
- 分かりやすかった(第2部)
- 今後もよろしくお願いします。
- とてもわかりやすい講演でした。特に第2部。

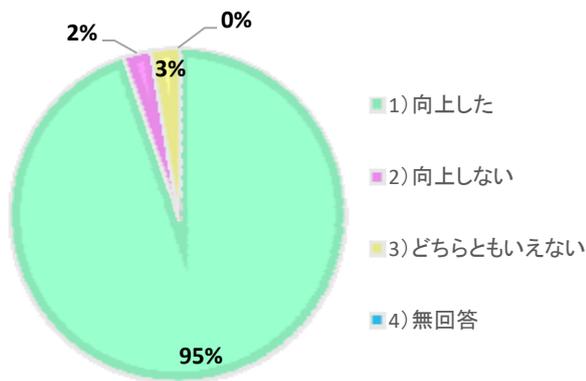


和歌山東漁業協同組合 荷捌施設内の様子

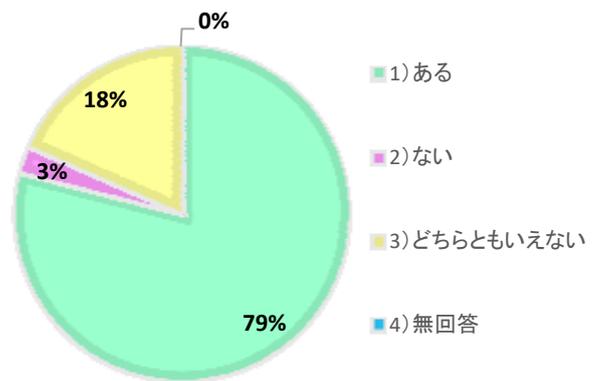
業種について



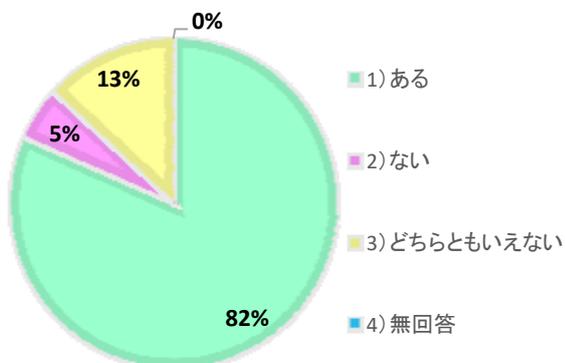
Q1 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの意識は、向上しましたか？



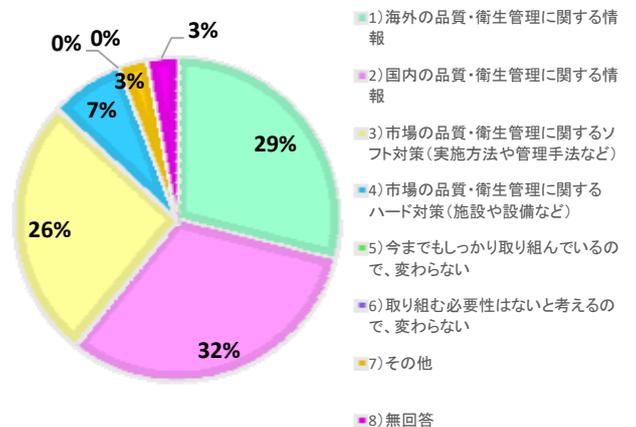
Q2 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの取り組みに変化は、ありましたか？



Q3 講習会后、品質・衛生管理のために、これから取り組みたいことは、何かありますか？



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。

●その他

- ・ 測定用ノギスを木製からアルミ製に作り替えました。
- ・ 各漁協に出向いた際に取組状況を確認、実践しています。

Q5 品質・衛生管理の向上に関して、要望またはご意見等がありましたら記入して下さい。

- ・ 鮮魚物流をもっと詳しく解説が必要かと思う。
- ・ 加工場向けの講習会等も行ってほしい。
- ・ 水産試験場では、カツオ体長測定用のものさしを従来の木製からステンレス製に改善した。
- ・ 今後、衛生管理型が産地市場の基準となっていくと思いますので、このような啓発をどんどん行なっていってください。
- ・ 今後も講習会、度々開催したい。
- ・ 講習会へ出席した人、しない人で取り組み方が違っているように思う。今後も講習会を開いて欲しい。

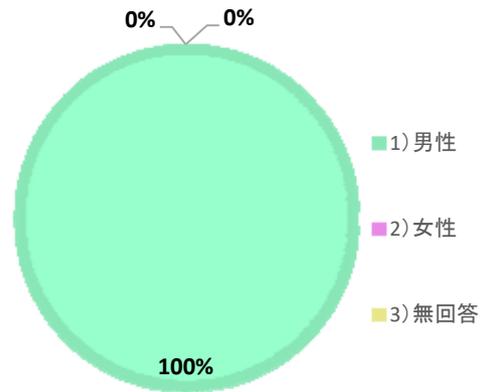
国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業（産地関係）に係る講習会報告

1. 場所	会場名	歯舞漁業協同組合大会議室
	所在地	北海道根室市花歯舞4丁目120番地1先埋地
2. 実施日	平成27年1月21日	
3. 講習	講師	佐藤 光男 大船渡魚市場株式会社 常務取締役 岡野 利之 [技術士：水産] 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 主任技師
	内容	1. 国産水産物流通促進事業 水産流通ポータルサイトの紹介 2. 産地関係者のための一般的衛生管理と品質・衛生管理の取り組み効果 3. 品質・衛生管理に取り組む全国の産地市場の事例等 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定に向けて 5. [演習] 品質・衛生管理への取り組み自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4. 参加者数	30名	
5. 実施体制	共催	国産水産物流通促進センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 歯舞漁業協同組合
		
歯舞漁協 入札の様子		講習会の様子

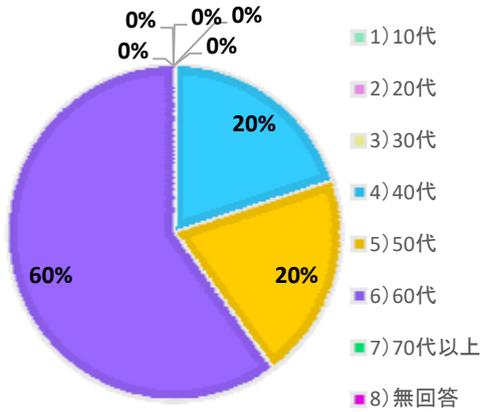


歯舞漁協 岸壁の様子

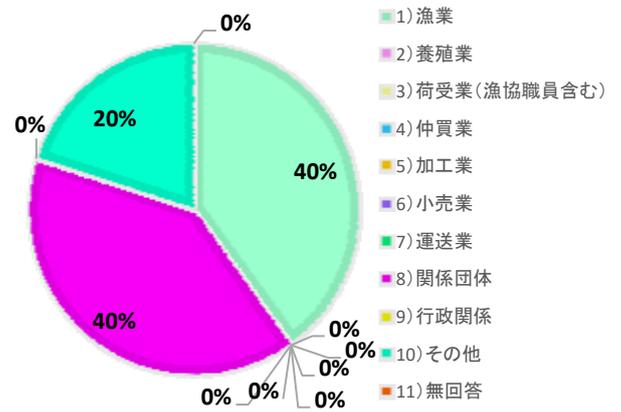
1. あなたの性別についてお答えください。



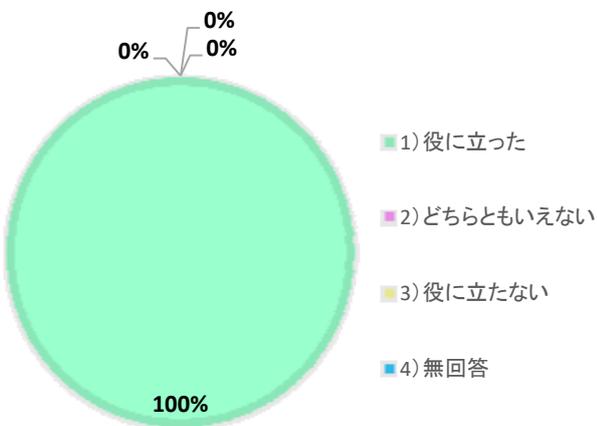
2. あなたの年代をお答えください。



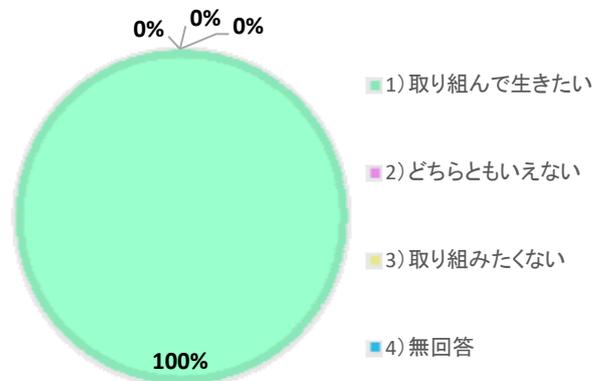
3. 業種についてお答えください。



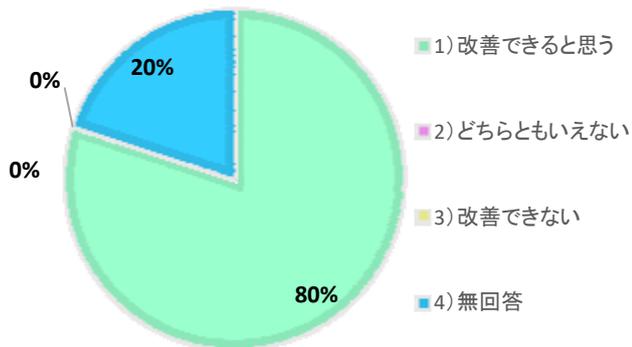
4. 講習会は役に立ちましたか？



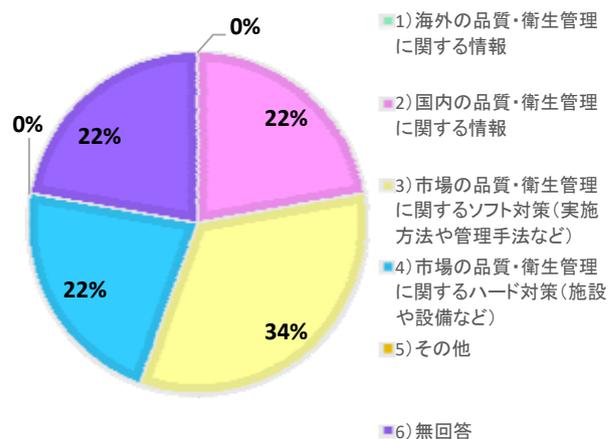
5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善
(流通の目詰まり解消) できると思いますか？

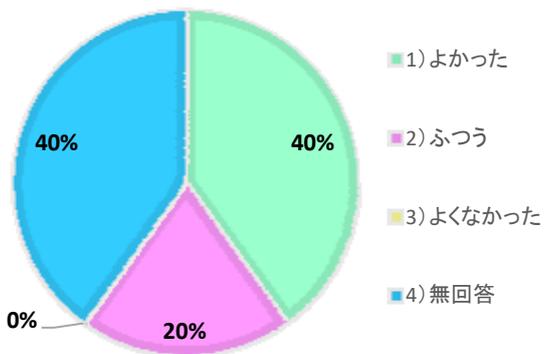


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を
希望されますか？

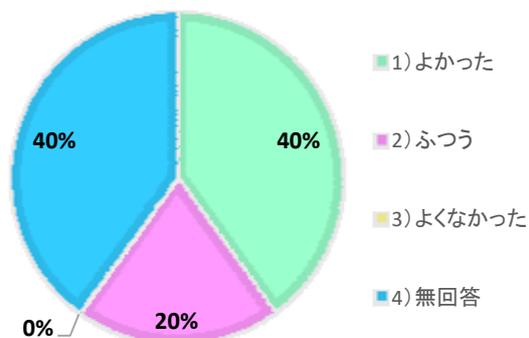


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

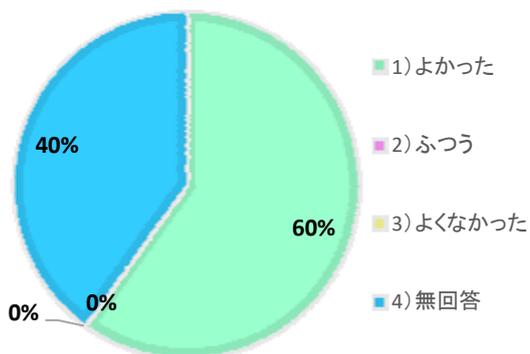
①第1部 課題1について



②第1部 課題2について



③第2部 意見交換会について



4. 講習会は役に立ちましたか？

●ご意見

- ・ わかり易い説明で役に立った。
- ・ わかり易い講習であった。

5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

●ご意見

- ・ 衛生管理体制の構築、消費者の視線でやらないと将来生き残れないと思う。

6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善(流通の目詰まり解消)できると思いますか？

●ご意見

- ・ 改善しなければならない。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？ (複数回答可)

その他

- ・ 回答なし

●ご意見

- ・ 優秀な施設を視察する。

8. 品質・衛生管理に関して、関係者に対するご意見やご要望等がありましたら、教えてください。

- ・ 回答なし

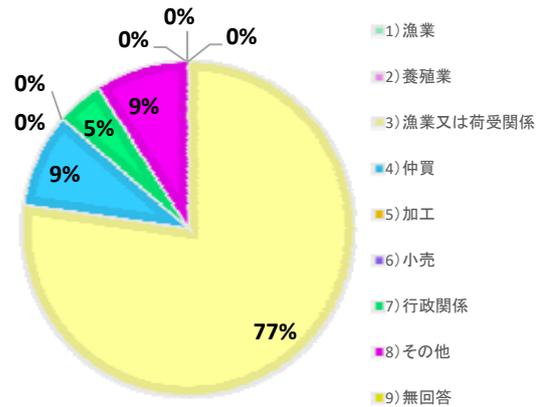
9. 今回の講習会はいかがでしたか？ ご意見、ご感想等がありましたら、教えてください。

- ・ 衛生管理システムの構築は将来(近未来)の必須問題。

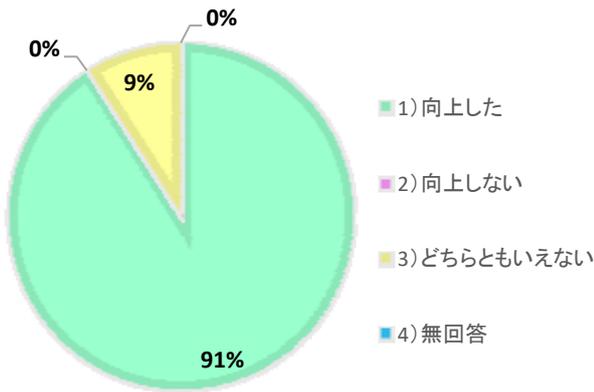


函舞漁業協同組合 セリ風景

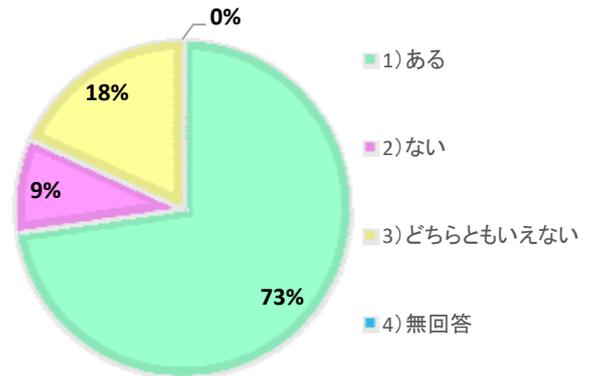
業種について



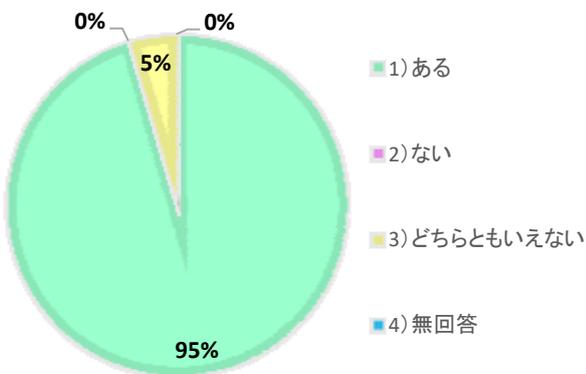
Q1 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの意識は、向上しましたか？



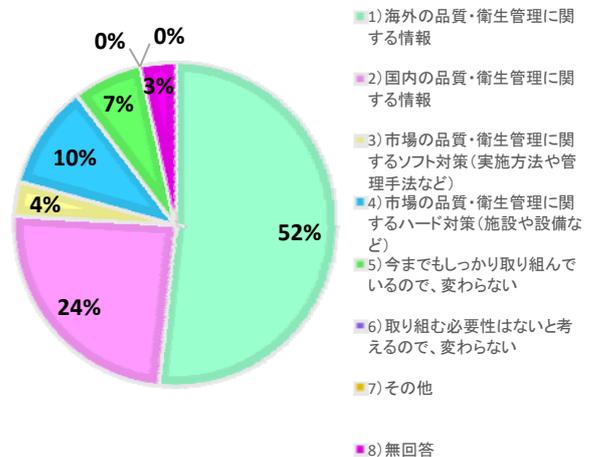
Q2 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの取り組みに変化は、ありましたか？



Q3 講習会后、品質・衛生管理のために、これから取り組みたいことは、何かありますか？



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。

●その他

- ・ 回答なし

Q5 品質・衛生管理の向上に関して、要望またはご意見等がありましたら記入して下さい。

- ・ 定期的に講習会の開催が必要と感じた。
- ・ 次回に向けて何かあれば

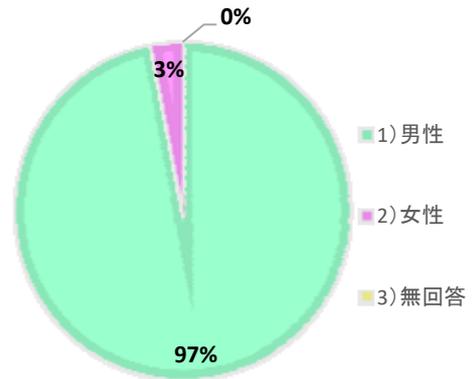
国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業（産地関係）に係る講習会報告

1. 場所	会場名	落部町民センター
	所在地	北海道二世郡八雲町落部 879 番地
2. 実施日	平成 27 年 1 月 23 日	
3. 講習	講師	林 浩志 〔技術士：水産〕 一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所 第 1 調査研究部 次長 岡野 利之 〔技術士：水産〕 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 主任技師
	内容	1. 国産水産物流通促進事業 水産流通ポータルサイトの紹介 2. 産地市場の一般的衛生管理と取り組み事例 3. 高度衛生管理に向けた漁港の取り組み 4. 〔演習〕品質・衛生管理への取り組み自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4. 参加者数	33 名	
5. 実施体制	共催	国産水産物流通促進センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 落部漁業協同組合
		
落部漁協 入札の様子		
		
講習会の様子		

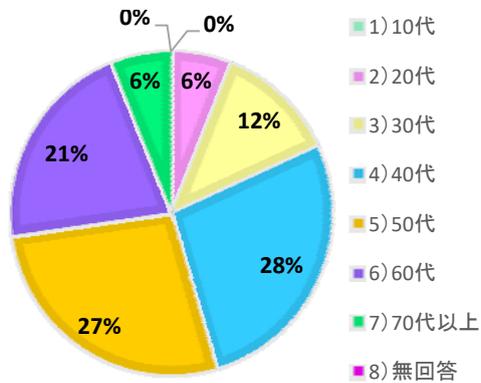


落部掉尾民センター

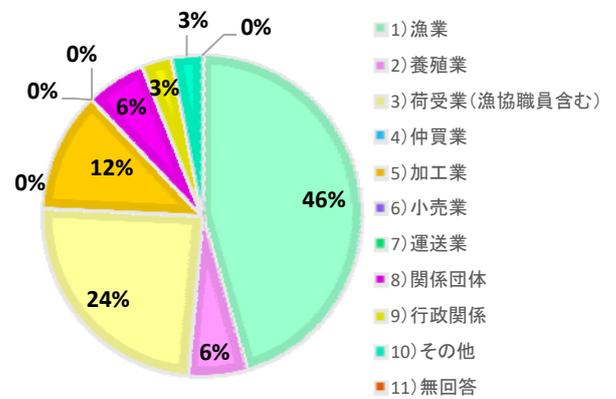
1. あなたの性別についてお答えください。



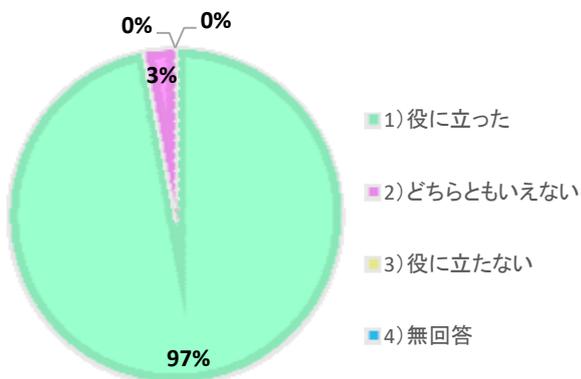
2. あなたの年代をお答えください。



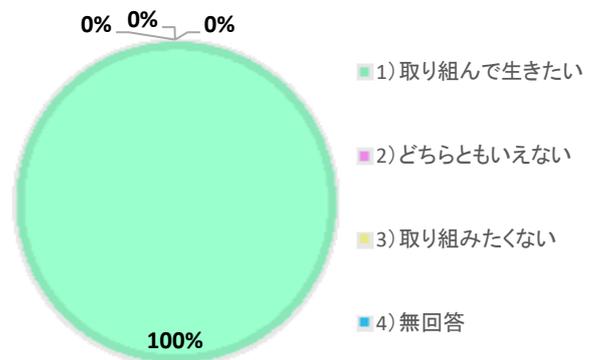
3. 業種についてお答えください。



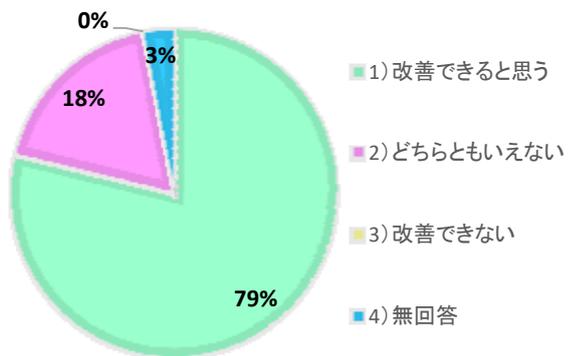
4. 講習会は役に立ちましたか？



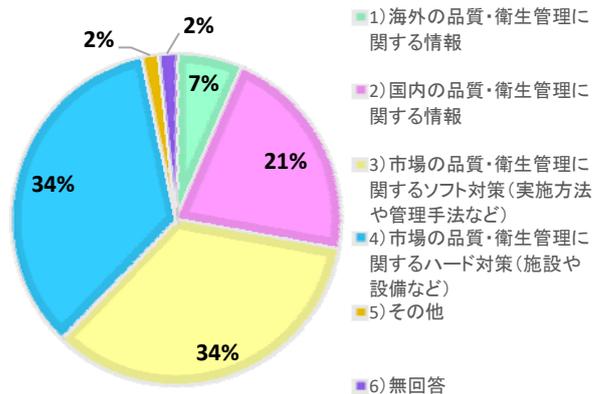
5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善
(流通の目詰まり解消) できると思いますか?

