

令和元年度

水産物輸出倍増環境整備対策事業のうち  
HACCP 認定加速化支援事業(産地関係)に係る  
産地関係者のための品質・衛生管理  
講習会・研修会、現地指導、専門家育成の報告

令和2年3月

HACCP 認定加速化支援センター  
構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会



令和元年度

水産物輸出倍増環境整備対策事業のうち  
HACCP 認定加速化支援事業(産地関係)に係る  
産地関係者のための品質・衛生管理  
講習会・研修会、現地指導、専門家育成の報告



# 目次

品質・衛生管理指導に係る実績	1
産地関係者を対象とした品質・衛生管理 講習会の報告	7
1. 宮古漁業協同組合	8
2. 釜石市漁業協同組合連合会	10
3. 鳥羽磯部漁業協同組合	12
4. 枕崎市漁業協同組合	14
5. 塩竈市魚市場衛生管理推進委員会	16
6. 小田原市公設水産地方卸売市場連絡協議会	18
7. 歯舞漁業協同組合	20
8. 高知県漁業協同組合 室戸岬支所	22
9. 高知県漁業協同組合 清水統括支所	24
10. シーフードショー東京	26
11. 和歌山東漁業協同組合	28
12. 磯崎漁業協同組合	30
13. 那珂湊漁業協同組合	32
14. 瀬戸内漁業協同組合	34
15. 奄美漁業協同組合	36
16. 与那原・西原町漁業協同組合	38
17. 三重県熊野市産地協議会	40
18. 広島市中央卸売市場中央市場 水産物部協議会	42
19. 三沢市魚市場品質・衛生管理推進協議会	44
20. 銚子漁業協同組合	46
21. 茨城県消費地魚市場協議会	48
22. 気仙沼漁業協同組合(第1部)	50
23. 気仙沼漁業協同組合(第2部)	52
24. 北さつま漁業協同組合	54
25. 八戸漁港産地協議会	56
26. 清水漁業協同組合	58
27. 石巻市水産物地方卸売市場石巻売場 品質衛生管理推進協議会	60
28. 日立市水産振興協議会	62
29. 宮城県漁業協同組合志津川支所	64
30. シーフードショー大阪	66
31. 株式会社女川魚市場	68
アンケート結果まとめ	70

産地関係者を対象とした品質・衛生管理 現地指導の報告	71
1. 宇久井漁業協同組合	72
2. 宮古漁業協同組合	72
3. 一般社団法人松浦魚市場協会(1回目)	73
4. 石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会	73
5. 石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会(2回目)	74
6. 鳥羽磯部漁業協同組合	74
7. 釜石市漁業協同組合連合会	75
8. 株式会社女川魚市場	75
9. 一般社団法人松浦魚市場協会(2回目)	76
10. 株式会社女川魚市場(2回目)	76
11. 和歌山東漁業協同組合	77
12. 一般社団法人松浦魚市場協会(3回目)	77
13. 三沢市魚市場品質・衛生管理推進協議会	78
14. 塩釜市水産振興協議会	78
15. 石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会(3回目)	79
16. 株式会社女川魚市場(3回目)	79
17. 一般社団法人松浦魚市場協会(4回目)	80
18. 石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会(4回目)	80
19. 奄美漁業協同組合	81

## 事業の目的

政府は、農林水産物・食品の輸出促進について、2020年に輸出額を2012年の4,500億円から1兆円規模に倍増することを目標に掲げた。その中で水産物についても、1,700億円から3,500億円に増やす輸出戦略を策定している。また、近年は世界的に日本食への評価が高まり、需要が伸びているところでもある。JETROの各国における日本食に対するアンケートにおいても、日本食の人気の高さがうかがい知れる。アジア諸国の経済発展によっても、さらに安全で高品質な我が国水産物に対するニーズが高まっている。また、水産業の成長産業化に向けて我が国水産物の輸出を拡大していくことが重要である。

水産物の輸出に当たっては、水産加工・流通業者が輸出先国の求める衛生条件を満たすことが必要であり、輸出先国の求めるHACCP基準を満たした水産加工施設の増加が我が国輸出水産物の輸出の拡大に急務である。特にEU向けHACCPについては、厚生労働省に加え、平成26年10月より水産庁も認定主体となった。

このことを踏まえ、水産物のフードチェーンを考慮し、産地関係者及び加工施設等についても安全な水産物供給の土台となる品質・衛生管理について、自主的な取り組みを啓発、支援する必要がある。水産業全体の品質・衛生管理の取り組みを推進し国産水産物の信頼性を高めることは輸出の促進にも資することとなる。このため、第一として、水産加工・流通業者等を対象にHACCP導入に必要な一般衛生管理の徹底やHACCP認定取得のための研修等を実施し、実務担当者の育成及びレベルアップを図る。第二として、EU向けHACCP認定に係る事前審査を実施するとともに、HACCP導入や一般的衛生管理に係る課題について専門家による現地での具体的な助言や技術的支援を行ないHACCP認定取得の支援を行ない、さらにこの指導内容を事例集として取りまとめるとともに関係者へ情報を提供する。第三として、HACCP導入や一般衛生管理に関する指導を行なう専門家を育成・拡充するための講習会を実施することで、HACCP認定の加速化を図ることを目的とする。