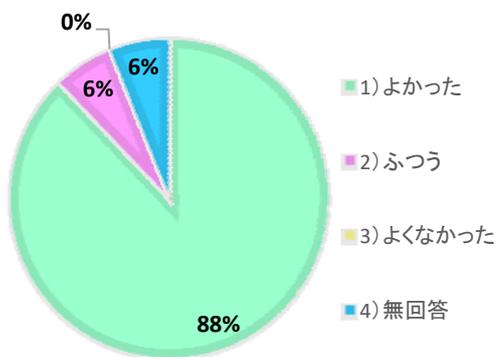


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を
希望されますか?

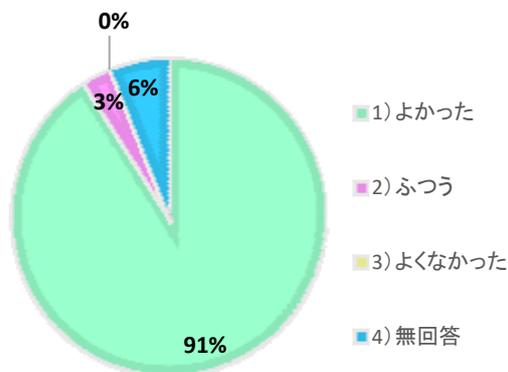


9. 今回の講習会はいかがでしたか?

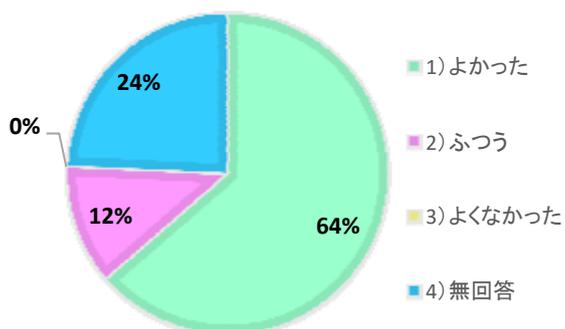
①第1部について



②第2部について



③「演習」について



4. 講習会は役に立ちましたか？

●ご意見

- ・ 参加漁業者の意識向上に役立った。

5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

●ご意見

- ・ 漁協市場新設の参考に・・・

6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善(流通の目詰まり解消)できると思いますか？

●ご意見

- ・ 取り組んで当たり前の時代
- ・ 本取組以外の部分が必要
- ・ 漁業者、仲買人の理解が必要

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？ (複数回答可)

その他

- ・ 流通における品質保持方法

●ご意見

- ・ 流通コストを削減した品質保持方法の開発を希望します。
- ・ 今後当漁協も市場の更新を計画していることから、上記等の対策についてご教示願います。

8. 品質・衛生管理に関して、関係者に対するご意見やご要望等がありましたら、教えてください。

- ・ 先生方の講習会全部を全組合員に DVD にして見せてやりたい。

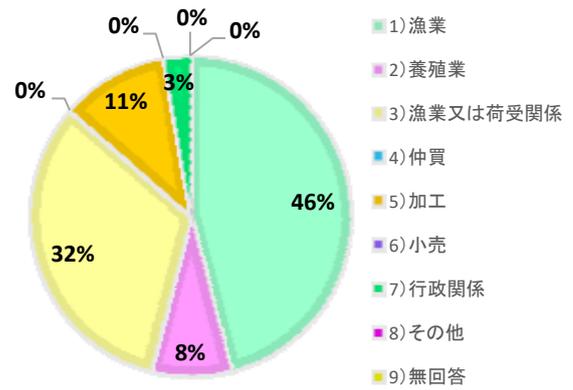
9. 今回の講習会はいかがでしたか？ ご意見、ご感想等がありましたら、教えてください。

- ・ 講習の結果、いかに衛生管理体制に不備があるのかを思い知らされた。現有施設でも可能な限り対応に努めるとともに、更新時にはきちんと対応したいと思う。
- ・ 消費者の目線等

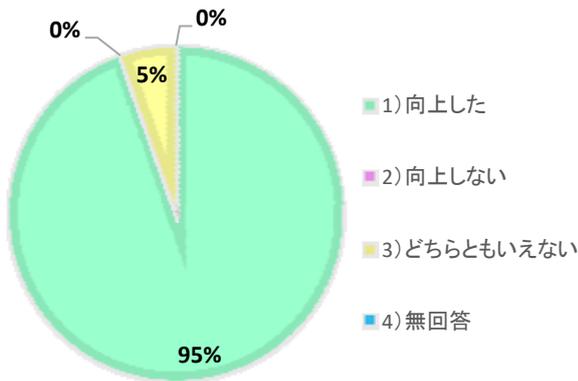


落部漁業協同組合 荷捌き施設内の様子

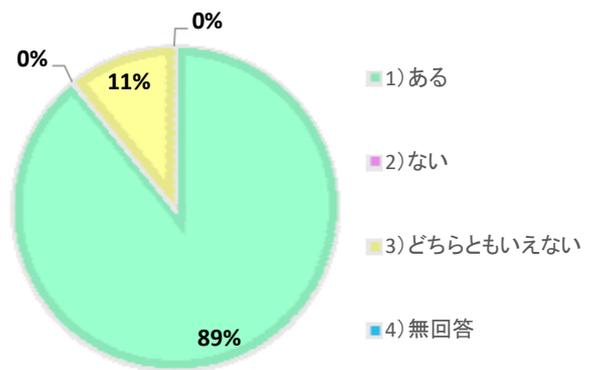
業種について



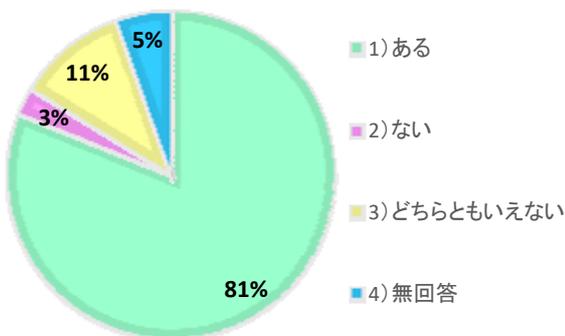
Q1 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの意識は、向上しましたか？



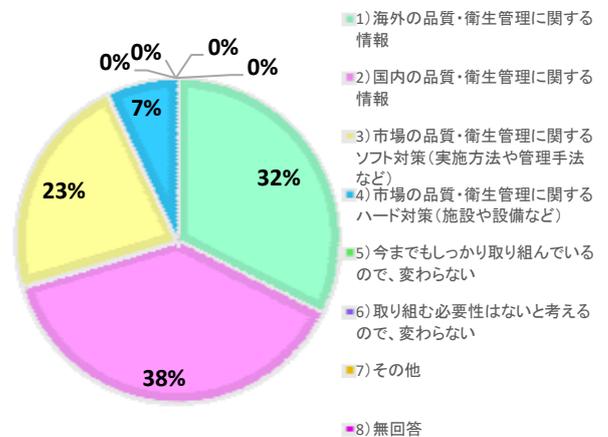
Q2 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの取り組みに変化は、ありましたか？



Q3 講習会后、品質・衛生管理のために、これから取り組みたいことは、何かありますか？



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。

●その他

- ・ 回答なし

Q5 品質・衛生管理の向上に関して、要望またはご意見等がありましたら記入して下さい。

- ・ 早く新しい市場を頼みます。
- ・ 落部なり衛生方法で進めてやってみたい。
- ・ 水産物が品質劣化せずに保存できる方法の研究を願う。

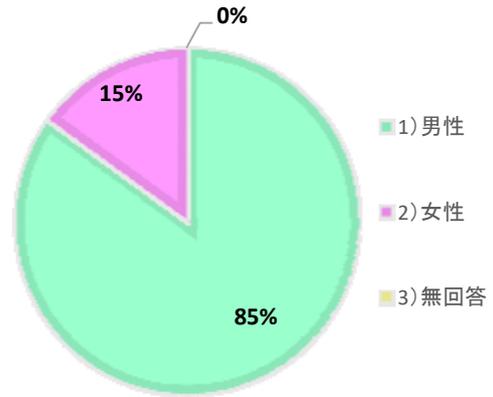
国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業（産地関係）に係る講習会報告

1. 場所	会場名	静岡県水産技術研究所
	所在地	静岡県焼津市小川 3690
2. 実施日		平成 27 年 2 月 3 日
3. 講習	講師	長島 徳雄 一般社団法人 海洋水産システム協会 顧問 日本水産缶詰輸出水産業組合 日本水産缶詰工業協同組合 専務理事 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 [技術士：水産] 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 主任技師
	内容	1. 国産水産物流通促進事業 水産流通ポータルサイトの紹介 2. 産地市場の水産業戦略と品質・衛生管理 3. 産地関係者のための一般的衛生管理と品質・衛生管理の取組み効果 4. 品質・衛生管理に取り組む全国の産地市場の事例等 5. [演習] 品質・衛生管理への取組み自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4. 参加者数		46 名
5. 実施体制	共催	国産水産物流通促進センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 静岡県水産加工業協同組合連合会
	後援	静岡県漁業協同組合連合会・静岡県食品産業協議会
		
		
		焼津漁協第 6 バース荷捌所
		講習会の様子

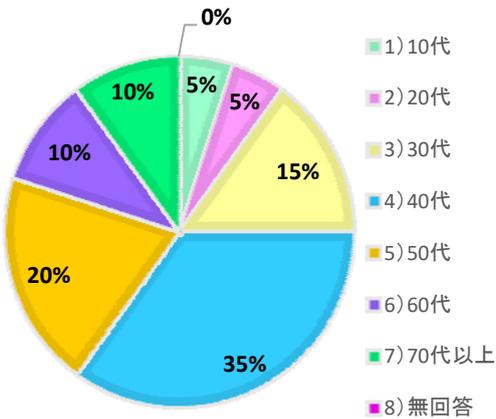


焼津漁業協同組合

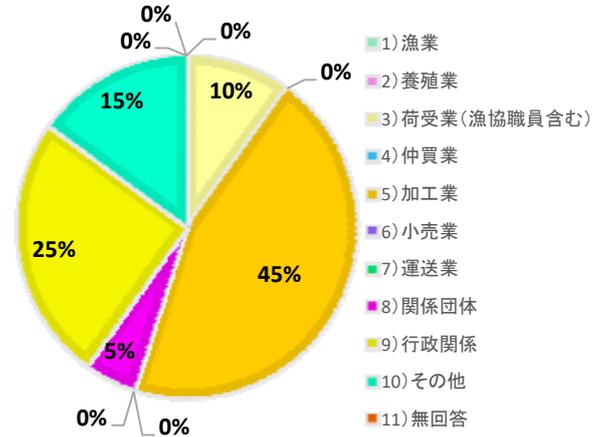
1. あなたの性別についてお答えください。



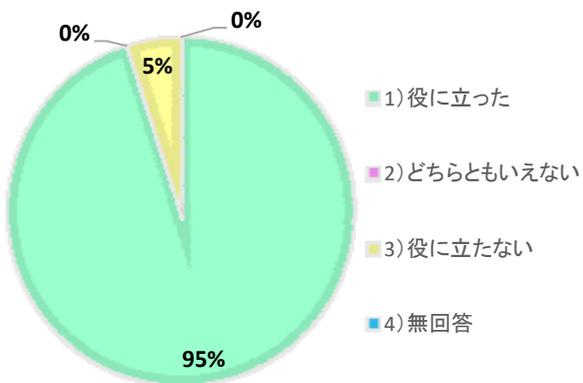
2. あなたの年代をお答えください。



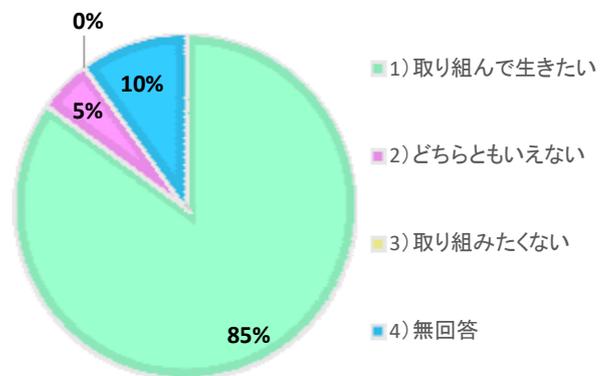
3. 業種についてお答えください。



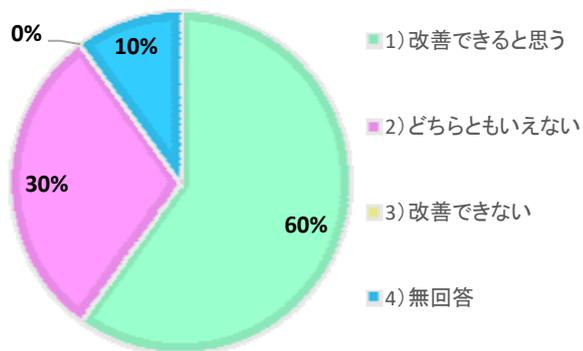
4. 講習会は役に立ちましたか？



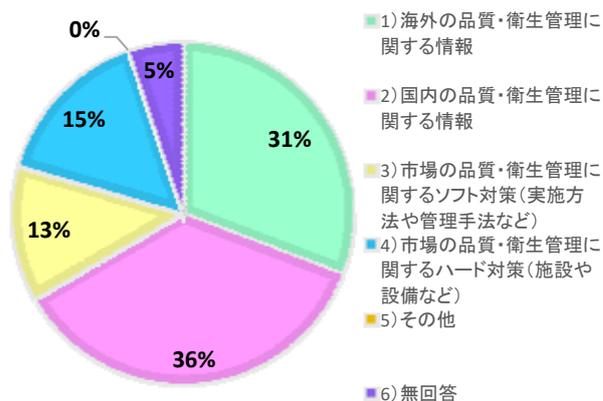
5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善
(流通の目詰まり解消) できると思いますか？

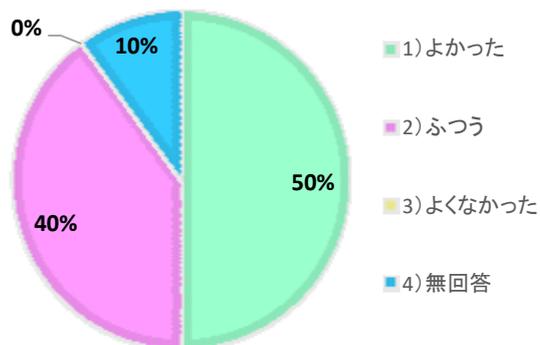


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を
希望されますか？

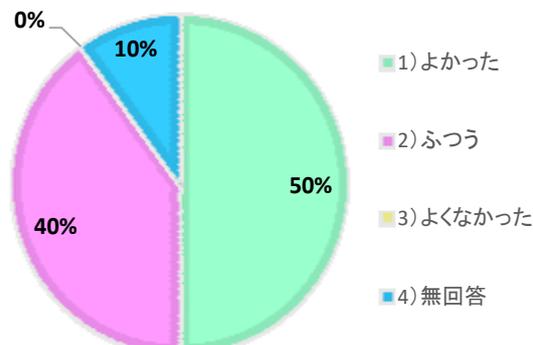


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

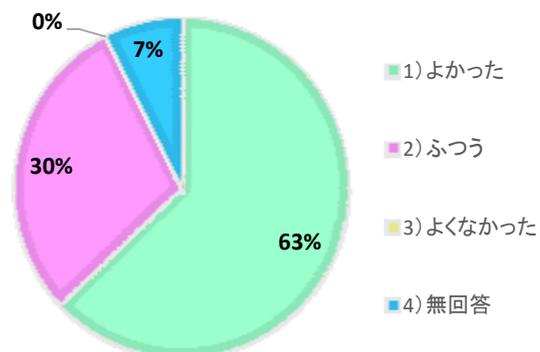
①第1部について



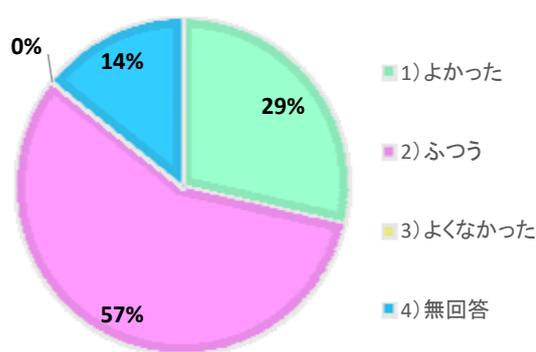
②第2部について



③第3部について



④「演習」について



4. 講習会は役に立ちましたか？

●ご意見

- 比較的新しいデータを使用してより役立った。
- 加工場内では、既にマニュアル化されている事がほとんどですが、原料の仕入れの際、その原料の水場に関するバックグラウンドについてほとんど考えられていなかったため、一度見直してみようと思いました。

5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

●ご意見

- できるものから
- 取り組んでもらいたい
- 少しずつ取り組みたいです。
- 関心を一層持ちたい

6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善(流通の目詰まり解消)できると思いますか？

●ご意見

- 回答なし

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？ (複数回答可)

- 回答なし

8. 品質・衛生管理に関して、関係者に対するご意見やご要望等がありましたら、教えてください。

- お金のかからない部分から取り組み、できることはするようにする。変えなきやいけな部分に関しては、お金をかけるべきだと思います。
- 衛生管理に関する取組みは、すぐには利益に影響しない。現場の人に、取組みの重要性を理解してもらうことが難しい。

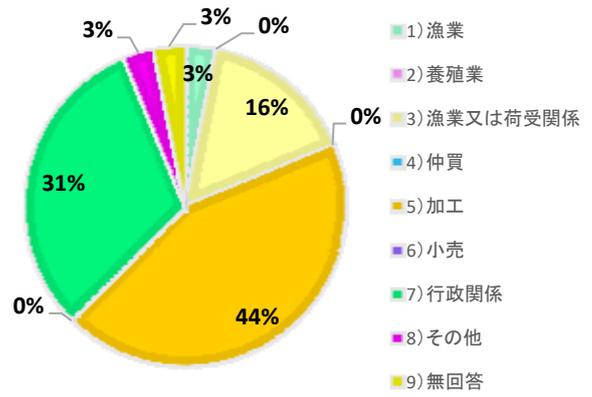
9. 今回の講習会はいかがでしたか？ ご意見、ご感想等がありましたら、教えてください。

- とても勉強になりました。ありがとうございました。
- 勉強になりました。ありがとうございました。
- 海外の品質管理。特に事例として消費者側から、食品の安全・安心に関して我が国のそれと対比のあり方。例えば、中国の場合、時の消費期限又は賞味期限が保質期と一本化。また、これらに関する表示が我が国の場合消費期限日或いは賞味期限日と表示。中国の場合印字は生産日期これに保質期として生産日期より180日或いは360日等を記述。特に海外の食品安全・安心の記述を我が国に置き換えた際の留意点として、今度Global化が進展するなかで啓蒙普及が必要と思料。
- 対EUガイドラインで、見本セリと相対の取り扱いの違いがよく分からない。相対の場合、市場登録が不要なのは、食品衛生法(魚介類せり売営業)の関係なのか？

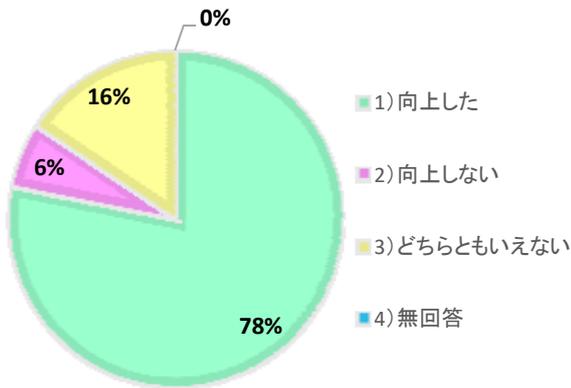


焼津漁協 荷捌き所入場口

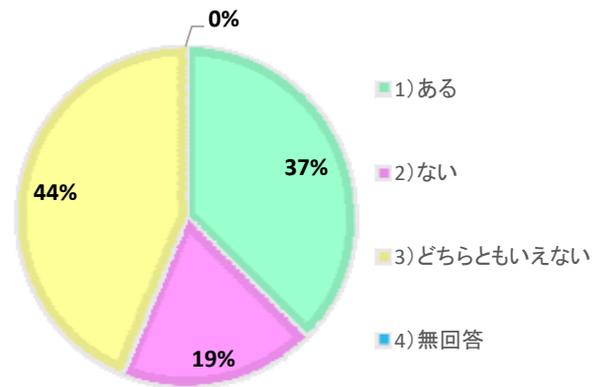
業種について



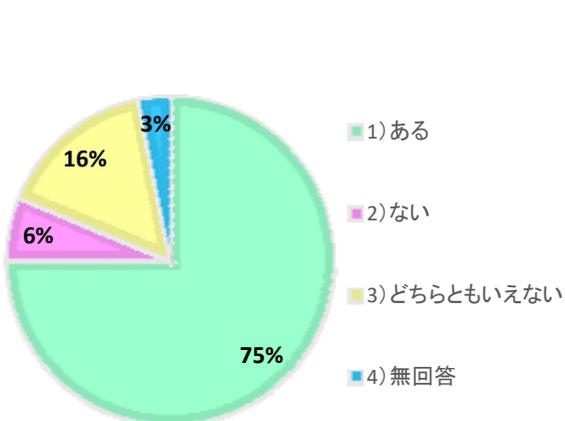
Q1 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの意識は、向上しましたか？



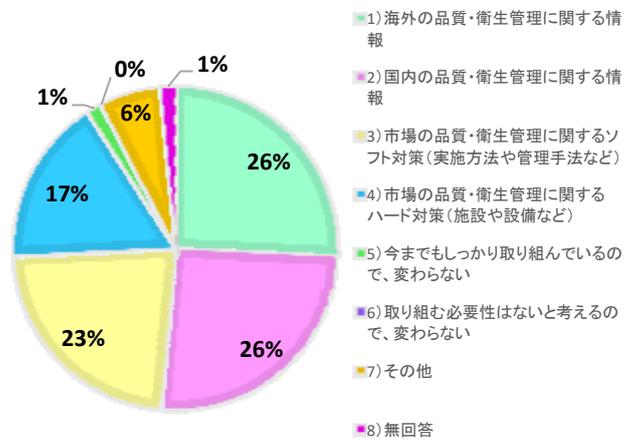
Q2 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの取り組みに変化は、ありましたか？



Q3 講習会后、品質・衛生管理のために、これから取り組みたいことは、何かありますか？



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。

●その他

- 末端の消費者まで管理の取組をきちんと伝えたい。
- 行政として取り組みやすい環境を提供していきたい。
- 行政としてできる事を考えていきたいと思います。
- HACCP 推進は本会としても最重要課題の一つと考えています。

Q5 品質・衛生管理の向上に関して、要望またはご意見等がありましたら記入して下さい。

- かつお・まぐろ類の品質・衛生管理について知りたい。
- 市場の管理の向上を、より進めるべきである。(特に本県は遅れている。)
- 対象とする水産生物や加工製品が多様であるので、一括した研修会には講師との人としてのつながりやプレゼンでの高度な工夫が求められる。
- 水産加工施設は、エンドユーザーの希望に配慮し徹底した衛生管理が求められる中、まずは、入口の港の衛生管理を充実させていくのが望ましい。
- 先日のセミナーは非常にわかりやすい内容でした。またセミナーがあれば当組合としては是非参加致しますので、よろしく願いします。
- 対 EU・HACCP の産地市場登録が急務と考えるので、関係者の更なるご支援をお願いしたい。また、国内 HACCP 構築に向けて、工程表がもしあるならご教示願いたい。
- 水産の現状について、勉強させて頂きました。ありがとうございました。
- 焼津で開催した場合でも、やはり現地の作業員さん本人が参加するのはなかなか難しい。例えば漁協の事務所を借りて、1日に数回、短時間でも講習を行うことが出来れば、作業員の人も参加しやすいのではないかと思う。

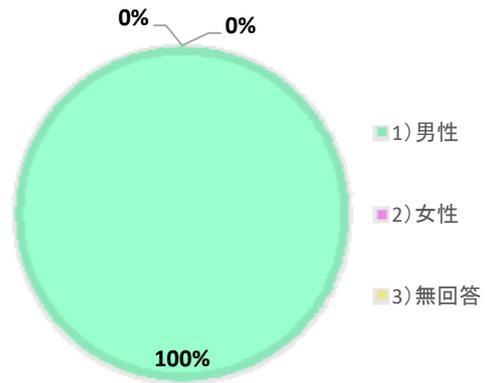
国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業（産地関係）に係る講習会報告

1. 場所	会場名	北さつま漁業協同組合
	所在地	鹿児島県阿久根市晴海町2番地
2. 実施日		平成27年2月6日
3. 講習	講師	浜辺 武彦 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 室長 岩沼 幸一郎〔技術士：水産〕 岩沼技術士事務所 代表
	内容	1. 国産水産物流通促進事業 水産流通ポータルサイトの紹介 2. 産地市場関係者に求められる衛生・品質管理 3. 品質・衛生管理に係る産地市場の取組み（全国の事例紹介など） 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定（更新）に向けて 5. 〔演習〕品質・衛生管理への取組み自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4. 参加者数		46名
5. 実施体制	共催	国産水産物流通促進センター （構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会） 北さつま漁業協同組合
		
		
		セリの様子
		講習会の様子

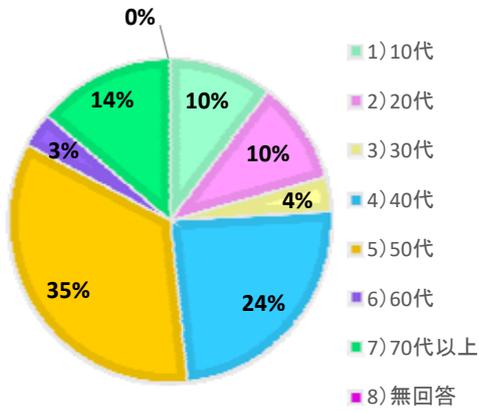


北さつま漁業協同組合

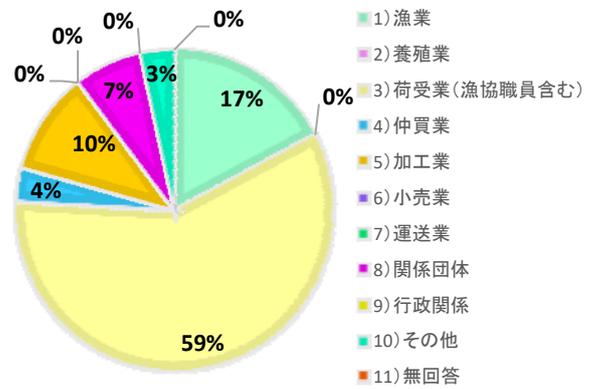
1. あなたの性別についてお答えください。



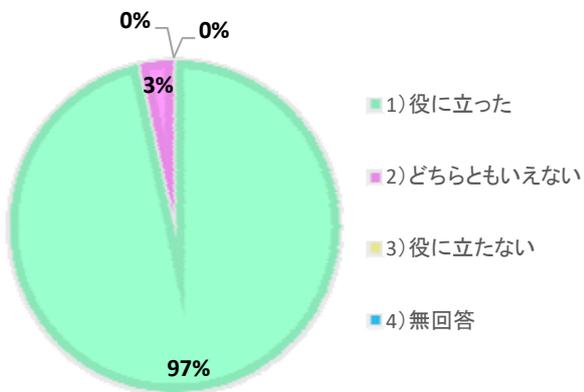
2. あなたの年代をお答えください。



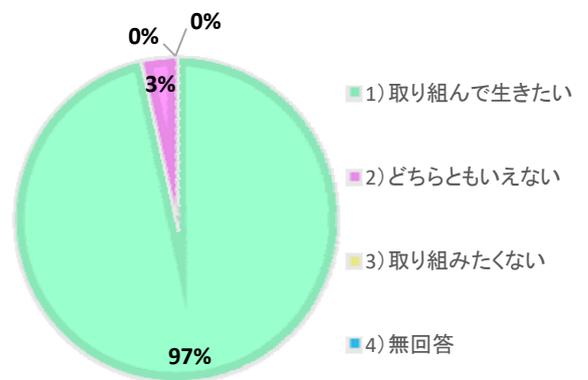
3. 業種についてお答えください。



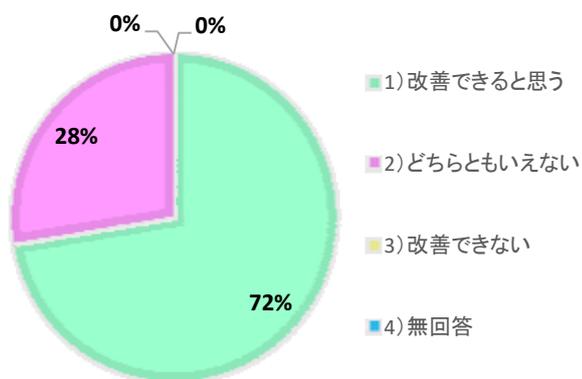
4. 講習会は役に立ちましたか？



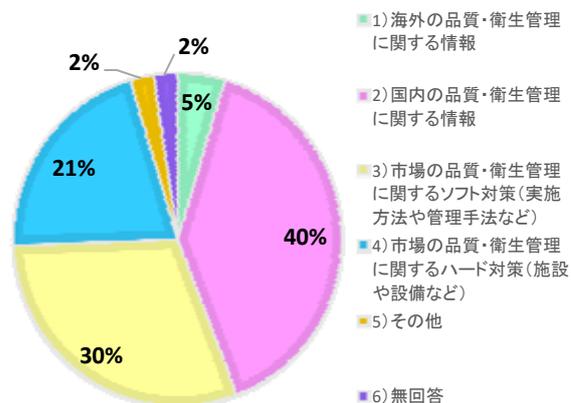
5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善
(流通の目詰まり解消) できると思いますか？

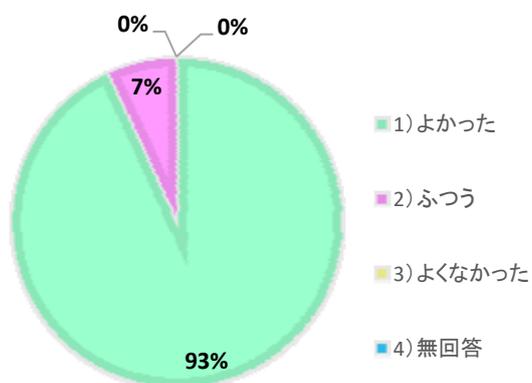


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を
希望されますか？

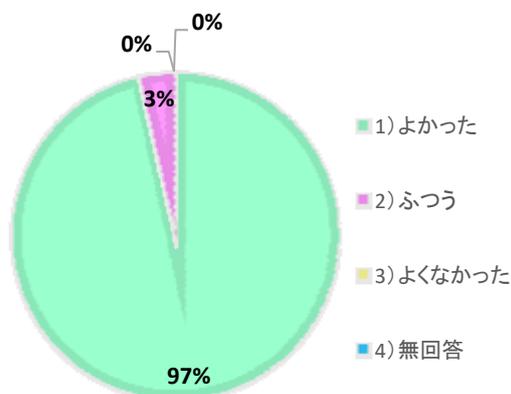


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

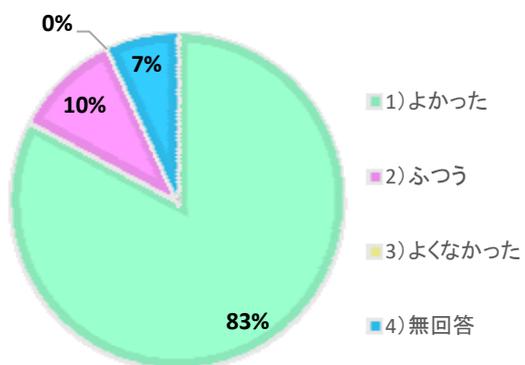
①第1部について



②第2部について



③第3部について



4. 講習会は役に立ちましたか？

●ご意見

- ・ 日頃聞き慣れている事柄を再確認できる場となりました。

5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

●ご意見

- ・ 鮮度の維持、菌を持ち込まない取り組みなど社内では実施していますが、さらに努力していきたいと思います。
- ・ 現在 HACCP の導入を目指しています。

6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善(流通の目詰まり解消)できると思いますか？

●ご意見

- ・ 正しい知識を身に付け、自分の立場でできる所から実行することで、改善していく。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？ (複数回答可)

その他

●ご意見

- ・ 国内の状況と海外の状況を比べ、よりよい品質・衛生の向上につなげてほしい。

8. 品質・衛生管理に関して、関係者に対するご意見やご要望等がありましたら、教えてください。

- ・ 他の市場、水産加工業での衛生管理事例等の紹介及び改善の事例
- ・ 衛生管理市場になっても魚価に変化がないのに管理費用が多い
- ・ 関係者全体の意識を高く持つ事が必要であり、難しい。

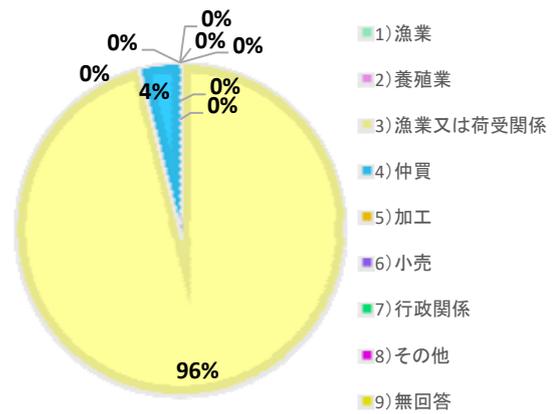
9. 今回の講習会はいかがでしたか？ ご意見、ご感想等がありましたら、教えてください。

- ・ 第2部が具体的な事例の説明等が多く、分かりやすかったです。衛生管理は、担当者全員で取り組むべきものなので、具体的に明日からでもできる方法の指導が有効だと思います。鮮度、氷の必要性、短時間での作業、容器、備品等の清掃、基本的なことを具体的な作業で指導する。
- ・ 皆さんが普段考えている事です。
- ・ 指摘された事を考えていくべき

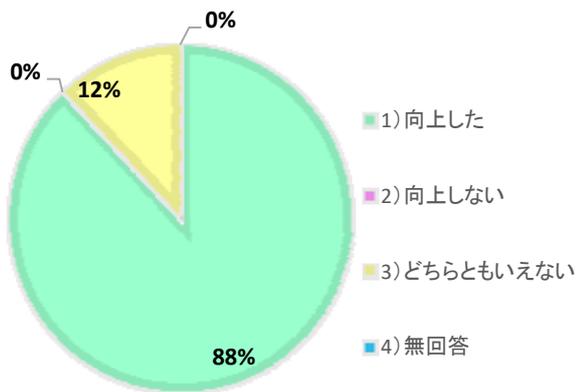


北さつま漁港 外観

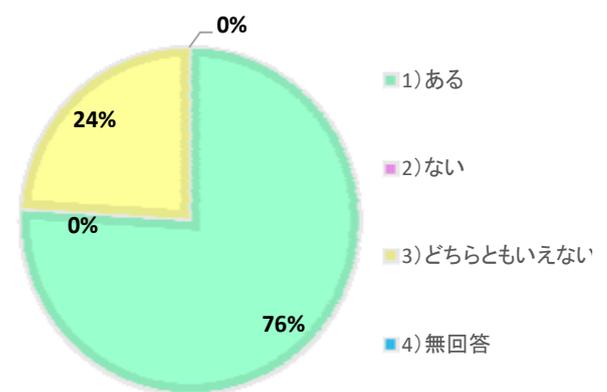
業種について



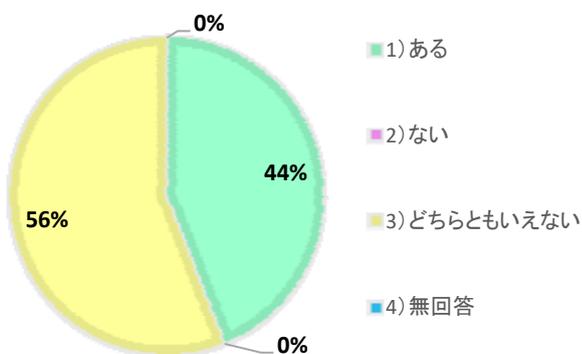
Q1 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの意識は、向上しましたか？



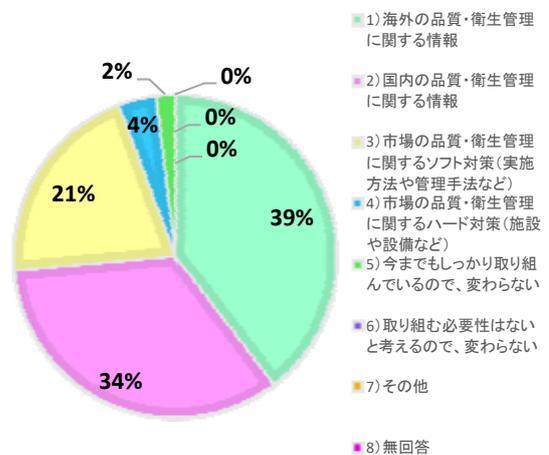
Q2 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの取り組みに変化は、ありましたか？



Q3 講習会后、品質・衛生管理のために、これから取り組みたいことは、何かありますか？



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。

●その他

- ・グローバルな。さらにはより深く管理。
- ・今後も本県水産業の振興の為、漁業者の意識啓発の方法について検討

Q5 品質・衛生管理の向上に関して、要望またはご意見等がありましたら記入して下さい。

- ・自身が購入者としての基準ではなく、都市部消費者のニーズ、基準に合わせるよう努力する必要があると認識した。
- ・漁港へ一度視察に来て欲しい(直接指導要望あり)
- ・やれることからコツコツと行ないたい。
- ・直ぐに出来る対策を重点に教えて頂きたい。

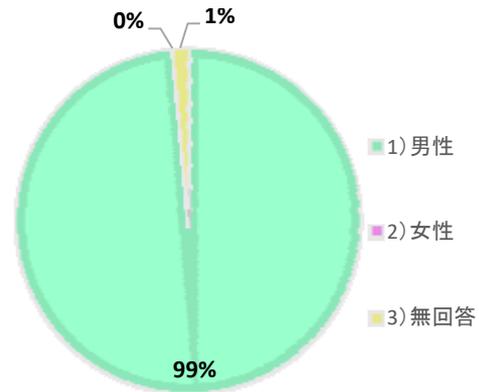
国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業（産地関係）に係る講習会報告

1. 場所	会場名	境港商工会議所 大ホール
	所在地	鳥取県境港市上道町 3002
2. 実施日		平成 27 年 2 月 17 日
3. 講習	講師	田中 憲壯 西日本魚市株式会社 取締役相談役 佐藤 光男 大船渡魚市場株式会社 常務取締役 岡野 利之 [技術士：水産] 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 主任技師
	内容	1. 国産水産物流通促進事業 水産流通ポータルサイトの紹介 2. 産地市場に求められる品質・衛生 管理（全国の事例紹介等） 3. 松浦魚市場の衛生管理に関わる 取組みと体制づくり 4. 岩手県と大船渡魚市場の品質・衛生管理の取組み （新施設のご紹介） 5. [演習] 品質・衛生管理への取組み自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4. 参加者数		71 名
5. 実施体制	共催	国産水産物流通促進センター （構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会） 一般社団法人境港水産振興協会
	後援	さかいみなと漁港・市場活性化協議会、場内利用協議会 鳥取県境港水産事務所、境港水産物市場管理株式会社
		