## 品質・衛生管理指導事業に係る実績

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

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

### ① 産地関係者を対象としたHACCP研修等開催

産地関係者を対象とした品質・衛生管理に係る講習会用のテキストを作成し、これらを活用した講習により、産地関係者の品質・衛生管理レベルの向上を図った。本事業では、受講対象者に生産者、仲買業者、流通関係者も含め、水産物の品質・衛生管理の向上を目指す内容とした。講習会は、全国各地で31件の実施をして、1,312名が受講した。

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

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

講習会の実績は、次の通りである。

〔講習会〕

開催数	開催日	出席者	実施対象
第1回	2019年4月18日	47名	宮古漁業協同組合
第2回	2019年5月10日	21名	釜石市漁業協同組合連合会
第3回	2019年6月3日	60名	鳥羽磯部漁業協同組合
第4回	2019年6月19日	53名	枕崎市漁業協同組合
第5回	2019年6月25日	97名	塩竈市魚市場衛生管理推進委員会
第6回	2019年7月19日	32名	小田原市公設水産地方卸売市場連絡協議会
第7回	2019年7月27日	63名	歯舞漁業協同組合
第8回	2019年8月5日	19名	高知県漁業協同組合 室戸岬支所
第9回	2019年8月6日	26名	高知県漁業協同組合 清水統括支所
第10回	2019年8月23日	41名	シーフードショー東京
第11回	2019年8月27日	39名	和歌山東漁業協同組合
第12回	2019年8月29日	26名	磯崎漁業協同組合
第13回	2019年8月30日	22名	那珂湊漁業協同組合
第14回	2019年9月5日	14名	瀬戸内漁業協同組合
第15回	2019年9月6日	33名	奄美漁業協同組合
第16回	2019年10月4日	29名	与那原・西原町漁業協同組合
第17回	2019年10月15日	24名	三重県熊野市産地協議会
第18回	2019年10月17日	68名	広島市中央卸売市場中央市場 水産物部協議会
第19回	2019年10月25日	41名	三沢市魚市場品質・衛生管理推進協議会
第20回	2019年11月6日	58名	銚子漁業協同組合
第21回	2019年11月15日	98名	茨城県消費地魚市場協議会
第22回	2019年12月10日	44名	気仙沼漁業協同組合（第1部）
第23回	2019年12月11日	66名	気仙沼漁業協同組合（第2部）
第24回	2020年1月9日	25名	北さつま漁業協同組合
第25回	2020年1月21日	39名	八戸漁港産地協議会
第26回	2020年1月22日	50名	清水漁業協同組合
第27回	2020年1月27日	41名	石巻市水産物地方卸売市場石巻売場 品質衛生管理推進協議会
第28回	2020年2月1日	38名	日立市水産振興協議会
第29回	2020年2月14日	14名	宮城県漁業協同組合志津川支所
第30回	2020年2月20日	30名	シーフードショー大阪
第31回	2020年2月21日	54名	株式会社女川魚市場
受講人数		1,312名	

## ② 産地関係者を対象とした品質・衛生管理専門家による現地指導

水産業界の幅広い関係者のニーズに応えるため、これまでの取り組みによる成果を継承し、知見を活かして、産地関係者向けに現地指導を行い、品質・衛生管理の向上に取り組んだ。産地関係者を対象とした現地指導では、優良衛生品質管理市場・漁港認定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、全国各地で品質・衛生管理に係る現地指導を19件実施した。指導を行なった産地では、優良衛生品質管理市場・漁港認定の取得や品質・衛生管理協議会の設立、衛生管理要領の作成等の効果が得られた。

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

現地指導の実績は、次の通りである。

### 〔現地指導〕

実施数	実施日	実施対象
第1回	2019年4月26日	宇久井漁業協同組合
第2回	2019年5月15日	宮古漁業協同組合
第3回	2019年5月15日	一般社団法人松浦魚市場協会（1回目）
第4回	2019年5月17日	石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会
第5回	2019年6月24日	石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会（2回目）
第6回	2019年6月24日	鳥羽磯部漁業協同組合
第7回	2019年6月27日	釜石市漁業協同組合連合会
第8回	2019年7月30日	株式会社女川魚市場
第9回	2019年9月19日	一般社団法人松浦魚市場協会（2回目）
第10回	2019年11月7日	株式会社女川魚市場（2回目）
第11回	2019年11月12日	和歌山東漁業協同組合
第12回	2019年11月20日	一般社団法人松浦魚市場協会（3回目）
第13回	2019年12月17日	三沢市魚市場品質・衛生管理推進協議会
第14回	2019年12月18日	塩釜市水産振興協議会
第15回	2020年1月14日	石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会（3回目）
第16回	2020年1月21日	株式会社女川魚市場（3回目）
第17回	2020年1月24日	一般社団法人松浦魚市場協会（4回目）
第18回	2020年2月28日	石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会（4回目）
第19回	2020年3月9日	奄美漁業協同組合