		
		セリの様子
		講習会の様子

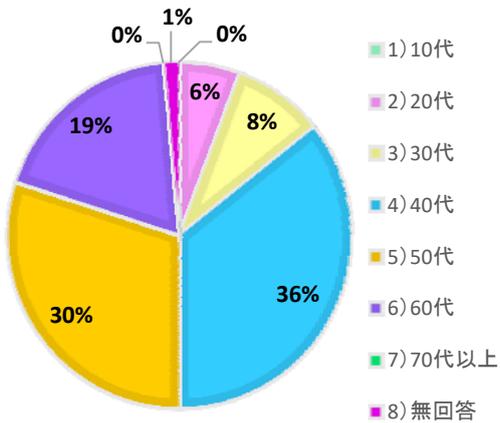


境港魚市場

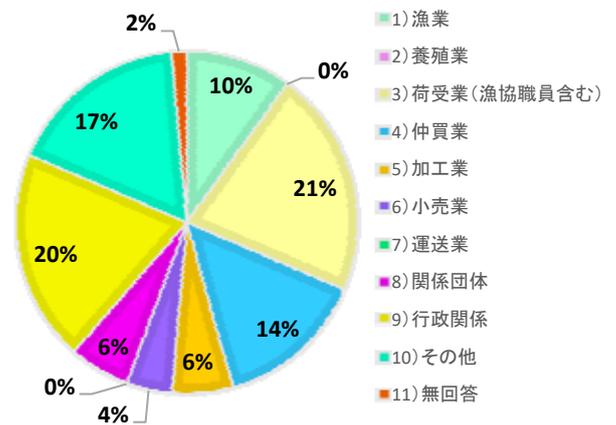
1. あなたの性別についてお答えください。



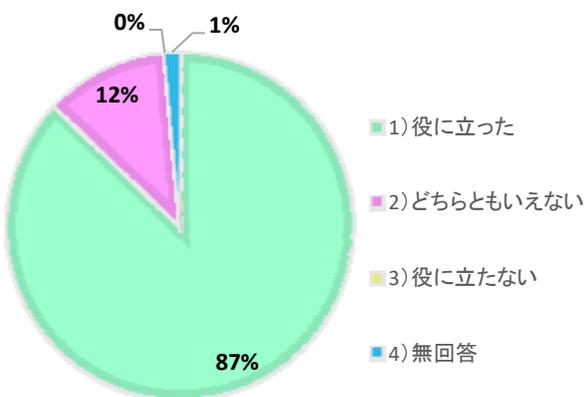
2. あなたの年代をお答えください。



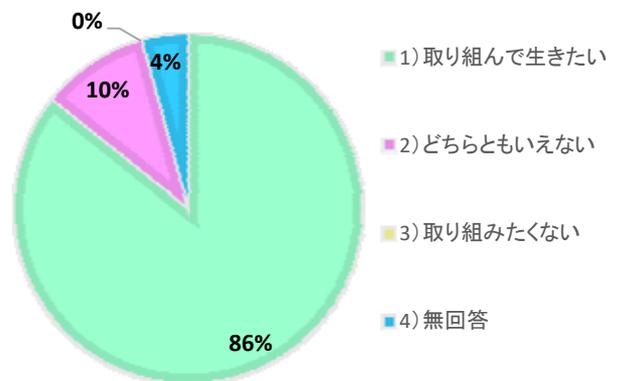
3. 業種についてお答えください。



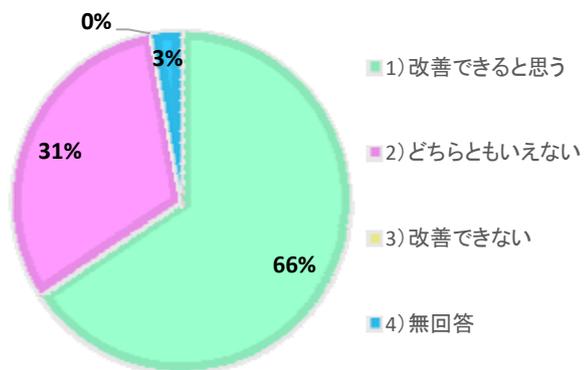
4. 講習会は役に立ちましたか？



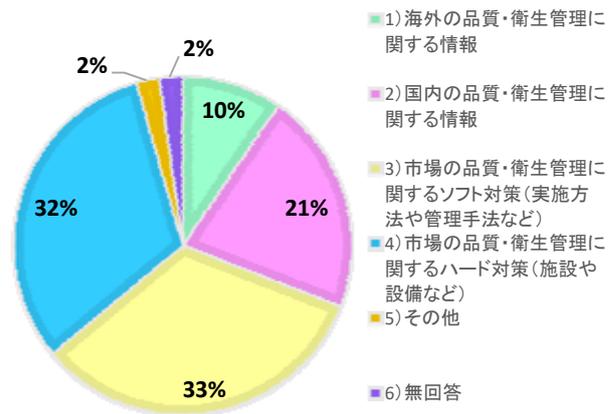
5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善（流通の目詰まり解消）できると思いますか？

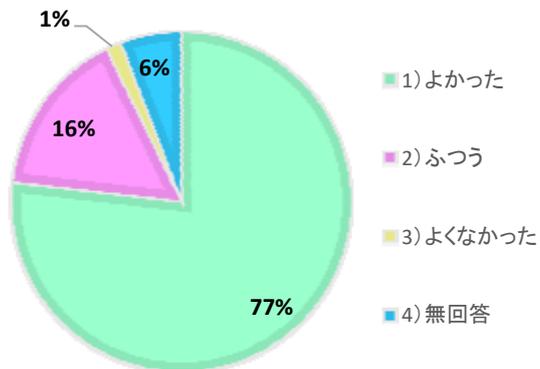


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

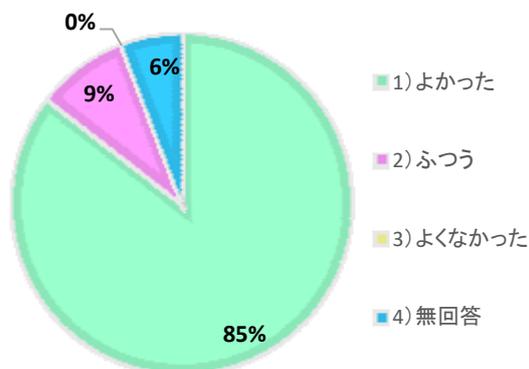


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

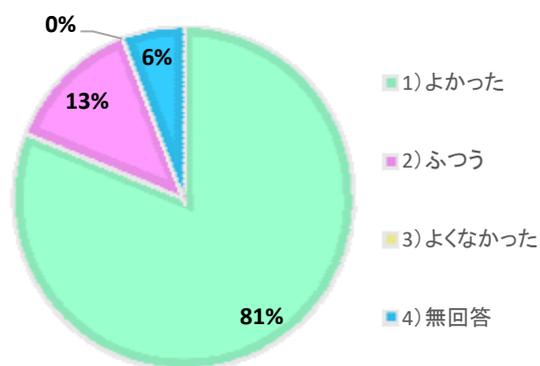
①第1部について



②第2部について



③第3部について



4. 講習会は役に立ちましたか？

●ご意見

- ・ 日頃聞き慣れている事柄を再確認できる場となりました。

5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

●ご意見

- ・ 鮮度の維持、菌を持ち込まない取り組みなど社内では実施していますが、さらに努力していきたいと思います。
- ・ 現在 HACCP の導入を目指しています。

6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善（流通の目詰まり解消）できると思いますか？

●ご意見

- ・ 正しい知識を身に付け、自分の立場でできる所から実行することで、改善していく。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

その他

●ご意見

- ・ 国内の状況と海外の状況を比べ、よりよい品質・衛生の向上につなげてほしい。

8. 品質・衛生管理に関して、関係者に対するご意見やご要望等がありましたら、教えてください。

- ・ 他の市場、水産加工業での衛生管理事例等の紹介及び改善の事例
- ・ 衛生管理市場になっても魚価に変化がないのに管理費用が多い
- ・ 関係者全体の意識を高く持つ事が必要であり、難しい。

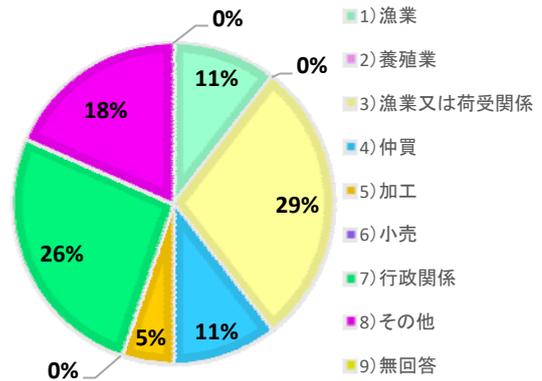
9. 今回の講習会はいかがでしたか？ ご意見、ご感想等がありましたら、教えてください。

- ・ 第2部が具体的な事例の説明等が多く、分かりやすかったです。衛生管理は、担当者全員で取り組むべきものなので、具体的に明日からでもできる方法の指導が有効だと思います。鮮度、氷の必要性、短時間での作業、容器、備品等の清掃、基本的なことを具体的な作業で指導する。
- ・ 皆さんが普段考えている事です。
- ・ 指摘された事を考えていくべき。

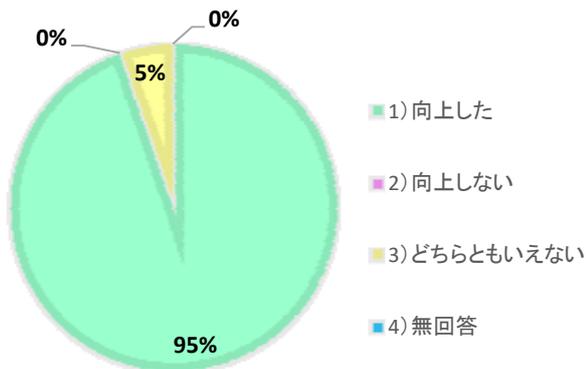


境港 外観

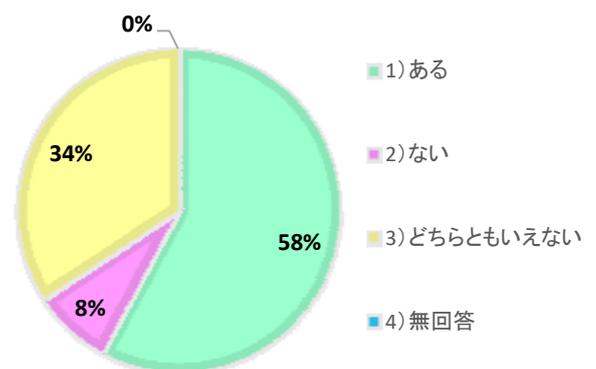
業種について



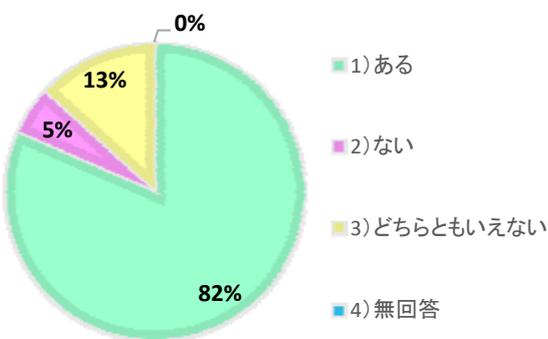
Q1 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの意識は、向上しましたか？



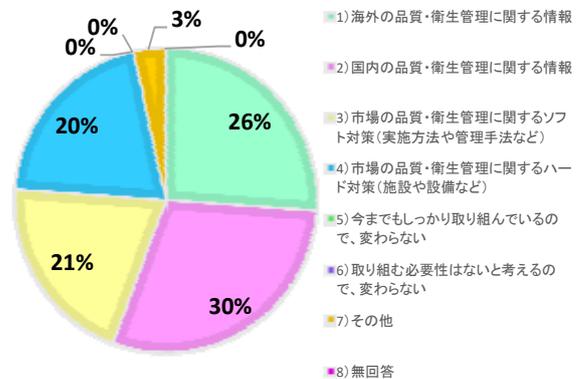
Q2 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの取り組みに変化は、ありましたか？



Q3 講習会后、品質・衛生管理のために、これから取り組みたいことは、何かありますか？



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。

●その他

- ・改善出来る事、しなければならぬ事を取組んでいる。木製パレット・算木等の改善。
- ・市場に滅菌海水を導入予定。市場に魚を直置きすることを禁止している。
(発泡、ブルーシート他)
- ・事業実施の際、当該取組を積極的に取り入れていきたい。

Q5 品質・衛生管理の向上に関して、要望またはご意見等がありましたら記入して下さい。

- ・これから、ソフト対策に向けた体制づくり、新施設でスムーズに移行するための試行、衛生管理の確立に向け、段階的に進めていく予定です。引き続き支援願います。
- ・ドンドン良い結果を出している会社や事例を紹介して下さい。
- ・具体的事例を教示願いたい。
- ・水産物(食品)を扱っているので、日頃の衛生面に気をつけたい。
- ・各社に管理指導員を選任し、協議してはどうか。
- ・市場全体で取り組むことは重要だが、合わせて各事業者の内部統制も強化していく必要があると考える。
- ・漁船乗組員、市場の作業員なども幅広く講習をかくして頂きたい。
- ・現在、計画、設計等が進んできているようだが、一般の関係者への周知が不足していると思う。また、啓発活動の動きなども考えた方がよいと思う。色々な講習を思いつく必要があると思いますが、せっかく日本一の施設を考えて居られると思いますので、良い方向になっていきますようがんばってください。
- ・今後ご指導くださいますようよろしくお願いいたします。
- ・日常の上場→セリまでの行程のどの部分に衛生的でない部分があるのか(ありえるのか) 具体的事例等を紹介してほしい(紙ベースで)
- ・トレサビリティについて、実施例を教えてください。
- ・市場の高度衛生化する前に、従事者におかれては、十分意識改善を行って欲しいです。
- ・今後は市場使用協議会のメンバー作りをし頑張りたいと考えている。

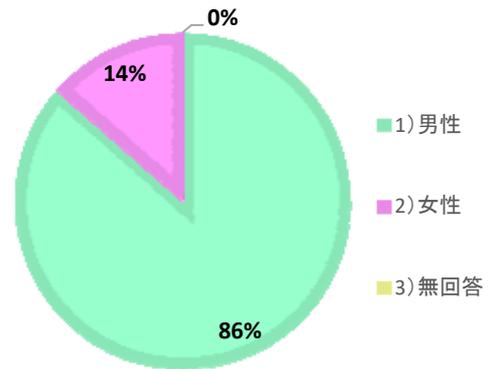
国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業（産地関係）に係る講習会報告

1. 場所	会場名	大阪市 ATC ホール(第 12 回シーフードショー大阪)
	所在地	大阪府大阪市住之江区南港北 2-1-10
2. 実施日		平成 27 年 2 月 19 日
3. 講習	講師	浦和 栄助 東京都水産物卸売業者協会 部長 岡野 利之 [技術士：水産] 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 主任技師
	内容	1. 国産水産物流通促進事業 水産流通ポータルサイトの紹介 2. 築地市場の豊洲移転と品質・衛生管理 豊洲新市場の計画概要説明と品質・衛生管理のポイント等 3. 産地市場に求められる品質・衛生管理 産地市場の品質・衛生管理の留意点と対策等
4. 参加者数		71 名
5. 実施体制	主催	国産水産物流通促進センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会)
		
大阪市 ATC ホール		セミナー案内

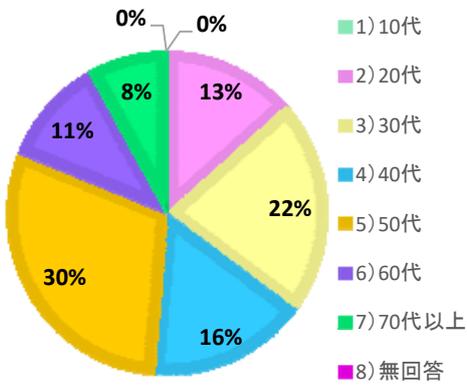


セミナーの様子

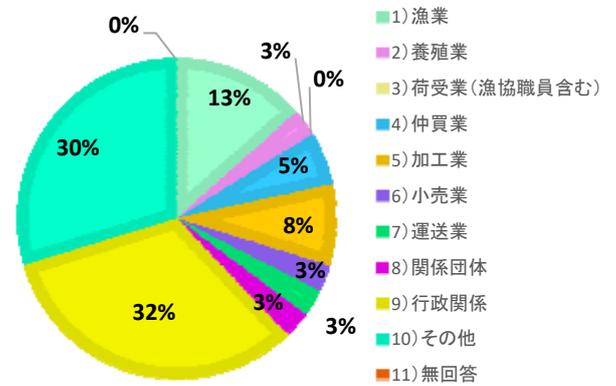
1. あなたの性別についてお答えください。



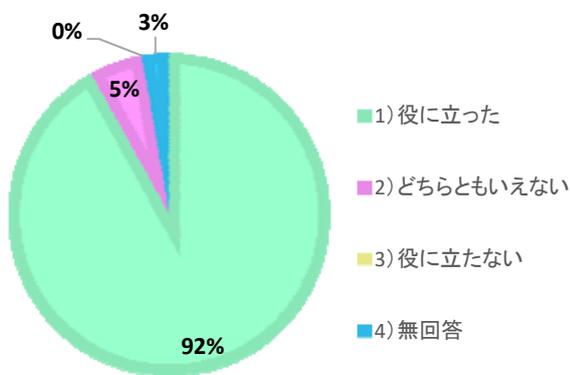
2. あなたの年代をお答えください。



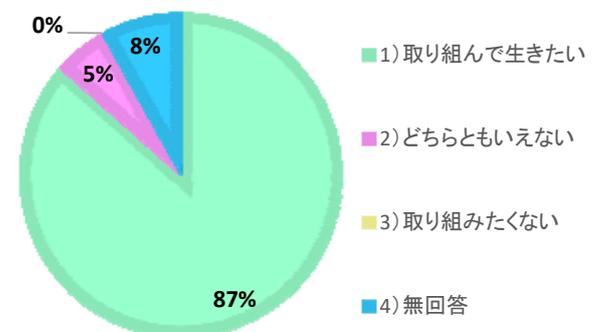
3. 業種についてお答えください。



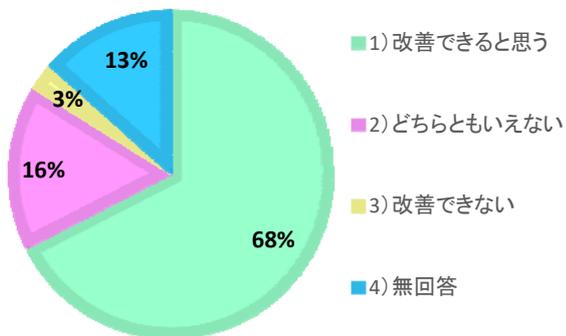
4. セミナー（講習会）は役に立ちましたか？



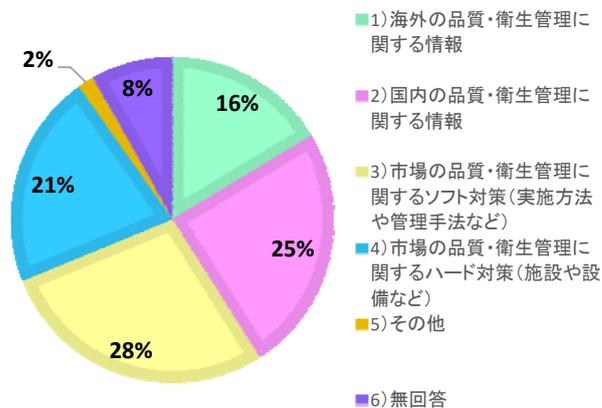
5. (セミナー（講習会）を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善
(流通の目詰まり解消) できると思いますか？



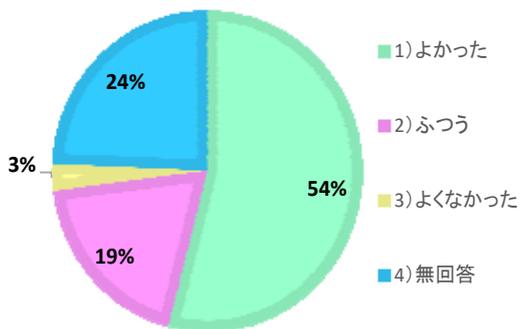
7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を
希望されますか？



8. 今回のセミナー(講習会)はいかがでしたか？

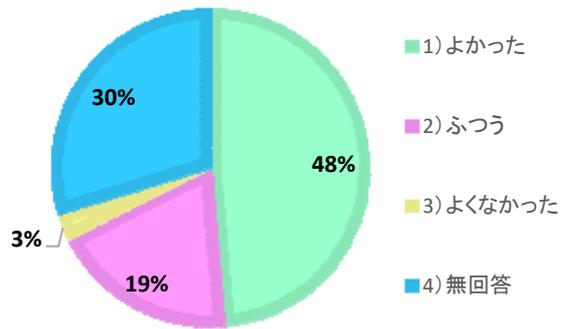
①第1部について

(1) 産地市場に求められる品質・衛生管理



②第2部について

(2) 輸出水産物と産地の品質・衛生管理



4. 講習会は役に立ちましたか？

●ご意見

- ・ 品質・衛生管理の一番大切なのは、人間の意識であることがよく分かった
- ・ 新加工施設建築にあたり、ガイドラインとなった。もう少しゆっくり聞きたかった。

5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

●ご意見

- ・ 商売をしているわけではないが、今後の企画・立案に活かしたい。
- ・ 良くも悪くも、セリの価格に反映されなければ漁師は動かない。
- ・ 仕事上、関係する相手に市場の品質・衛生管理の重要性を伝えたい。
- ・ 是非、当市でも漁業関係者向けに講習会を行ってほしい。

6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善(流通の目詰まり解消)できると思いますか？

●ご意見

- ・ 地方ではそもそも運送業者がいなくなろうとしている。品質・衛生管理と流通は別問題だと思う。
- ・ 生産者から消費者まで意識が徹底されている。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？ (複数回答可)

その他

- ・ 地方の小市場でも施工可能なものの情報

●ご意見

8. 品質・衛生管理に関して、関係者に対するご意見やご要望等がありましたら、教えてください。

- ・ 今後、水産業界でも、品質・衛生管理が必須。私どももツールの開発・普及を通じて、意識改革・構造改革のお役に立てるよう努力したい。
- ・ 完璧を目指すことは重要だと思うが、零細な地方漁港では実現不可である。投資せずにできること、漁協理事への講習・実施の義務化などができればと思う。
- ・ 意識改革が最も重要で、大変だと思いますが、頑張ってください。
- ・ 並行して、消費者教育も必要ですね。

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

- ・ 第2部が聞きたかったのに第1部が長すぎて第2部が短い。
- ・ 知らないことが多かった。
- ・ もう少し長い時間、品質・衛生管理の話を知りたい。
- ・ 時間が短い
- ・ パワーポイントの画面の資料が欲しかった。1ページに2アップか4アップ印刷したもの。

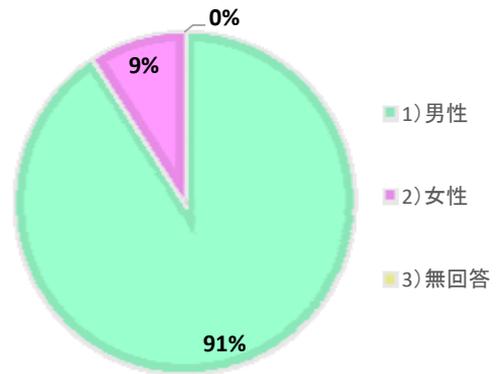
国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業（産地関係）に係る講習会報告