### ③ 産地関係者のための品質・衛生管理の指導を行う専門家育成

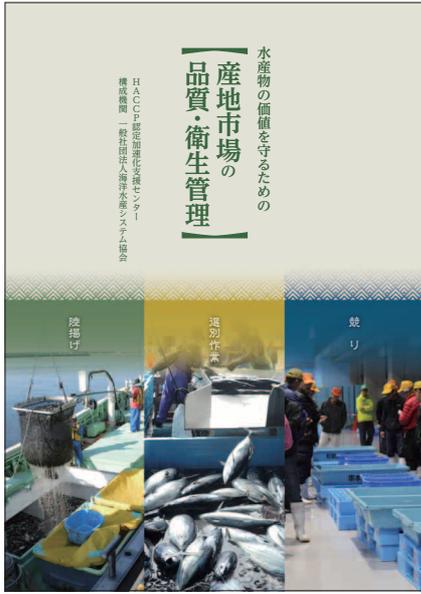
優良衛生品質管理市場・漁港認定に関わる者や品質・衛生管理に関わる専門性を有する者を対象に、講習会の講師、現地指導の専門家、産地単位の品質・衛生管理に係る指導者の育成を目指し講習を行う予定だったが、今年度に関しては、これまでの専門家による運営で対応ができたため、新たな専門家育成は行われなかった。ただし、今後も専門家の入れ代わりや地域に根差す専門家育成の要望は流動的に起きる可能性が考えられる。

講師、専門家については、次の通りである。

#### ◎講習会、現地指導

#### ◆外部講師・専門家

	氏名	所属先
講師・専門家	阿部 万寿雄	ABE 技術士事務所
〃	岩沼 幸一郎	岩沼技術士事務所
〃	浦和 栄助	東京都水産物卸売業者協会
〃	大友 俊一	株式会社 SJC ソリューション事業部
〃	大村 浩之	一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所 第1 調査研究部
〃	岡崎 恵美子	東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科 食品品質設計学講座
〃	金澤 三紀	合同会社 クライム
〃	河合 孝治	株式会社クマシロシステム設計 計画調査第2 部
〃	岸川 康幸	一般社団法人 長崎魚市場協会
〃	佐藤 光男	大船渡魚市場株式会社
〃	田中 憲壮	日本遠洋旋網漁業協同組合
〃	中澤 奈穂	東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科 食品品質設計学講座
〃	中村 直樹	歯舞漁業協同組合
〃	西澤 伸満	一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門
〃	濱田 奈保子	東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科 食品流通安全管理専攻
〃	林 浩志	一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所 第1 調査研究部
〃	古谷 正美	全国漁業協同組合連合会 販売企画管理室 食品品質管理課
〃	山内 和夫	(元 一般社団法人海洋水産システム協会 参与)
〃	湯川剛一郎	湯川食品科学技術士事務所
〃	吉野 千春	日本無線株式会社 事業本部 ソリューション事業部

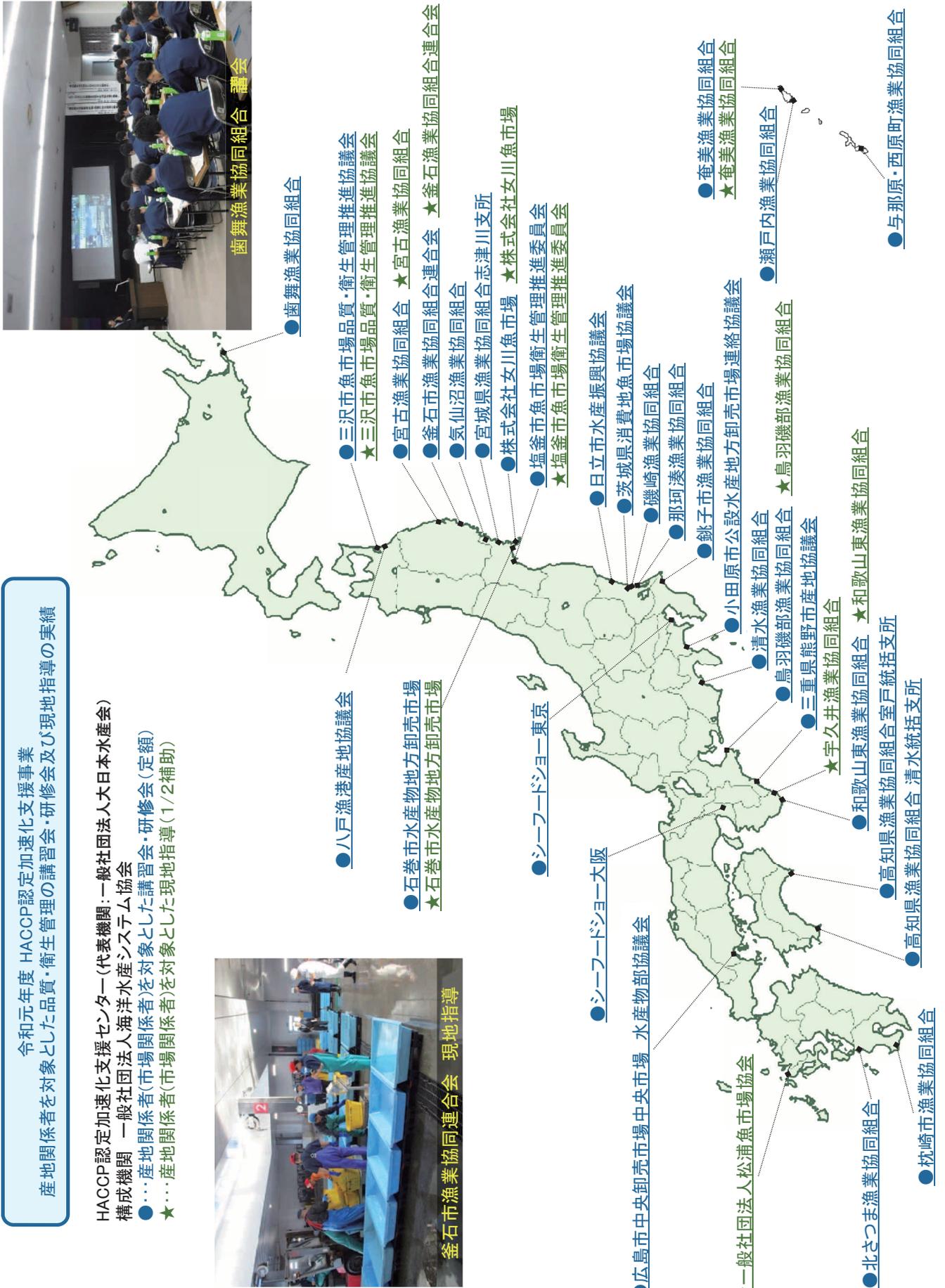


## 目次

<p>1 品質衛生管理が必要な理由とその取り組み</p> <p>2 HACCPに沿った衛生管理の制度化について</p> <p>3 魚介類の鮮度</p> <p>4 魚介類の品質</p> <p>5 対E.U輸出水産食品取扱施設に係る登録について</p> <p>6 生産段階の品質衛生管理</p>	<p>4</p> <p>20</p> <p>30</p> <p>42</p> <p>56</p> <p>62</p>
<p>7 産地市場・漁港の品質衛生管理の課題と対策</p> <p>8 産地市場の衛生管理システムの事例</p> <p>9 産地仲買業の品質衛生管理</p> <p>10 特定3種漁港が取組む高度衛生管理基本計画の概要</p> <p>11 産地市場から豊洲市場へ</p> <p>12 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度</p>	<p>43</p> <p>40</p> <p>38</p> <p>36</p> <p>35</p> <p>32</p> <p>31</p> <p>31</p> <p>29</p> <p>27</p> <p>25</p> <p>24</p> <p>22</p> <p>20</p> <p>18</p> <p>17</p> <p>14</p> <p>7</p>

<p>13 演習 漁船の衛生管理チェック</p> <p>14 演習 魚市場の衛生管理チェック</p> <p>15 参考資料</p>	<p>156</p> <p>148</p> <p>140</p> <p>138</p> <p>137</p> <p>136</p> <p>124</p> <p>122</p> <p>122</p> <p>120</p> <p>116</p> <p>115</p> <p>114</p> <p>113</p> <p>112</p> <p>111</p> <p>110</p> <p>109</p> <p>108</p> <p>107</p> <p>106</p> <p>105</p> <p>104</p> <p>103</p> <p>99</p> <p>98</p> <p>98</p> <p>97</p> <p>96</p> <p>96</p> <p>94</p> <p>72</p>
---	---

講習会と現地指導の実施場所については、次の通りである。



産地関係者を対象とした品質・衛生管理

講習会の報告

1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 宮古漁業協同組合
	後 援	宮古市
2. 実施日	平成 31 年 4 月 18 日	
3. 場 所	会場名	地方卸売市場宮古市魚市場 第 2 会議室
	所在地	岩手県宮古市臨港通 2 - 1
4. 講 習	講 師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕  岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内 容	1. HACCP 制度化の動向について 2. 他市場の先進事例紹介 3. 産地市場の品質・衛生管理 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説と チェックポイント 5. 宮古市魚市場の課題と対策 6. 優良衛生品質管理市場・漁港認定取得に向けて 質疑応答・意見交換 アンケート調査
5. 参加者数	47 名	



宮古市魚市場

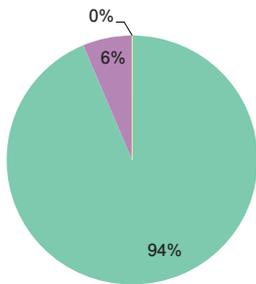


講習会の様子

## 講習会アンケート結果

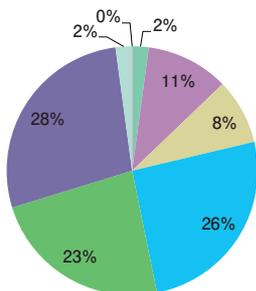
### 1. あなたの性別についてお答えください。

■ 1) 男性 ■ 2) 女性 ■ 3) 無回答



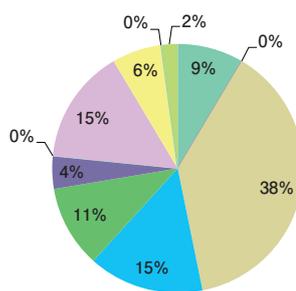
### 2. あなたの年代をお答えください。

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



### 3. 業種についてお答えください。

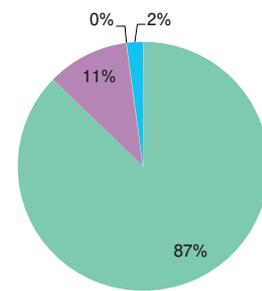
■ 1) 漁業 ■ 7) 運送業  
■ 2) 養殖業 ■ 8) 関係団体  
■ 3) 荷受業(漁協職員含む) ■ 9) 行政関係  
■ 4) 仲買業 ■ 10) その他  
■ 5) 加工業 ■ 11) 無回答  
■ 6) 小売業