1. 場所	会場名	大阪府鰯巾着網漁業協同組合
	所在地	大阪府岸和田市地藏浜町7番1号
2. 実施日		平成27年2月19日
3. 講習	講師	岡野 利之〔技術士：水産〕 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 主任技師
	内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国産水産物流通促進事業 水産流通ポータルサイトの紹介 2. 産地関係者に求められる品質・衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> ・一般衛生管理 ・生産段階と流通段階の品質・衛生管理 ・品質・衛生管理に取り組む産地の事例紹介 ・これから産地が目指す方向性 3. 産地市場の品質・衛生管理に係る意見交換 4. アンケート調査
4. 参加者数		17名
5. 実施体制	共催	国産水産物流通促進センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 大阪府鰯巾着網漁業協同組合
		
		
		大阪府鰯巾着網漁業協同組合
		講習会の様子

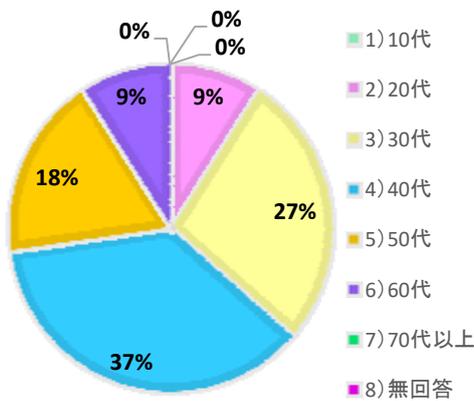


大阪府鰯巾着網漁業協同組合

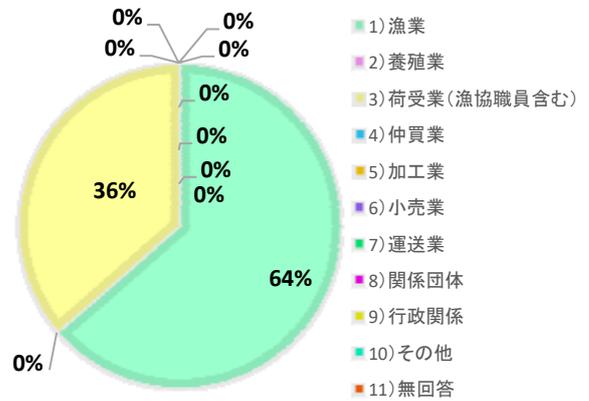
1. あなたの性別についてお答えください。



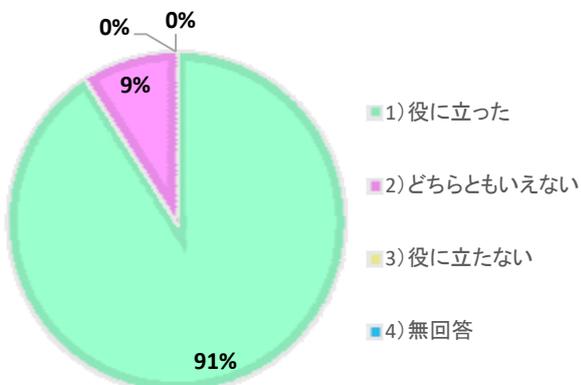
2. あなたの年代をお答えください。



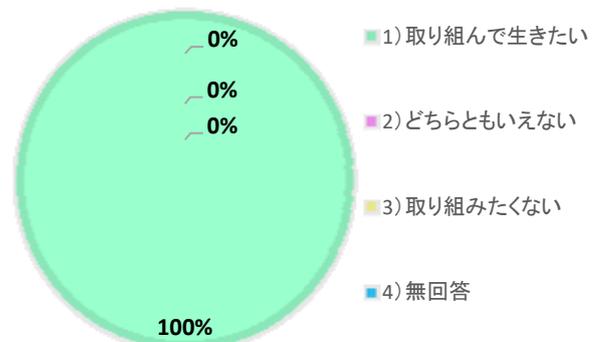
3. 業種についてお答えください。



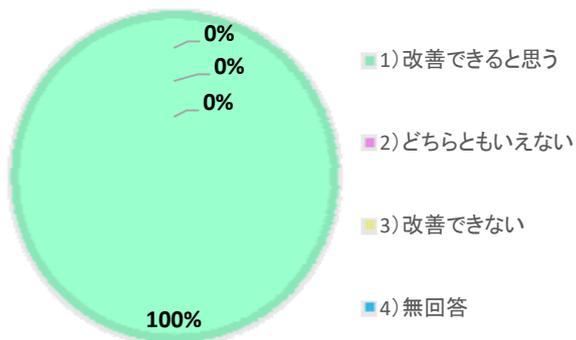
4. セミナー（講習会）は役に立ちましたか？



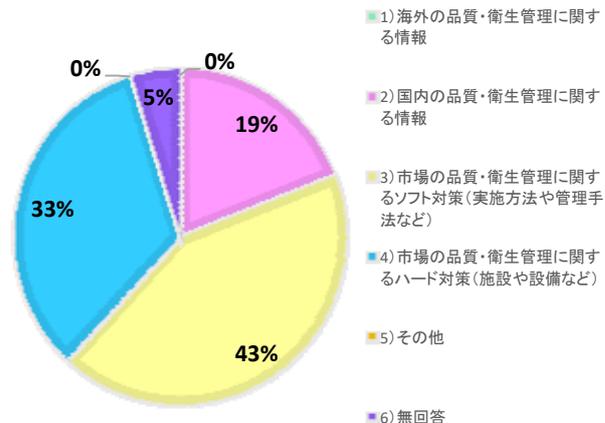
5. (セミナー（講習会）を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善
 (流通の目詰まり解消) できると思いますか？



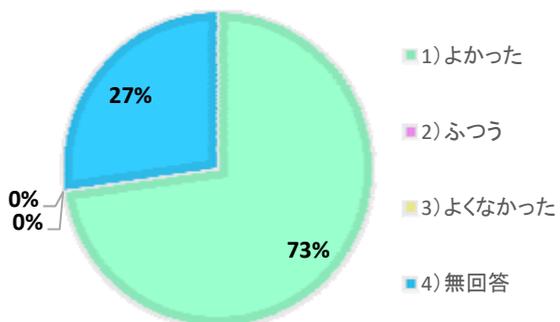
7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を
 希望されますか？



9. 今回の講習会はいかがでしたか？

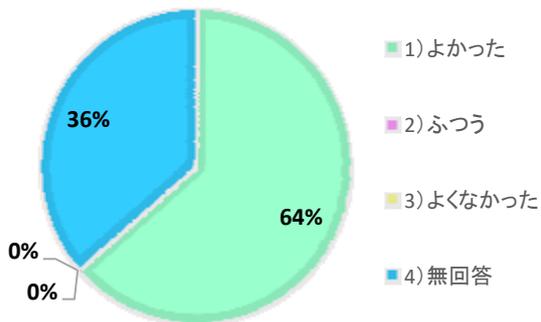
①第1部について

(1) 産地市場に求められる品質・衛生管理



②第2部について

(2) 輸出水産物と産地の品質・衛生管理



4. 講習会は役に立ちましたか？

●ご意見

- ・ 今までの意識を変え、市場の品質・衛生管理の向上に努めて行きたい。
- ・ これから考えるべきことのきっかけとなった。

5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

●ご意見

- ・ より良い市場にするため、前向きに取り組めます。

6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善(流通の目詰まり解消)できると思いますか？

●ご意見

- ・ 取扱う担当者の意識の問題

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？ (複数回答可)

その他

- ・ 回答なし

8. 品質・衛生管理に関して、関係者に対するご意見やご要望等がありましたら、教えてください。

- ・ 2年前～3年前、大阪中央市場により購入した「ヒラメ」に菌が含まれていた事があり、それを購入した魚屋から購入した消費者が食中毒になりました。魚屋は1週間の営業停止処分を受けました、P/L保険に入っていましたが、当時国が水揚げ時に魚を抜粋で調査した上でOKサインが出ていたそうです。国がOKしたのから食中毒が出てしまったことが残念でした。
- ・ ありがとうございます。

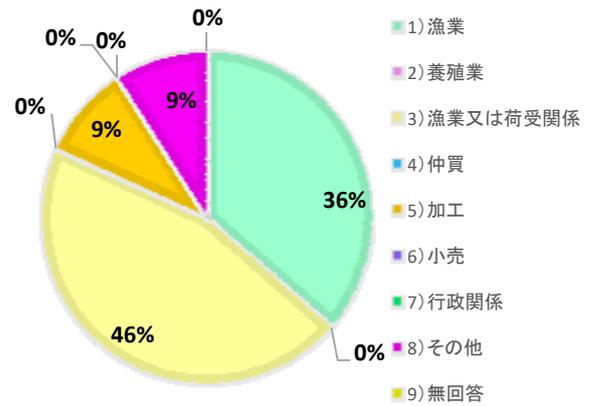
9. 今回の講習会はいかがでしたか？ ご意見、ご感想等がありましたら、教えてください。

- ・ 回答なし

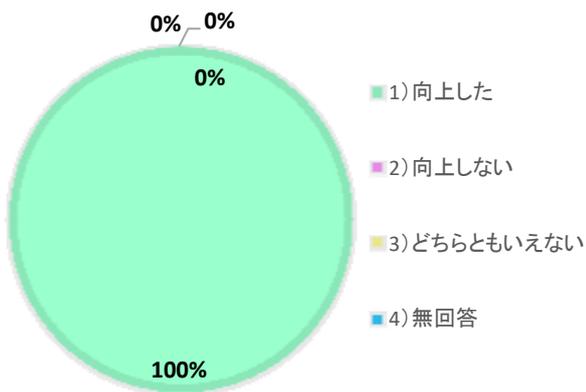


陸揚げ岸壁庇と荷捌き施設

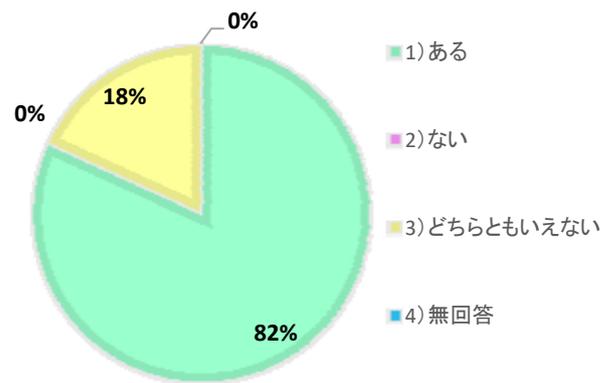
業種について



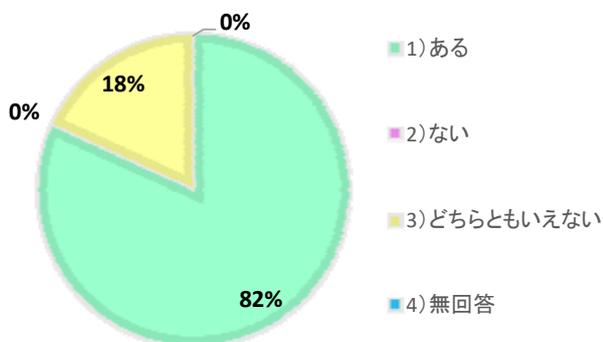
Q1 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの意識は、向上しましたか？



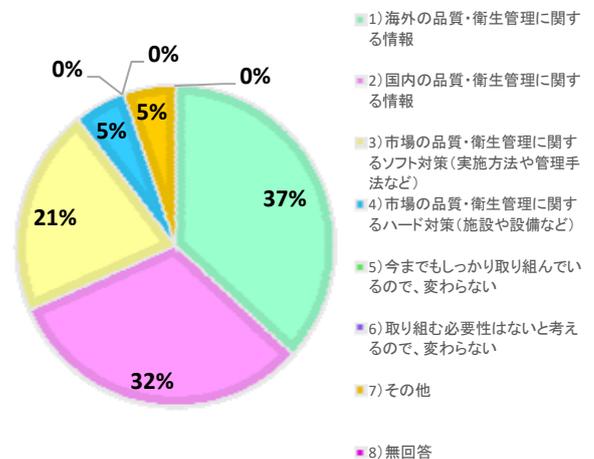
Q2 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの取り組みに変化は、ありましたか？



Q3 講習会后、品質・衛生管理のために、これから取り組みたいことは、何かありますか？



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。

●その他

- ・現場で使用しているパレットを木製からプラスチックに変更。

Q5 品質・衛生管理の向上に関して、要望またはご意見等がありましたら記入して下さい。

- ・回答なし

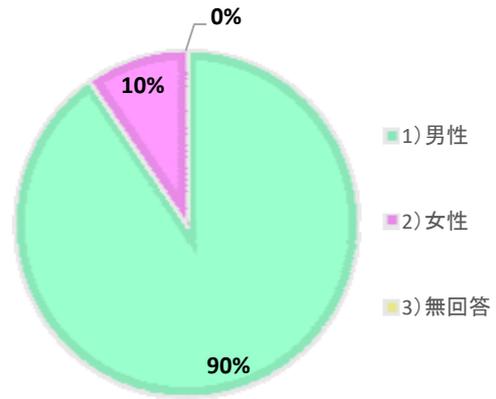
国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業（産地関係）に係る講習会報告

1. 場所	会場名	アラスカ 3階「エメラルド」
	所在地	青森県青森市新町 1-11-22
2. 実施日		平成 27 年 2 月 23 日
3. 講習	講師	岩沼 幸一郎〔技術士：水産〕 岩沼技術士事務所 代表 岡野 利之〔技術士：水産〕 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 主任技師
	内容	1. 国産水産物流通促進事業 水産流通ポータルサイトの紹介 2. なぜ、品質・衛生管理なのか？！ 3. 衛生上の危害要因に対する衛生管理の取り組み 4. 漁船と市場の品質・衛生管理 ～全国の事例紹介含む～ 5. 衛生管理の取組効果 6. 〔演習〕品質・衛生管理への取り組み自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4. 参加者数		46 名
5. 実施体制	共催	国産水産物流通促進センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 青森県漁業士会
	後援	青森県
		
		
		講習会会場
		講習会の様子

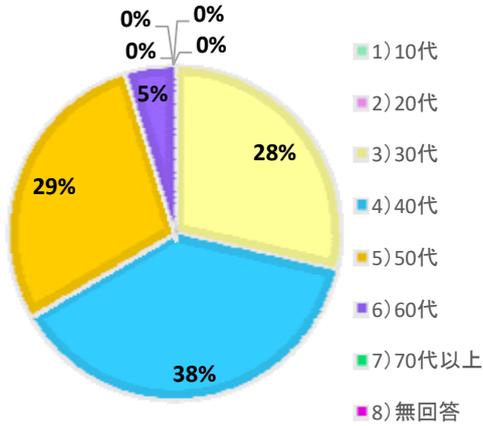


講習会の様子

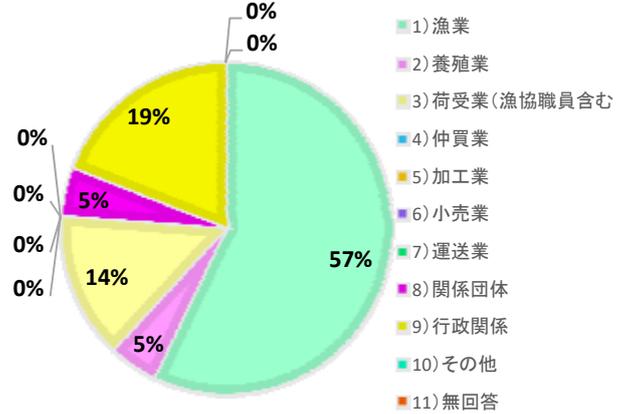
1. あなたの性別についてお答えください。



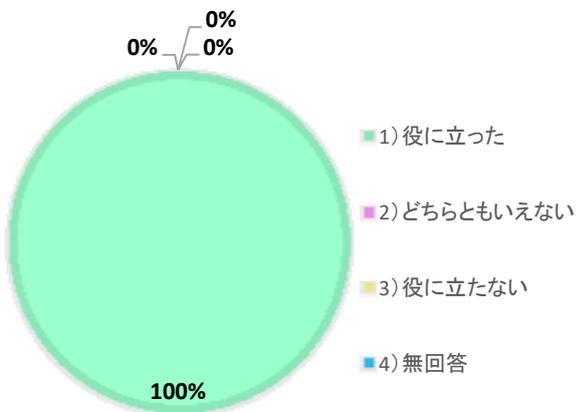
2. あなたの年代をお答えください。



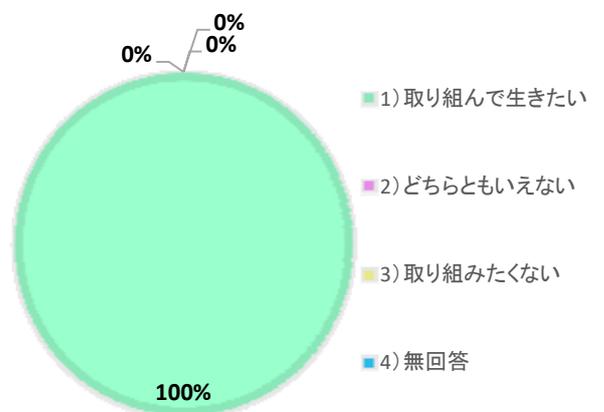
3. 業種についてお答えください。



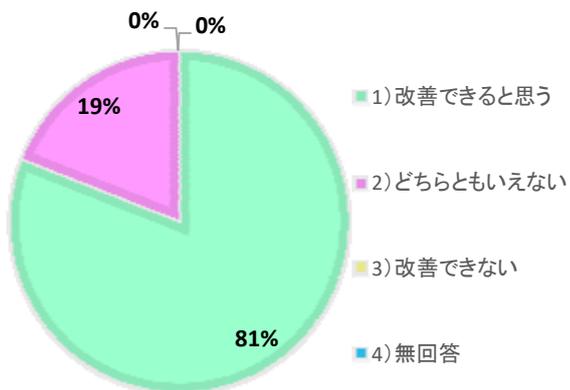
4. 講習会は役に立ちましたか？



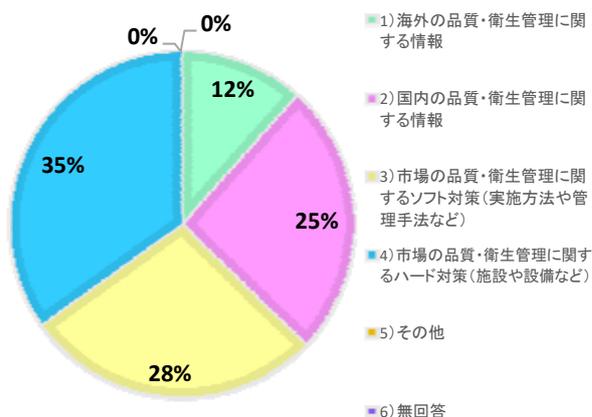
5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善
(流通の目詰まり解消) できると思いますか？

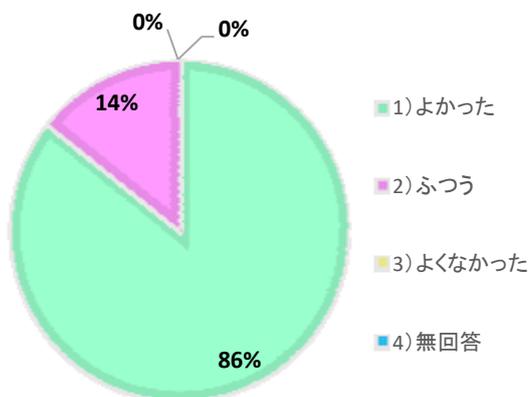


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を
希望されますか？

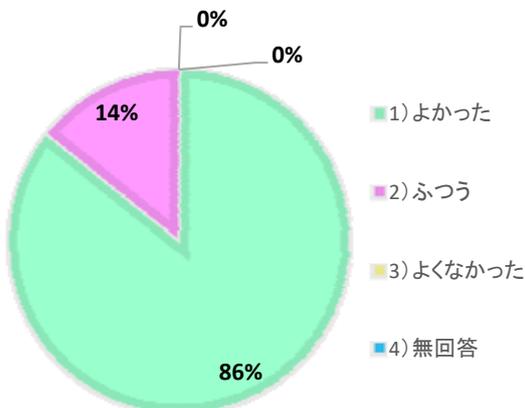


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

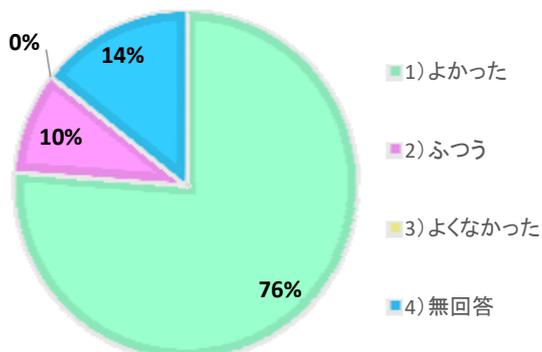
①第1部について



②第2部について



③「演習」について



4. 講習会は役に立ちましたか？

●ご意見

- ・ 他の漁協の取り組みを知れて勉強になった。
- ・ 衛生管理に取り組んでいる漁協を担当するにあたり、指導のポイントがわかり易かった
- ・ 衛生管理は必要不可欠であり、当町もやらなければならないものと思っている。
- ・ 改めて産地市場の品質・衛生管理の取組の必要性について、理解することができた。

5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

●ご意見

- ・ 魚価の低迷を食い止めるため、取り組みたい。
- ・ 出来る事からコツコツとやっていきたい。
- ・ 漁業者、漁協と仲買人を交えた講習会を行いたい。

6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善(流通の目詰まり解消)できると思えますか？

●ご意見

- ・ 回答なし

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？ (複数回答可)

その他

●ご意見

- ・ ハード対策をする上で、費用がかかるので、国からの補助等を教えてほしい。

8. 品質・衛生管理に関して、関係者に対するご意見やご要望等がありましたら、教えてください。

- ・ 国内外を問わず、養殖品の成長ホルモン、消毒、添加物の残留がとても心配である。
本当に現状は大丈夫なのか。
- ・ 講習会だけではなく、モデルとなる市場の見学等、企画してないし、単協で行くのは難しいので。
- ・ 漁業者と漁協、仲買人の意識改革を行ないたいが、頭が硬い。津軽弁で言う「じょっぱり」意識を変えていくにはどうしたらよいか。
- ・ 漁港に屋根がないので、自前で可動式のやぐらを建てたら、怒られました。
- ・ 仲買、漁業者に対して、あらゆる場で特にソフト面での手法を教えてください。

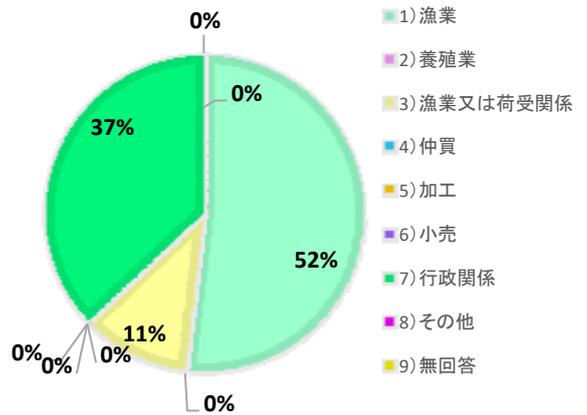
9. 今回の講習会はいかがでしたか？ ご意見、ご感想等がありましたら、教えてください。

- ・ 演習の前の第2部まで参加してみて思ったことは、地元のイカ漁漁船はじめ、今年、殺菌水装置の取り付けが始まり衛生管理について意識が増えた。

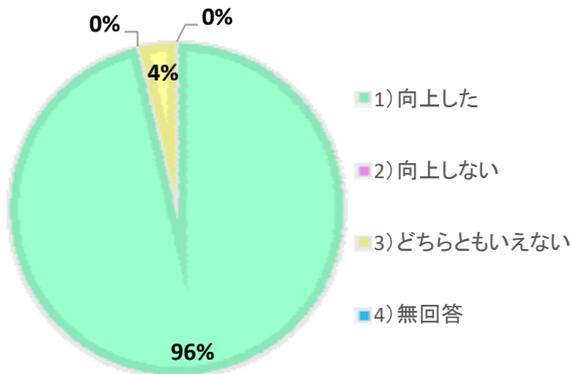


青森港と青森県水産会館

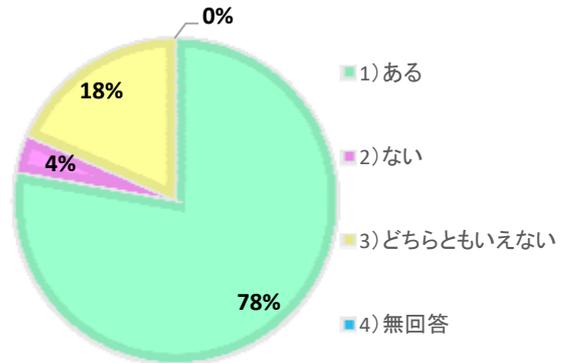
業種について



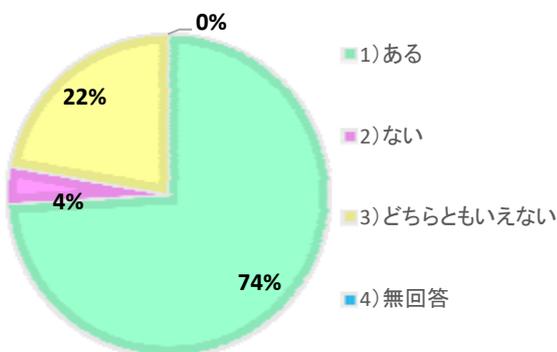
Q1 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの意識は、向上しましたか？



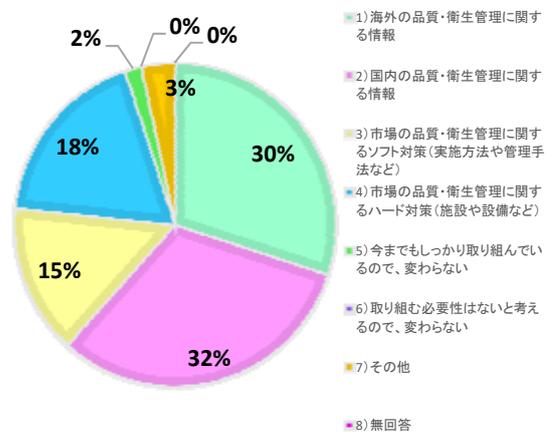
Q2 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの取り組みに変化は、ありましたか？



Q3 講習会后、品質・衛生管理のために、これから取り組みたいことは、何かありますか？



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。

●その他

- ・グローバルな。さらにはより深く管理。
- ・今後も本県水産業の振興の為、漁業者の意識啓発の方法について検討

Q5 品質・衛生管理の向上に関して、要望またはご意見等がありましたら記入して下さい。

- ・自身が購入者としての基準ではなく、都市部消費者のニーズ、基準に合わせるよう努力する必要があると認識した。
- ・漁港へ一度視察に来て欲しい(直接指導要望あり)
- ・やれることからコツコツと行ないたい。
- ・直ぐに出来る対策を重点に教えて頂きたい。
- ・衛生管理を実行していく上で、卸売(地方市場)が行なっている、中央の衛生面が行われていないような気がする。意味がないのでは

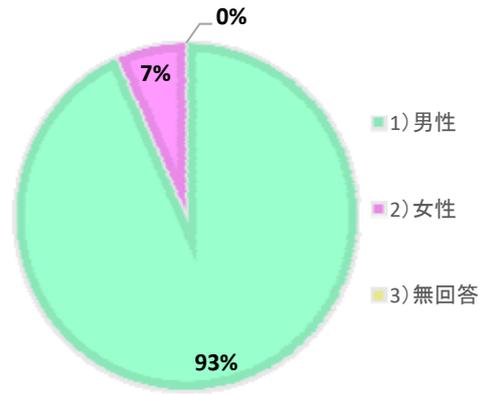
国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業（産地関係）に係る講習会報告

1. 場所	会場名	大船渡魚市場 多目的ホール
	所在地	岩手県大船渡市大船渡町字永沢 209 番地
2. 実施日	平成 27 年 2 月 25 日	
3. 講習	講師	田中 憲壯 西日本魚市株式会社 取締役相談役 岩沼 幸一郎〔技術士：水産〕 岩沼技術士事務所 代表 岡野 利之〔技術士：水産〕 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 主任技師
	内容	1. 国産水産物流通促進事業 水産流通ポータルサイトの紹介 2. 産地が変わる魚の品質～もうかる品質の追求 活サバの事例～ 3. 産地市関係者のための品質・衛生管理 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定のポイントなど 5. 〔演習〕品質・衛生管理への取り組み自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4. 参加者数	27 名	
5. 実施体制	共催	国産水産物流通促進センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 大船渡魚市場株式会社
	後援	岩手県、大船渡市、大船渡水産振興会
		
		
		大船渡魚市場 セリの様子
		講習会の様子

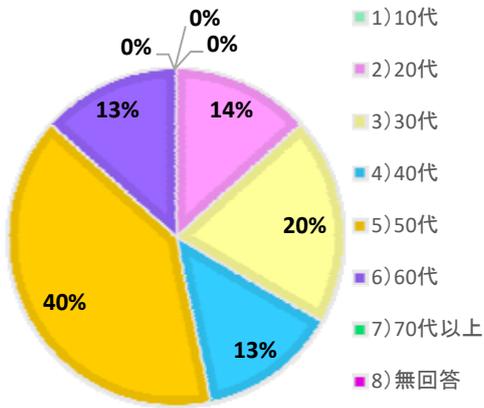


大船渡魚市場

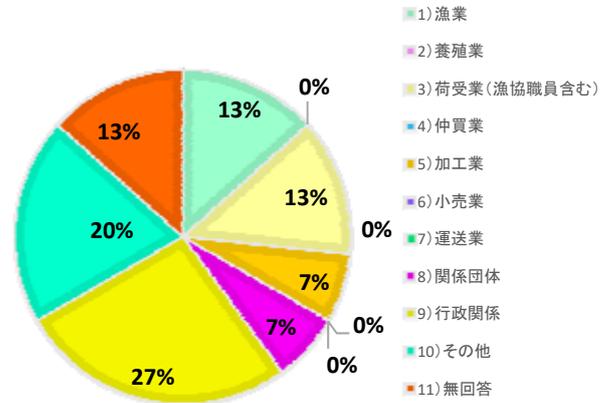
1. あなたの性別についてお答えください。



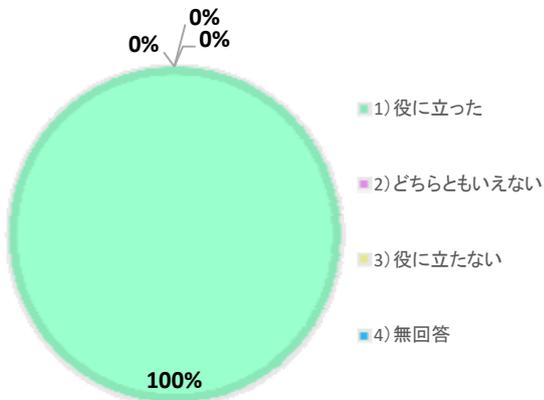
2. あなたの年代をお答えください。



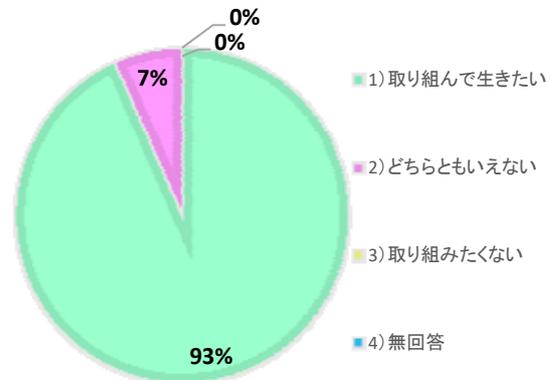
3. 業種についてお答えください。



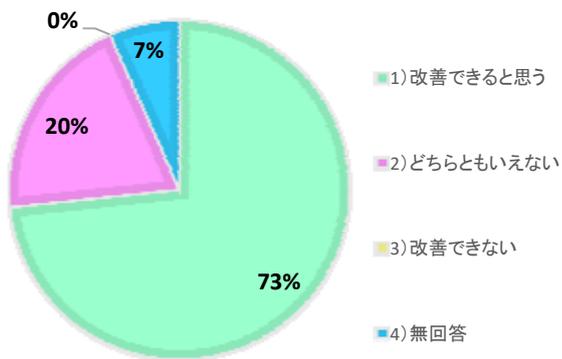
4. 講習会は役に立ちましたか？



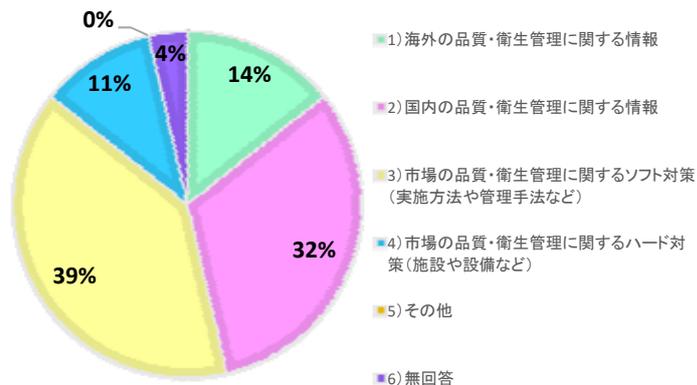
5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善（流通の目詰まり解消）できると思いますか？

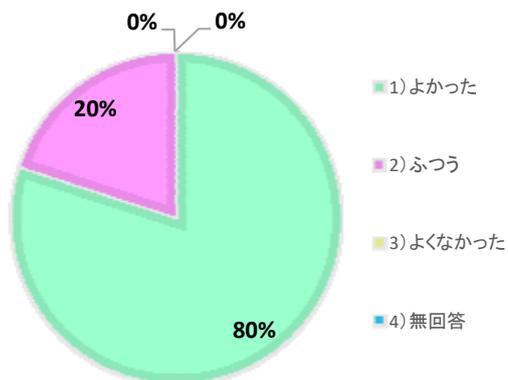


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

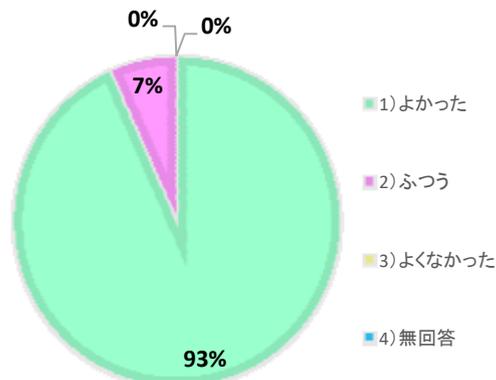


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

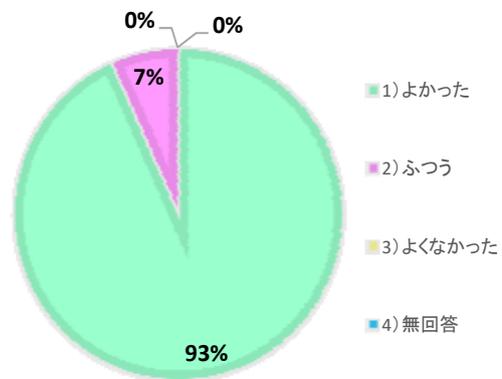
①第1部について（特別講演）



②第2部について（講習 1）



③第3部について（講習 2）



4. 講習会は役に立ちましたか？

●ご意見

- 産地魚市場が今後、衛生品質管理へ取り組まなければならないことを明確に理解することができた。大変ありがとうございました。
- さば養殖に関して生簀辺り（大きさ）、魚対数（g）がわかり、今度、海面蓄養を行なう試験の実験に使用するために役立ったと思います。

5.（講習会を受けた上で）あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

●ご意見

- 魚市場が新しくなり、関係者の気運が高まっている今を逃さず、生産から流通・加工まで一貫した取り組みを進めるべきと考えます。
- 今後、今回のようなセミナーを何回も聞き、理解をした上で、取り組むようにしたい。

6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善（流通の目詰まり解消）できると思いますか？

●ご意見

- 消費者の安全安心ニーズに添って行く。しかも地域全体としての取り組みで改善可能と考える。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

●ご意見

- 回答なし

8. 品質・衛生管理に関して、関係者に対するご意見やご要望等がありましたら、教えてください。

- 衛生管理の徹底が市場のみならず業界に有利働くので、関係者全員が決められたことを必ず確実に実行することが重要。その重要性を意識付け、教育を行なうことも重要と思います。
- 今後は、ソフト対策の充実に尽きることがよく理解できました。

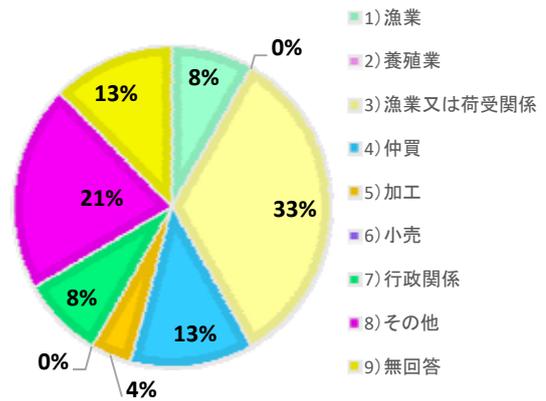
9. 今回の講習会はいかがでしたか？ ご意見、ご感想等がありましたら、教えてください。

- 短い時間内で重点項目を絞って、わかり易い説明でした。
- 卸が中心となって、精算グループを立ち上げ、関係者とタグを組んでブランドを確立した取り組みは非常に参考になった。大水認定のポイント、現在の課題の説明も参考になりました。
- 品質管理・衛生管理することによって今後魚介の価格上昇をすることが可能になることにより、三陸市場をよくしていこうという人が増えれば良いと思います。

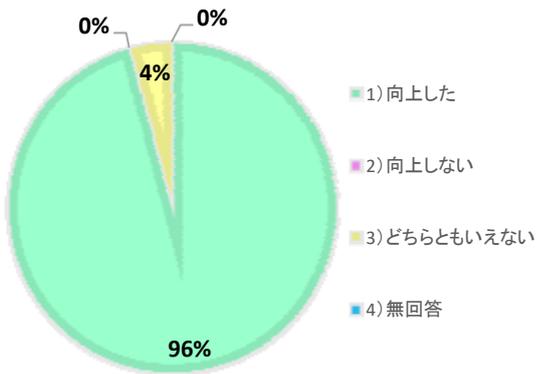


大船渡市魚市場岸壁と荷捌き施設

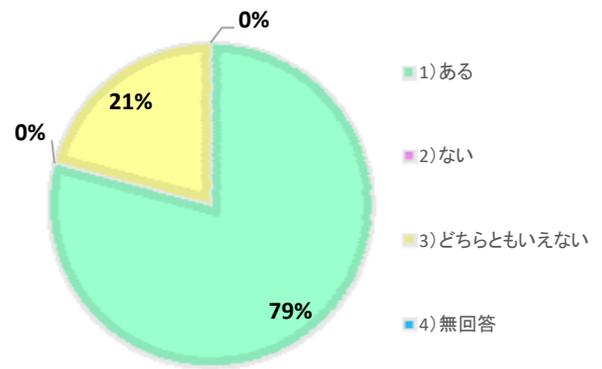
業種について



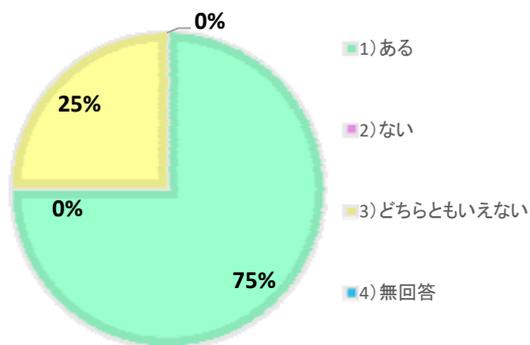
Q1 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの意識は、向上しましたか？



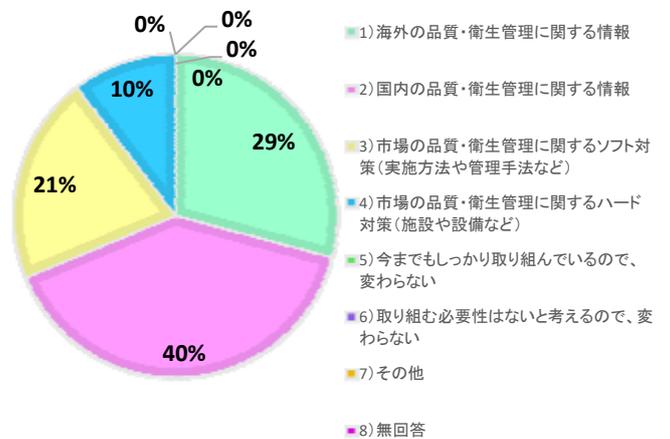
Q2 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの取り組みに変化は、ありましたか？



Q3 講習会后、品質・衛生管理のために、これから取り組みたいことは、何かありますか？



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。

●その他

- ・ 回答なし

Q5 品質・衛生管理の向上に関して、要望またはご意見等がありましたら記入して下さい。

- ・ 回答なし

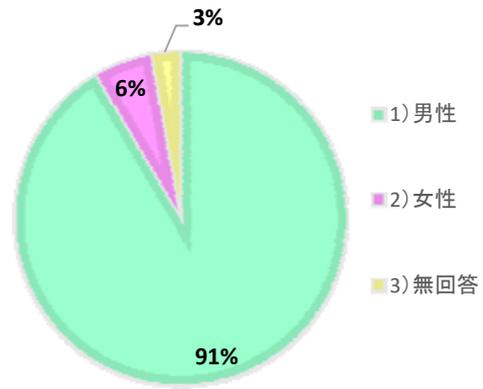
国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業（産地関係）に係る講習会報告

1. 場所	会場名	小名浜魚市場 会議室
	所在地	福島県いわき市小名浜栄町5
2. 実施日		平成27年3月6日
3. 講習	講師	岩沼 幸一郎〔技術士：水産〕 岩沼技術士事務所 代表 岡野 利之〔技術士：水産〕 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 主任技師
	内容	1. 国産水産物流通促進事業 水産流通ポータルサイトの紹介 2. なぜ、品質・衛生管理なのか？！ 3. 衛生上の危害要因に対する衛生管理の取り組み 4. 漁船と市場の品質・衛生管理 5. 全国の品質・衛生管理に係る取り組み事例等 6. 〔演習〕品質・衛生管理への取り組み自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4. 参加者数		58名
5. 実施体制	共催	国産水産物流通促進センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 福島県漁業協同組合連合会
	後援	福島県
		