10) その他  
・記載なし

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

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

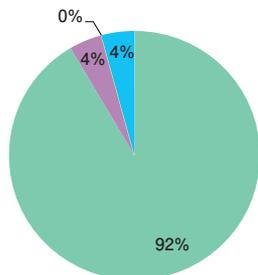


#### ●ご意見

- ・衛生管理の徹底
- ・食品製造工程で必ず取り組んでいく事である。
- ・全国的にも得意な開放型の当市場をこれからの生産者、仲買人、職員、行政と共に一体になって衛生管理、トレサビ、電子化を進めていきたい。
- ・システム化に取り組み、衛生管理体制の一元化を実施したい。

### 5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

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

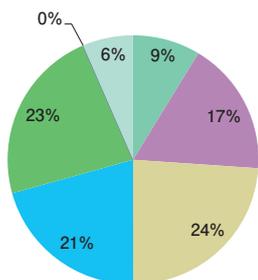


#### ●ご意見

- ・工場(現場)に応用できるか。
- ・市場の衛生について、今後都に限らず、様々な市場を解析、チェックしていく中で、非常に参考になりました。
- ・HACCP制度化に引き続き注視。
- ・来月の更新に向けて役に立った。

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

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



- 6) その他  
・記載なし

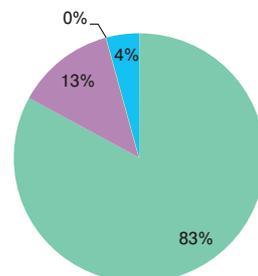
### 7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・自社自前で考える。改善するところが沢山ある。
- ・食品衛生の部分でアニサキスの話は非常に良かった。スーパーでの購入は個人の責任、飲食店の場合と加工品の場合等、防鳥ネット、車の消毒、勉強になりました。
- ・今後、漁業者へ求められるものが発生すると思われるので、他県、又は海外の事例等があれば紹介頂きたい。
- ・各市場での管理方法を統一すれば良いのでは？規模、予算等あるかと思うが、他市場との差異があるために基準を設けていても管理体制にむらが生じるのが問題。
- ・市場職員の教育を！ルールは守るためにある。
- ・仲卸、市場職員だけでなく、HACCP対象とならないような漁業者などへも衛生管理への意識を広めていく必要があると思います。
- ・本取組を対消費者、対消費地市場等、対外的にPRして取組に労した方々にメリットを感じやすくなるように更にして頂きたい。
- ・衛生管理実践については、法律で(県の条例)厳しく指導、管理するべき。罰則規定を定める。
- ・ハード面の整備はもちろん、ソフト面の関係者の意識改革が最も重要だと思う。これからの水産界におけるICT、IOT、AIが楽しみ。

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

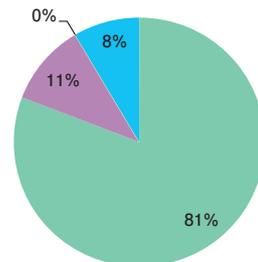
#### ①第1部について

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



#### ②第2部について

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



#### ●ご意見等

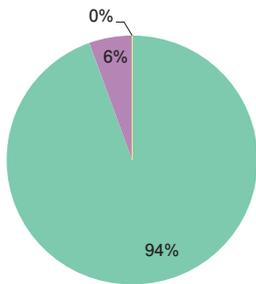
- ・HACCPの制度化の改正について。食中毒防止。
- ・次回もお願いしたい。2月～8月中に多く講義が欲しい。
- ・対象者の立場、視点からの説明となっており、分かりやすかった。
- ・HACCP義務化、大水認定等について分かりやすく説明して頂きとても助かりました。
- ・少子高齢化による人手不足が今後の課題だ。電子化による省力化や外国人による雇用の確保等、難題は山積。

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

## 講習会アンケート結果

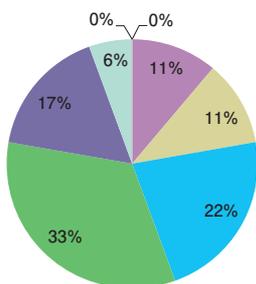
### 1. あなたの性別についてお答えください。

■ 1) 男性 ■ 2) 女性 ■ 3) 無回答



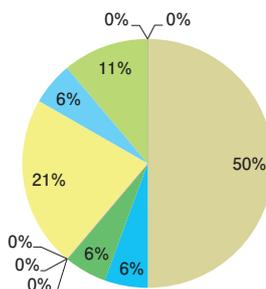
### 2. あなたの年代をお答えください。

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



### 3. 業種についてお答えください。

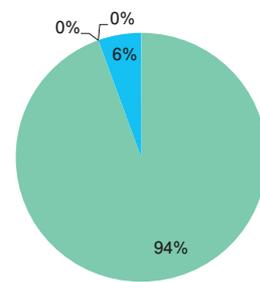
■ 1) 漁業 ■ 2) 養殖業 ■ 3) 荷受業(漁協職員含む) ■ 4) 仲買業 ■ 5) 加工業 ■ 6) 小売業  
■ 7) 運送業 ■ 8) 関係団体 ■ 9) 行政関係 ■ 10) その他 ■ 11) 無回答



10) その他  
・倉庫業

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

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

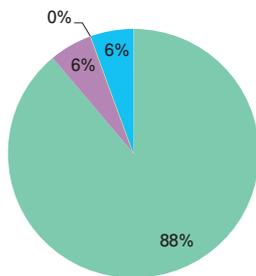


#### ●ご意見

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

5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

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

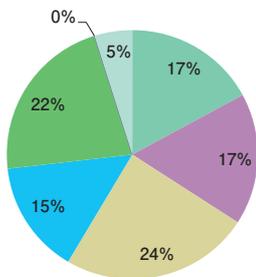


●ご意見

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

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

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



- 6) その他  
・ なし

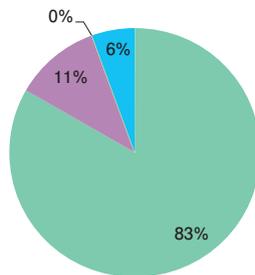
7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

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

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

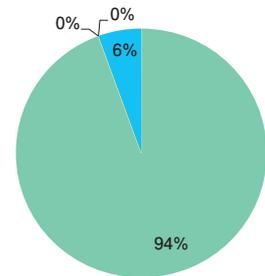
①第1部について

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



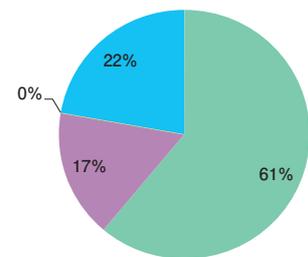
②第2部について

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



③第3部について

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



●ご意見等

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

1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 鳥羽磯部漁業協同組合
2. 実施日		令和元年 6 月 3 日
3. 場 所	会場名	鳥羽磯部漁業協同組合答志支所 漁業複合施設
	所在地	三重県鳥羽市答志町 1354-31
4. 講 習	講 師	大村 浩之 (一財) 漁港漁場漁村総合研究所 第 1 調査研究部 次長
		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	岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部兼設計部 技師補
5. 参加者数		60 名



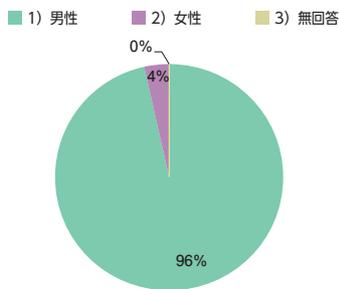
答志集約地方卸売市場



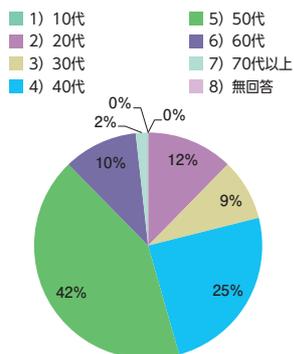
講習会の様子

## 講習会アンケート結果

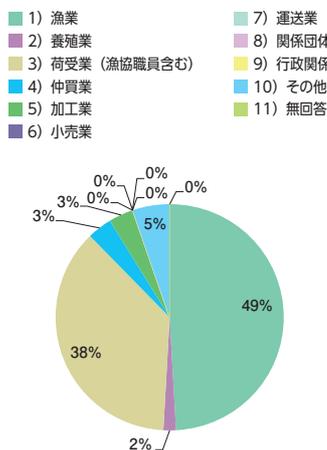
### 1. あなたの性別についてお答えください。



### 2. あなたの年代をお答えください。

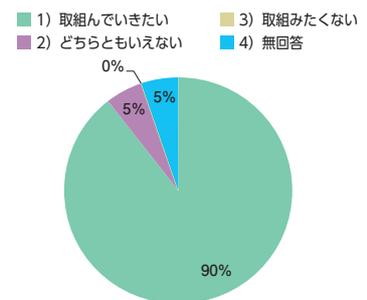


### 3. 業種についてお答えください。



10) その他  
・ 宿泊業  
・ 飲食業

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



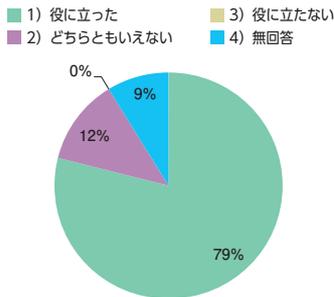
#### ●ご意見

- ・ 衛生管理をもとに安全な水産物の生産出荷に仕組み、付加価値のある水産物を目指していきたい。
- ・ 当市以外は衛生管理に取り組んでいないので、産地市場全てで取り組めるようにしていきたい。
- ・ 設備投資はいったいいくらかかるのだろうと思った。そう考えると一歩引いてしまう。
- ・ 品質管理の基準で産地の価値が上がるならお客様へ提供する上で喜んでもらえると思う。
- ・ 前回の指摘事項の改善はもちろん新しいことにも取り組んでいきたい。
- ・ 取り組んでいかなければいけないと思っているのだと思う。
- ・ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に取り組みたい。
- ・ 衛生管理市場として10年余り。これからも