		
		小名浜魚市場
		講習会の様子

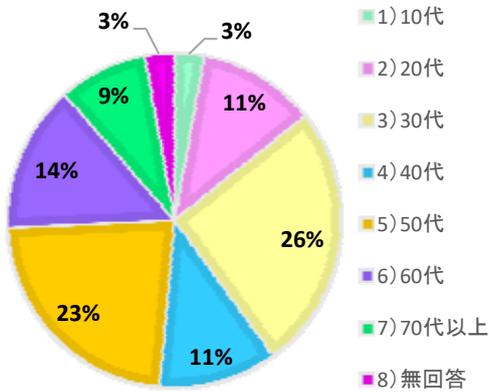


小名浜魚市場

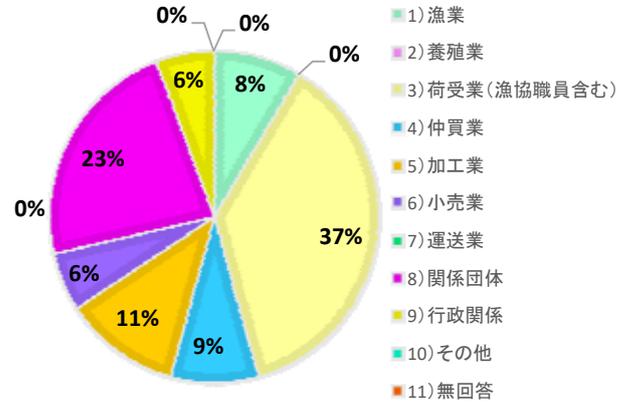
1. あなたの性別についてお答えください。



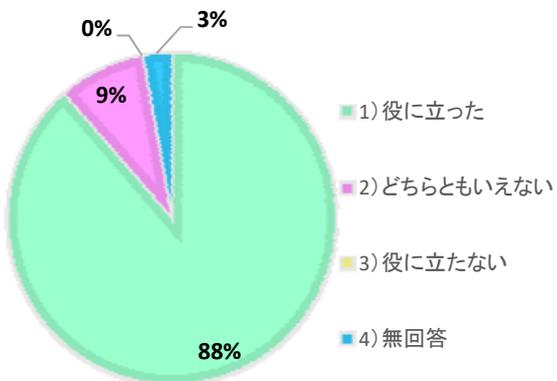
2. あなたの年代をお答えください。



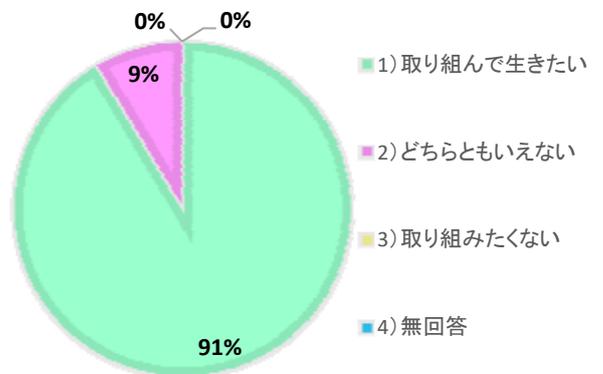
3. 業種についてお答えください。



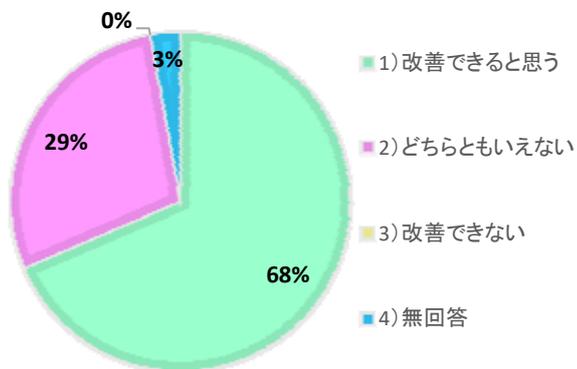
4. 講習会は役に立ちましたか？



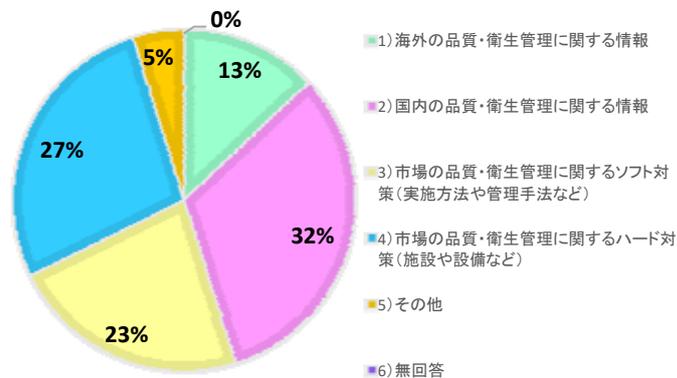
5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善
（流通の目詰まり解消）できると思いますか？

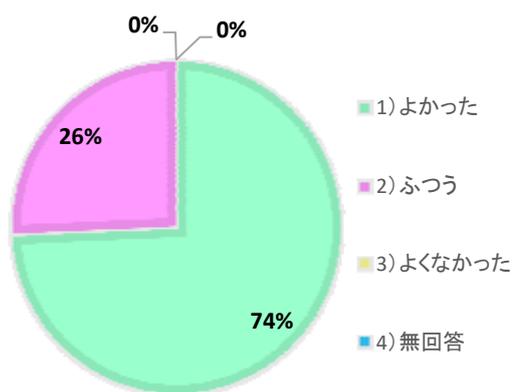


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を
希望されますか？

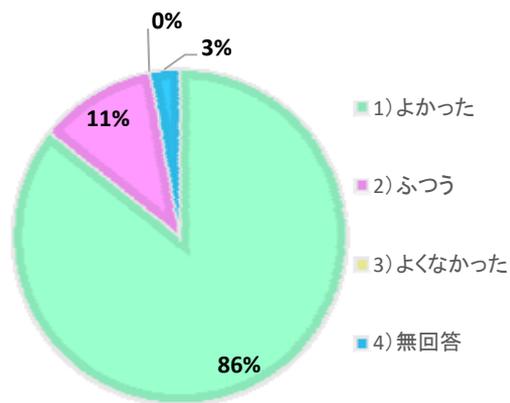


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

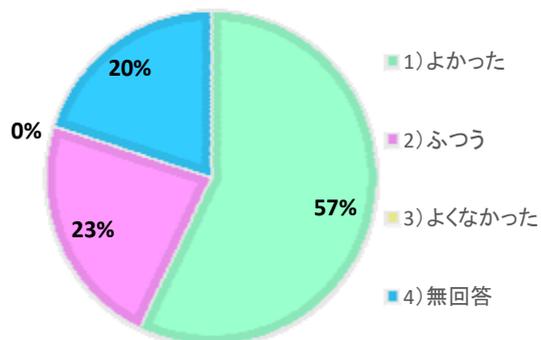
①第1部について



②第2部について



③第3部について（講習2）



4. 講習会は役に立ちましたか？

●ご意見

- ・ 世界と国内の衛生管理の情報を知れて今後に活かしたいと思った。
- ・ 具体例などが紹介されており分かりやすかった。

5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

●ご意見

- ・ 取り組みを指導したい
- ・ 流出してこれから新規再出発なので、心して取り組みたいと思う。

6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善(流通の目詰まり解消)できると思いますか？

●ご意見

- ・ 良い製品を流通するため
- ・ 風評被害払拭のためにも、品質・衛生管理の取り組みは有効と思う。
- ・ 資金面のハードルがあるかも

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？ (複数回答可)

その他

- ・ 加工場におけるソフト・ハードの情報

●ご意見

- ・ 回答なし

8. 品質・衛生管理に関して、関係者に対するご意見やご要望等がありましたら、教えてください。

- ・ 品質・衛生管理講習用のDVDはありますか。
- ・ 必要性については、十分認識しているが、費用面についてが検討課題である。風評対策のなかアピール度は増すと思う。

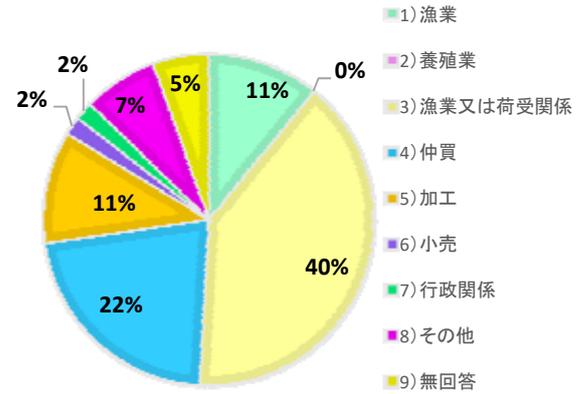
9. 今回の講習会はいかがでしたか？ ご意見、ご感想等がありましたら、教えてください。

- ・ 海外の品質・衛生管理等の情報の詳細が気になるので、日本との対比で、どこまで進んで、これからどのように進んでいくのか、海外のデータを知りたいと感じました。
- ・ 昨年に、保健所の講習会を開いておりましたが、魚市場のお話は、大変参考になりました。
- ・ 講師お二人から「HACCPを全ての食品業者に取らせる動き」「品質・衛生管理やって儲かるの？”ではなく”やらないと生き残れない」という話が出て、時代の厳しさを感じた。
- ・ 認定制度については、初めて知った。

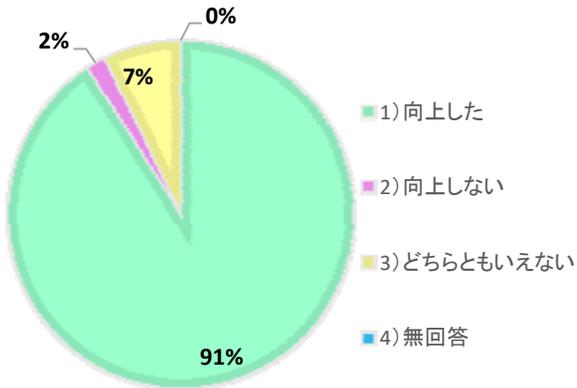


新荷捌き施設内の様子

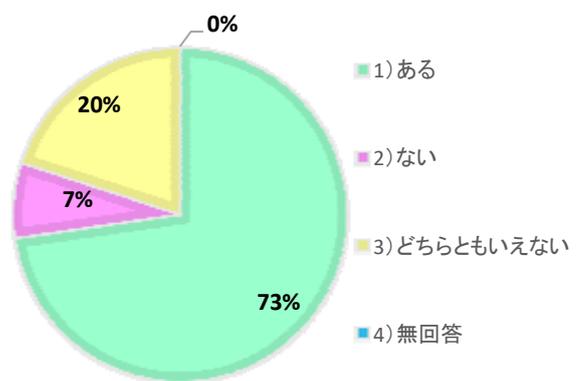
業種について



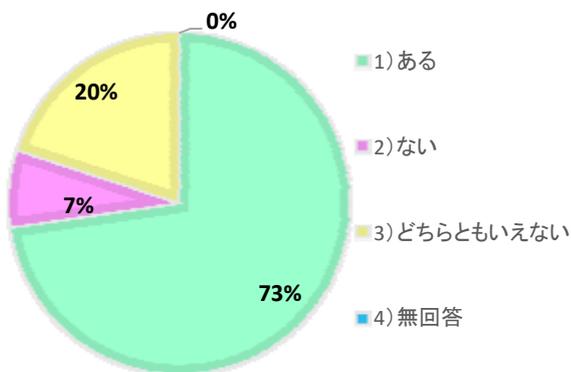
Q1 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの意識は、向上しましたか？



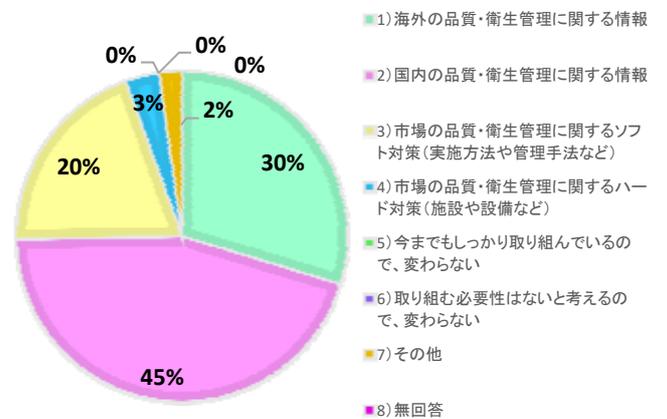
Q2 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの取り組みに変化は、ありましたか？



Q3 講習会后、品質・衛生管理のために、これから取り組みたいことは、何かありますか？



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。

●その他

- ・ 加工場が全壊流出の為新加工場に対して検討している所です。
- ・ 日常的に魚を扱う仕事ではないので、取組の変化はない(意識向上のみ)

Q5 品質・衛生管理の向上に関して、要望またはご意見等がありましたら記入して下さい。

- ・ 前に久ノ浜、四倉港で水揚される魚を販売しておりました。現在は、休業中です。講習会は大変参考になりました。
- ・ 従業員の意識改革には、すぐにでも着手したいが、設備等の改善には、多少困難な点がある。
- ・ 天日干し等による放射能の影響管理をどのようにするか、小企業でどこまで体制がとれるか等を知りたい。
- ・ セリが終わってから、全てカギ打ちが手配などして欲しい。

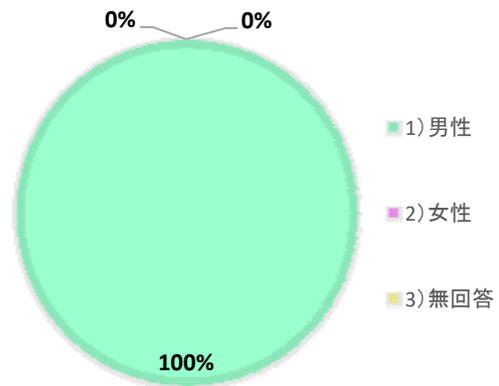
国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業（産地関係）に係る講習会報告

1. 場所	会場名	石川県漁業協同組合 西海支所
	所在地	石川県羽咋郡志賀町西海風戸ヌ-8-2
2. 実施日		平成 27 年 3 月 10 日
3. 講習	講師	浜辺 武彦 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 室長 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. 国産水産物流通促進事業 水産流通ポータルサイトの紹介 2. 産地関係者のための一般的衛生管理と取組み効果 3. 産地の品質・衛生と全国の産地市場の事例等 4. 〔演習〕品質・衛生管理への取り組み自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4. 参加者数		13 名
5. 実施体制	共催	国産水産物流通促進センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 石川県漁業協同組合西海支所
	後援	石川県
		
		
		石川県漁業協同組合 西海支所
		講習会の様子

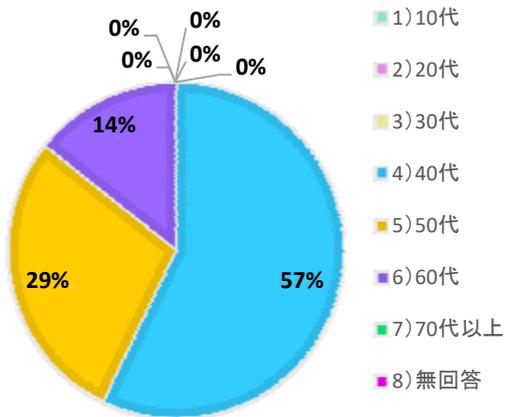


荷捌き施設

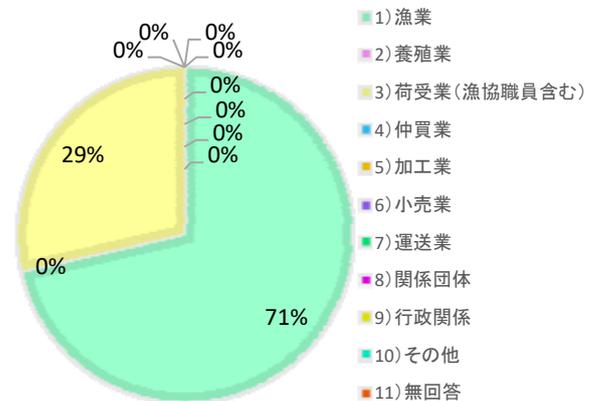
1. あなたの性別についてお答えください。



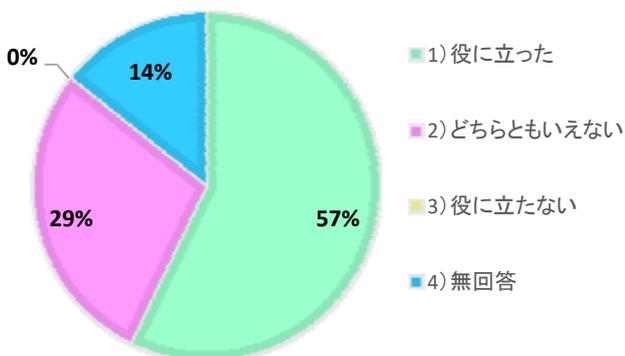
2. あなたの年代をお答えください。



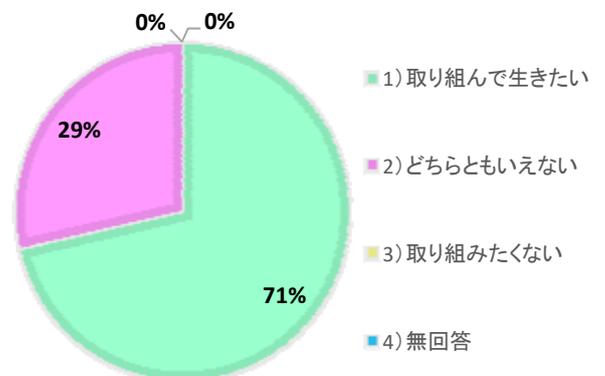
3. 業種についてお答えください。



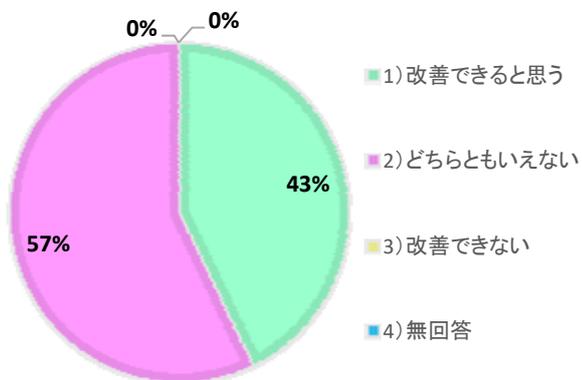
4. 講習会は役に立ちましたか？



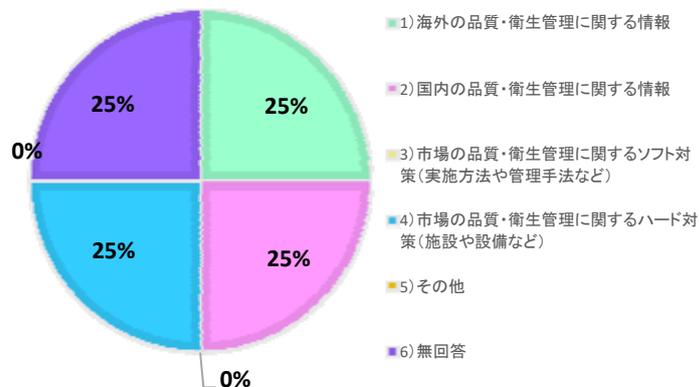
5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善（流通の目詰まり解消）できると思いますか？

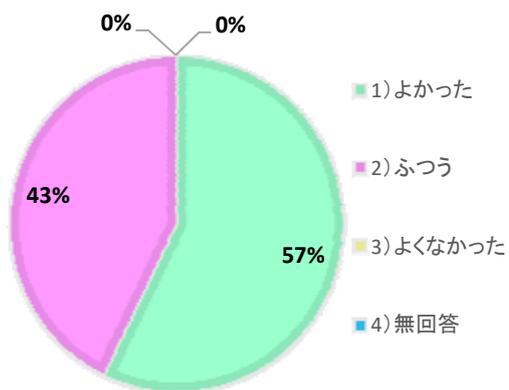


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

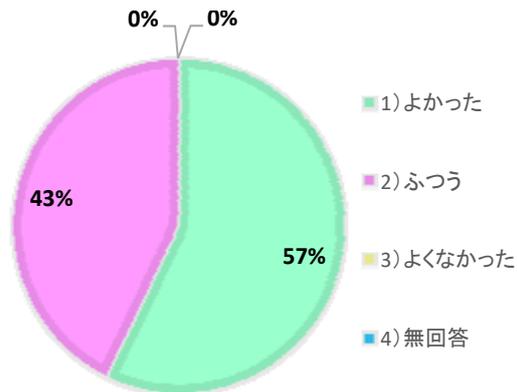


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

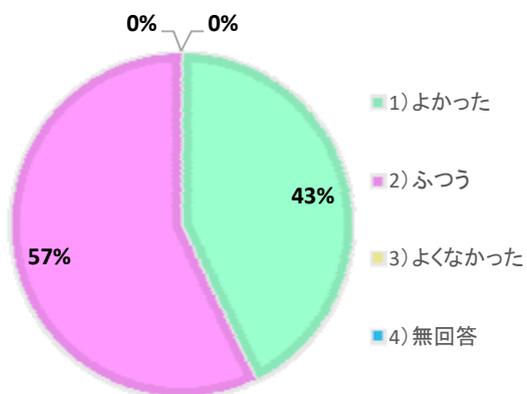
①第1部について



②第2部について



③「演習」について



4. 講習会は役に立ちましたか？

●ご意見

- ・ 回答なし

5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

●ご意見

- ・ 自分なりに出来る事から1つずつ出来ればと思う。

6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善(流通の目詰まり解消)できると思いますか？

●ご意見

- ・ 回答なし

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？ (複数回答可)

その他

●ご意見

- ・ 回答なし

8. 品質・衛生管理に関して、関係者に対するご意見やご要望等がありましたら、教えてください。

- ・ 回答なし

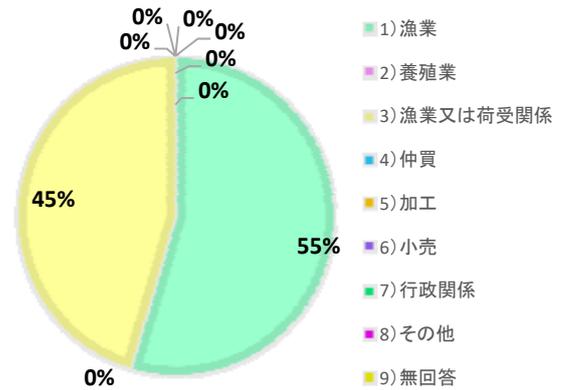
9. 今回の講習会はいかがでしたか？ ご意見、ご感想等がありましたら、教えてください。

- ・ 回答なし

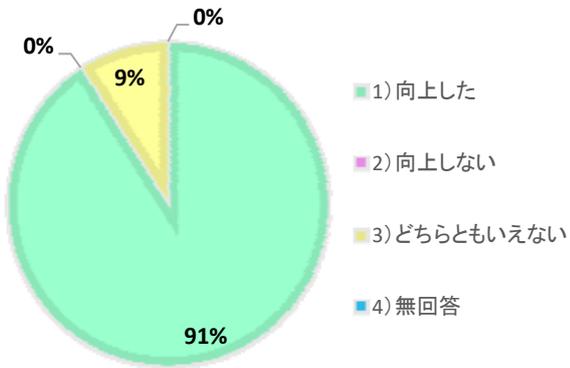


陸揚げ岸壁と荷捌き施設

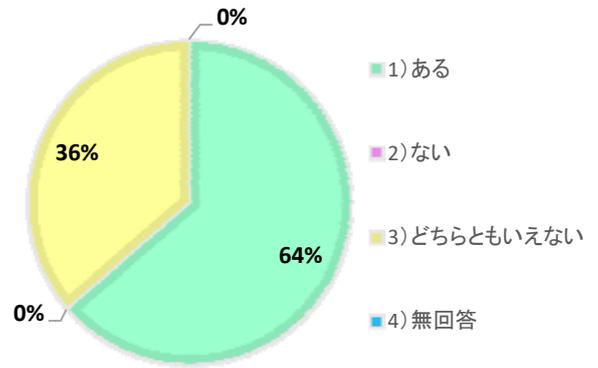
業種について



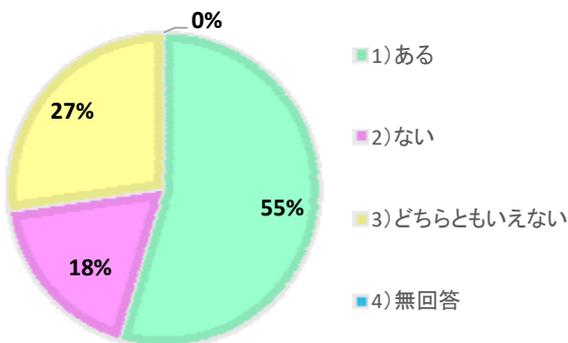
Q1 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの意識は、向上しましたか？



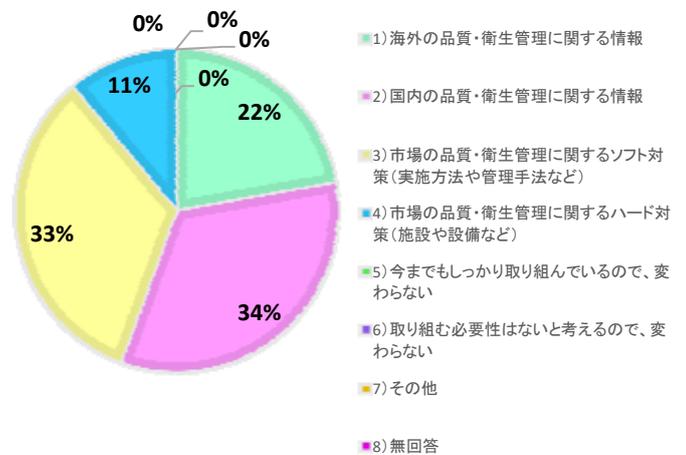
Q2 講習会后、品質・衛生管理に対して、あなたの取り組みに変化は、ありましたか？



Q3 講習会后、品質・衛生管理のために、これから取り組みたいことは、何かありますか？



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。



Q4 講習会后、品質・衛生管理に関して実施したこと（予定を含む）を教えてください。

●その他

- ・ 回答なし

Q5 品質・衛生管理の向上に関して、要望またはご意見等がありましたら記入して下さい。

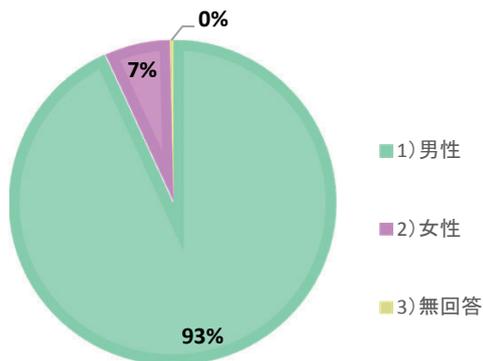
- ・ 今回初めて生産者と職員が受講しました。出漁の関係で参加者が少数でしたが、漁業者全員に聞かせたかったです。当支所は、4月より第一荷捌所において、屋外に防鳥ネット、屋内は天井の取付やLED照明、海水の配管取替工事を実施しました。今後、職員、漁業者の品質・衛生管理について、意識改善に努めたいと思います。

【アンケート結果まとめ】

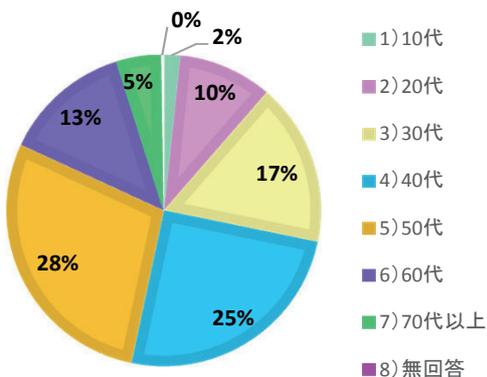
平成26年度産地関係 品質・衛生管理講習会

講習会実施数	26 箇所
講習会参加者人数	1,189 人
アンケート回収数 (有効回答数)	846 人分

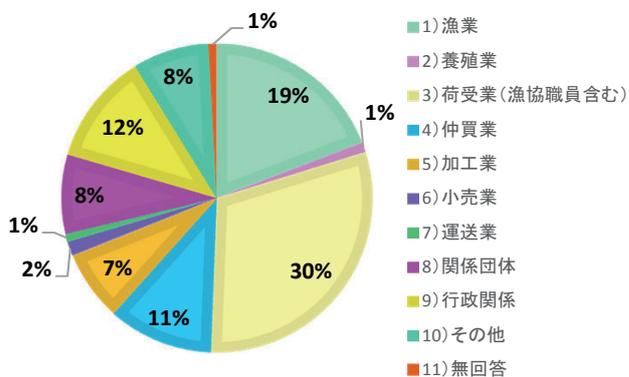
1. あなたの性別についてお答えください。



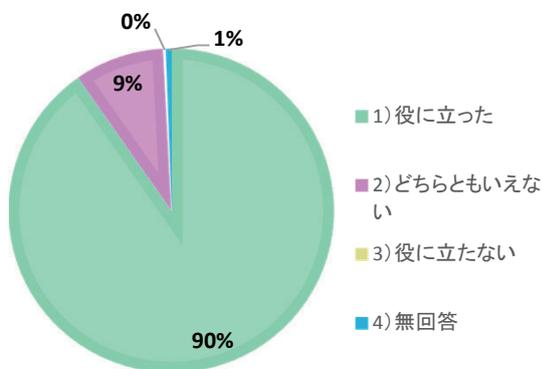
2. あなたの年代をお答えください。



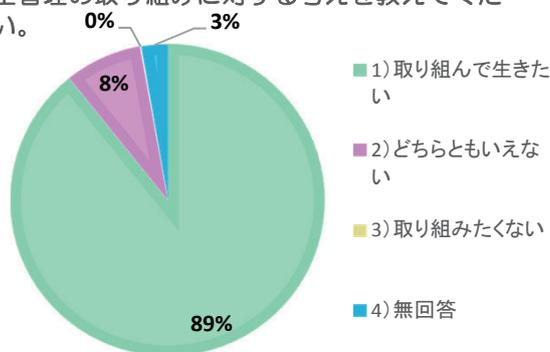
3. 業種についてお答えください。



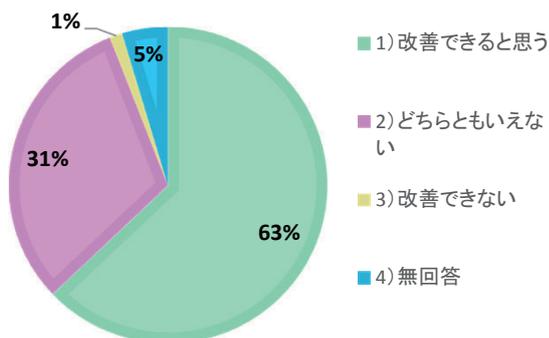
4. 講習会は役に立ちましたか？



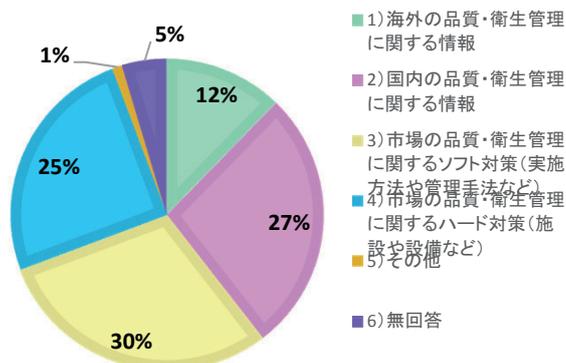
5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 品質・衛生管理の取り組みは流通販売を改善(流通の目詰まり解消)できると思いますか？



7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？



産地関係者を対象とした品質・衛生管理 現地指導の報告

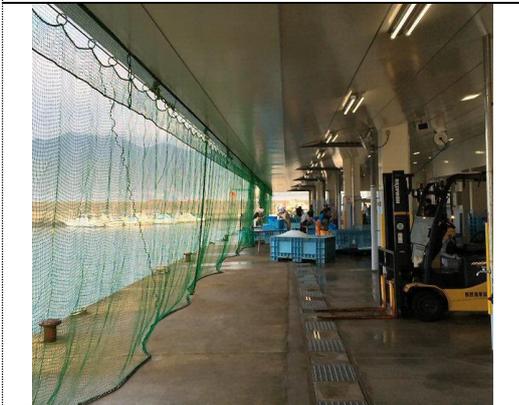
国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業(産地関係)に係る現地指導報告

1. 場所	対象地	与那原・西原町漁業協同組合		
	所在地	沖縄県島尻郡与那原町字板良敷 649 番地		
2. 実施日	平成 26 年 6 月 19 日 (木)			
3. 指導	専門家	林 浩志 [技術士：水産] 一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所 第1 調査研究部 次長 岡野 利之 [技術士：水産] 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 主任技師		
	内容	<p>新市場の着工に向けた品質・衛生管理に係る現地指導を実施した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁獲物の流通工程は、漁船からホイストクレーンにより漁獲物を荷さばき所内に運び、①陳列・販売、出荷と②冷凍庫に分かれる。岸壁の屋根の構造検討、貯氷庫と砕氷機が距離から衛生管理上の危害想定、交差汚染のない動線の確保等について注意を要する必要があると指摘した。 ・次の①、②について指導講習と意見交換を行なった。 <ul style="list-style-type: none"> ①高度衛生・品質管理型漁港整備に向けた基本的な考え方 ②優良衛生品質管理市場・漁港認定の解説・手順等 		
	特記事項	平成 26 年度 新市場設計と着工、平成 27 年度 新市場竣工の予定		
4. 申請者	与那原・西原町漁業協同組合			
5. 現地の様子				
	旧荷捌き施設		仮設荷捌き施設	
				
	近海鮪延縄船		指導講習と意見交換	

国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業(産地関係)に係る現地指導報告書(案)

1.場所	対象地	三沢市漁業協同組合	
	所在地	〒033-0141 青森県三沢市港町2丁目5	
2.実施日	平成26年6月24日(火)		
3.指導	専門家	山之内 淳 国産水産物流通促進センター品質・衛生管理指導事業 登録専門家 山内 和夫 国産水産物流通促進センター品質・衛生管理指導事業 登録専門家	
	内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ 三沢市と三沢市漁協では、三沢市魚市場の衛生管理の高度化によって、水産物の競争力強化を図るために、優良衛生品質市場・漁港認定の取得を目指している。 ・ 昨年度、講習会を行ったが、今回、市場の現場調査と関係者へのヒアリング、ディスカッションにより、衛生管理上の課題の確認と、これに基づく認定取得への取り組みに関する指導を行った。 ・ 三沢市魚市場衛生管理推進検討会 構成員 13名を対象に、産地の品質衛生管理の講習及び、優良衛生品質管理市場・漁港の認定取得に必要な条件整備内容や認定手続きについて指導を行った。 	
	特記事項	優良衛生品質管理市場・漁港認定の新規取得を計画中	
4.申請者	三沢市魚市場衛生管理推進検討会		
5.現地状況			
	荷捌き所外観 (密閉式)		荷捌き施設内の様子
			
	セリ風景		指導講習及び説明会

国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業(産地関係)に係る現地指導報告書

1.場所	対象地	熊野市衛生管理型水産物荷さばき施設 及び 遊木漁民センター
	所在地	〒519-4205 三重県熊野市遊木町地内
2.実施日	平成 26 年 8 月 7 日(木)午後～8 日(金)午前	
3.指導	専門家	大村 浩之 一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所 主席主任研究員 [一級建築士] 山内 和夫 国産水産物流通促進センター品質・衛生管理指導事業 登録専門家
	内容	<ul style="list-style-type: none"> ・熊野漁協遊木浦地方卸売市場・衛生管理型水産物荷さばき施設が新たに整備され、本年 3 月 28 日より業務を開始した。現地指導では、第 1 日目に開催された「衛生品質管理協議会」で、改めて産地市場の衛生管理の考え方と事例を紹介し、衛生品質管理実施要領の実施状況について、問題点や課題及び対応や改善策を協議した。 ・第 2 日目は、新市場において優良衛生品質管理市場・漁港認定基準に基づく利用状況を確認し、市場利用者に対する直接的な指導を行った。
	特記事項	優良衛生品質管理市場・漁港認定を検討
4.申請者	三重県熊野市産地協議会	
		 <p>衛生品質管理協議会</p>
		 <p>荷捌き所外観</p>
		 <p>荷捌き所内部</p>
		 <p>セリ風景</p>

国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業(産地関係)に係る現地指導報告書

1.場所	対象地	高知県漁業協同組合清水統括支所
	所在地	高知県土佐清水市戎町 3-1
2.実施日	平成 26 年 9 月 1 日	
3.指導	専門家	浜辺 武彦 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 室長 岡野 利之〔技術士:水産〕 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 主任技師
	内容	高知県漁業協同組合清水統括支所は、優良衛生品質管理市場・漁港の認定を昨年度新規取得しており、全体的には品質・衛生管理への高い取り組み姿勢が認められた。このような中、現場確認を行った上で、次の点等について指導を行った。 ・衛生管理要領の記載事項に沿った取組みを徹底すること及び現場で行われている新たな取組み等は記載事項に追記していくことを指導した。 ・陳列・せり場(衛生管理区画と準衛生管理区画)を明確にすること。 ・腸炎ビブリオ菌が海水中に増殖し始める(海水温が 20℃以上になる 5～6 月)時期の水質検査を実施するよう指導した。
	特記事項	優良衛生品質管理市場・漁港認定の更新予定
4.申請者	高知県漁業協同組合清水統括支所	
		
	荷捌き施設外観	選別・計量の様子
		
	現地指導	指導内容説明及び意見交換

国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業(産地関係)に係る現地指導報告書

1.場所	対象地	高知県漁業協同組合室戸岬支所										
	所在地	高知県室戸市室戸岬町 6810 番地 152										
2.実施日	平成 26 年 9 月 2 日(火)											
3.指導	専門家	浜辺 武彦 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 室長 岡野 利之〔技術士:水産〕 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 主任技師										
	内容	優良衛生品質管理市場・漁港の認定基準に基づく現地指導を行なった。 前年度の現地指導、今年度の講習会にも参加しており、漁協関係者は衛生管理の基本について理解を得ている。前回指摘事項について、次のような改善が確認された。 <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="text-align: center;"><u>前回指摘事項例</u></td> <td style="text-align: center;"><u>今回改善確認例</u></td> </tr> <tr> <td>①床面一部に亀裂・凹み</td> <td>⇒ 水が溜まらないように補修済</td> </tr> <tr> <td>②木製・鉄製の手鉤</td> <td>⇒ ステンレス製手鉤へ交換</td> </tr> <tr> <td>③漁獲物への施水量が少ない</td> <td>⇒ 十分な量の施水</td> </tr> <tr> <td>④トイレ前足洗消毒槽がない</td> <td>⇒ 設置済</td> </tr> </table>	<u>前回指摘事項例</u>	<u>今回改善確認例</u>	①床面一部に亀裂・凹み	⇒ 水が溜まらないように補修済	②木製・鉄製の手鉤	⇒ ステンレス製手鉤へ交換	③漁獲物への施水量が少ない	⇒ 十分な量の施水	④トイレ前足洗消毒槽がない	⇒ 設置済
	<u>前回指摘事項例</u>	<u>今回改善確認例</u>										
①床面一部に亀裂・凹み	⇒ 水が溜まらないように補修済											
②木製・鉄製の手鉤	⇒ ステンレス製手鉤へ交換											
③漁獲物への施水量が少ない	⇒ 十分な量の施水											
④トイレ前足洗消毒槽がない	⇒ 設置済											
特記事項	優良衛生品質管理市場・漁港認定の新規取得予定											
4.申請者	高知県漁業協同組合清水統括支所											
												
	荷捌き施設外観	水道水による洗浄作業										
												
	床面窪みの補修	指導内容説明及び意見交換										

国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業(産地関係)に係る現地指導報告書

1.場所	対象地	三沢市漁業協同組合	
	所在地	〒033-0141 青森県三沢市港町2丁目5	
2.実施日	平成26年11月20日(木)		
3.指導	専門家	山之内 淳 国産水産物流通促進センター品質・衛生管理指導事業 登録専門家 山内 和夫 国産水産物流通促進センター品質・衛生管理指導事業 登録専門家	
	内容	<p>三沢市魚市場では、水産物の競争力強化を図るために優良衛生品質市場・漁港認定の取得を目指している。</p> <ul style="list-style-type: none"> 平成26年6月24日に第1回現地指導を行い、今回は第2回現地指導として、前回指導内容に基づく対応の確認と更なる取り組みについて、市場の現場調査と関係者へのヒアリング、ディスカッションにより現地指導を行ない、今後のロードマップ作成にも取り組んだ。衛生管理向上に向けた市場の使い方改善方法、大量漁獲時の対応等の課題も検討した。 三沢市魚市場衛生管理推進検討会の構成員と優良衛生品質管理市場・漁港の認定取得に必要な条件整備や取り組み方法の指導も行なった。 	
	特記事項	優良衛生品質管理市場・漁港認定の新規取得を計画中	
4.申請者	三沢市魚市場衛生管理推進検討会		
5.現地状況			
	荷捌き施設内の衛生区分の検討		木製選別台の改善指導
			
	足洗い槽新設(改良点)		現地指導説明会及び意見交換

国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業(産地関係)に係る現地指導報告書

1. 場所	対象地	歯舞漁業協同組合	
	所在地	北海道根室市歯舞4丁目120番地1先埋地	
2. 実施日	平成26年12月15日(月)		
3. 指導	専門家	岡野 利之 [技術士:水産] 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 主任技師	
	内容	<p>漁船から荷捌き施設の流通工程で取り扱われる漁獲物の品質・衛生管理の向上を図るため、現地の実態を把握した上で、魚箱の衛生管理の必要性及び衛生管理器機の導入を考慮した現地指導を行なった。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・歯舞漁業協同組合で取り扱っているプラスチック製魚箱について、衛生状態を維持するためには、数量、回転率、作業人員等を考慮すると従来の手洗いによる管理方法では困難であることを確認した。 ・魚箱の衛生状態を維持するために魚箱洗浄装置の導入及び管理方法の検討を行なった。他市場の実用事例を基に、歯舞漁業協同組合で導入した場合の稼働時間、洗浄個数、人員、水光熱費、貸出しと返却率、管理方法等について検討を行い、装置導入による費用対効果を考慮して、適正なスペックと運用方法について指導した。 	
	特記事項	流通促進取組支援事業に応募を検討	
4. 申請者	歯舞漁業協同組合		
5. 現地の様子			
	荷捌き施設内セリの様子		プラスチック製魚箱の使用状況
			
	プラスチック製魚箱の保管状態		衛生状態の悪い例

国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業(産地関係)に係る現地指導報告

1.場所	対象地	太地町漁業協同組合	
	所在地	和歌山県東牟婁郡太地町太地 3167-7	
2.実施日	平成 27 年 3 月 24 日(火)		
3.指導	専門家	岩沼 幸一郎 [技術士:水産] 岩沼技術士事務所 代表 山内 和夫 国産水産物流通促進センター品質・衛生管理指導事業 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指導を実施した。 水揚げ、荷捌き、入札、搬出等の現場作業の確認を行った上で、以下の点等について指導した。 ・衛生品質管理要領の記載事項の具体的な記述 ・衛生管理担当者のヒアリング及び衛生管理責任者に報告と指導 ・市場関係者の衛生教育の内容についてアドバイス ・荷捌き施設外になる出荷場の環境改善 ・使用水の重要性を説明して水管理の意識向上を図る 等	
	特記事項	優良衛生品質管理市場・漁港認定を更新予定	
4.申請者	太地町漁業協同組合		
5.現地の様子			
	荷捌き施設外観		防鳥ネットと足洗槽矢印(改善例)
			
	入札風景		ヒアリングと指導