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行っていききたい。まだまだ意識が足りないと思うので出来る所からやっていく。

- 市場でも船にしても自分で捕った魚は直に地面に置かないようにする。
- 魚の搬入・搬出時の取り組み方法をもう少し考えて変えていかなければならないと思う。答志の市場では完全なハサップは不可能だと思うが、もう少し衛生的にならなければならないと思う。
- 物理的の危害について気を付けていきたいと思いましたが。市場内にもプラスチック片や針金、金属タワシなどのゴミを見つけた事が何度もあるので目撃したらすぐに処理をするようにしたいと思いました。
- 漁師、仲買人、漁協職員の意識向上を目指したいと思いました。
- 漁業者として品質が悪い物は市場には出さないようにしている。
- 洗浄を行い、衛生管理の徹底。
- 衛生管理の取り組み、手洗い、消毒等。
- 品質・衛生管理を行っている市場とそうでない市場又はレベルに応じた消費者に対する差別化を明確に行う。
- 先進地の取組は素晴らしいと思いました。入札の電子化(デジタル化)は大変興味があります。

### 5. 講習会は役に立ちましたか? また、印象に残っていることはありますか?

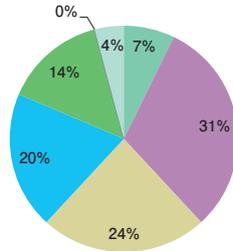


#### ●ご意見

- 市場の衛生管理だけでなく、海苔生産、加工にも取り入れたいと思った。
- 大船渡のITによる入札・管理
- 松浦市、熊野市、大船渡などの市場の最先端の情報が知れて非常に面白かった。その日の水揚げなどを概ね管理できれば計量してシステム入力しやすいと思った。
- 他市場の取りくみ
- 業種別の手引書が欲しかったです。
- 組合員に衛生管理を意識させることが出来たと思う。
- 毎日一緒のように仕事をしていましたが、水槽掃除以外にも色々しなければいけない事を感じた。
- HACCPを知らなかったが良くわかりました。HACCPの制度化自体何か分からず、興味すら持たなかったが、知れて良かったです。市場で働くうえでとても大事だなと思いました。理解したうえで働けば、更に市場が良くなると思いました。
- 鮮魚の話が中心だったので、活魚の話も聞きたかった。
- ビデオ上映が分かりやすかった。
- ITによる衛生管理システム。
- 古いカゴなど昔のやつは衛生的にいいのか。
- HACCPの取組や重要性。
- 入札のIT化。
- 役に立ったというよりも今後、漁師が役立てなければならない事だと思った。
- 個人的に内容が難しく、理解に苦しむ点が多かった。もっと知識を付けていきたいと思う。
- 動画資料をもっと見たいです。

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

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



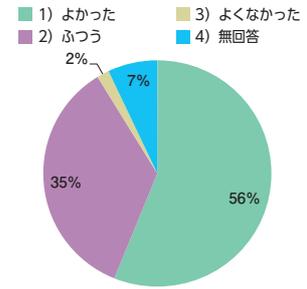
6) その他  
記載なし

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

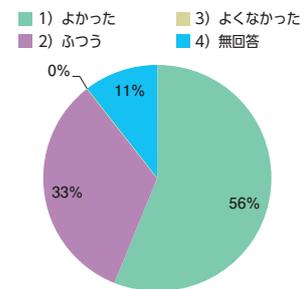
- 基本的なところ。手洗・消毒。
- 現在の鳥羽の市場は限られた施設・設備で、限られた道具(はかり、カゴ、スロー)でギリギリ回っているところが多いと思う。漁師も少なくなる中衰退するしかない産業かと思っていたが、全国の市場の取組を知り、解決策はないかと考えるきっかけとなった。
- 市場を清潔に守っていかなくてはならないこと。鳥の被害が最近多いので対策を考える。
- 現在の答志支所の市場の品質衛生管理はきちんとしているのでIT化することで働き方の改善ができるかもしれない。
- もっと取り入れるべきことが多くあると感じ、他の市場との比較、良い点、悪い点を考えていきたい。
- 市場が滑りやすい。
- 帽子着用、氷の施氷、手洗い等当たり前となるように意識改革をしていく。今の市場が狭いので拡張してリフトがスムーズに通れる様に改善していく。
- 答志の市場お仲買人の搬入口にも消毒液を置くべき。ポンツーン上の鳥のフンも毎日清掃するようにする。
- 全ての人が食べる人の気持ちになれば、自然と衛生管理に辿り着くと思う。関係者の意識を良くしたい。
- 今はマニュアル通りにするしかない。他の市場の衛生管理も詳しく知りたい。
- シラスの入札、陸揚げ、運搬。
- 荷受物の新調・外部からの侵入。
- 活魚の品質・衛生管理対策(海水高温による)。
- 消費者の立場になって新鮮で品質のいい物を提供できるような取組。
- 市場利用者(漁業者、仲買人等)の意識改革。
- 市場内には鳥は入りにくいが、ポンツーンには鳥除けができないため、フンがしてあるのでどうにかできないか。
- 漁師の考え方を改善すべき。
- 市場関係者の意識をもっと高めること。

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

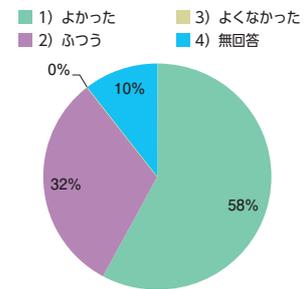
#### ①第1部について



#### ②第2部について



#### ③第3部について



#### ●ご意見等

- この講習会をすることにより、生産者・市場・仲買の三者が衛生管理の意識を共有することができたと思う。良い環境を維持して更に発展できる産地を目指していきたい。
- 1部はHACCPの重要性などは分かったが、実感が持てなかった。声は大きかった。2部は動画などを用いて分かりやすかった。声は小さかった。3部は答志支所の解説などが分かりやすかった。声は大きかった。
- スライドも追加資料として貰えると復習できる。
- HACCP制度化に戸惑いが出るかと思いますが、品質・衛生管理をして取り組んでいこうと思います。
- とても分かりやすかったのもっと多くの人に聞いてもらいたい。
- 全体を通して、もう一度衛生管理のマニュアル等を見直したいと思います。
- 答志支所は出来る事はやっているといます。私は市場で3年と2ヶ月くらい働いていますが、衛生管理について何を知っているかと聞かれたら何も知らなかった事が改めてこの講習会を受けて分かりました。とてもためになったので、今後働いていく上で気を付けていくべき所は気を付けていきたいです。
- 品質と魚の単価がともなってくれればいいと思う。
- 衛生管理に取り組む前の写真があったのでとても分かりやすく取り組む気になった。

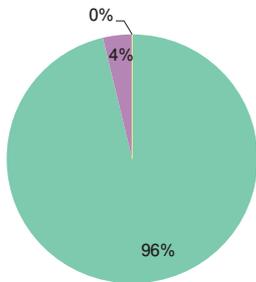
1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 枕崎市漁業協同組合
2. 実 施 日		令和元年 6 月 19 日
3. 場 所	会場名	水産会館 2 階会議室
	所在地	鹿児島県枕崎市松之尾町 64 番地
4. 講 習	講 師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕  岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内 容	1. 産地市場の品質・衛生管理（理由と対策） 2. 品質・衛生管理に関わる全国の先進事例紹介 3. 食品衛生法の改正と HACCP の制度化について 4. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 解説 【卸売市場 水産物卸売業】・【卸売市場 水産物仲卸業】 5. 演習 漁船・魚市場の衛生管理チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査
5. 参加者数		53 名



## 講習会アンケート結果

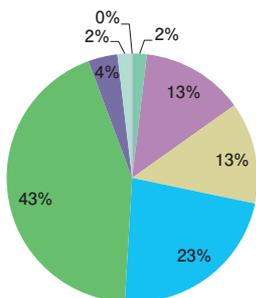
### 1. あなたの性別についてお答えください。

■ 1) 男性 ■ 2) 女性 ■ 3) 無回答



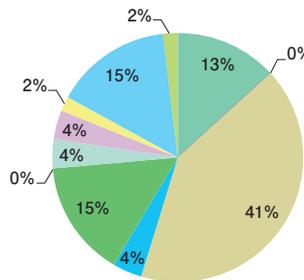
### 2. あなたの年代をお答えください。

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



### 3. 業種についてお答えください。

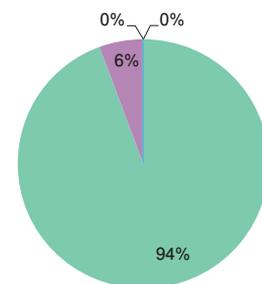
■ 1) 漁業 ■ 7) 運送業  
■ 2) 養殖業 ■ 8) 関係団体  
■ 3) 荷受業(漁協職員含む) ■ 9) 行政関係  
■ 4) 仲買業 ■ 10) その他  
■ 5) 加工業 ■ 11) 無回答  
■ 6) 小売業



10) その他  
・水揚作業  
・荷役  
・保管事業  
・冷蔵庫

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

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



#### ●ご意見

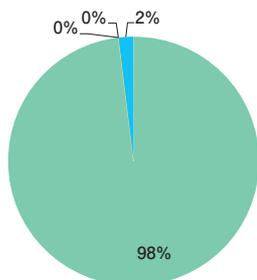
- ・運送業につき、直接荷捌場(市場)に入場出来ないが、極力迅速に移送するよう心掛けたい。
- ・HACCPの情報を調べたいと思った。
- ・温度管理の大切さ。
- ・HACCPは高度衛生管理ではない当たり前の衛生管理。
- ・冷凍鯉の水揚市場のみ衛生管理に準じて取

り組んでおりますが、生物の水揚市場も将来衛生市場の計画がありますが今現在できる事は少しずつでも取り組まないとはいえません。

- ・安心・安全な食品を消費者へ届けるためにもまずは1つずつから衛生管理の取り組みをしていきたい。
- ・市場に関わる人々と意見を出しあい、できる事から少しずつ改善していきたい。
- ・荷受業からリレーされた品質衛生管理された鰹を工場内で加工品の工程に応じて良質な製品を完成させる。
- ・加工場に於いては、HACCP認証を取得しているため、衛生管理・品質管理ともに継続していきたい。
- ・衛生化してない市場でもせめて場内禁煙にしたい。

### 5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

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

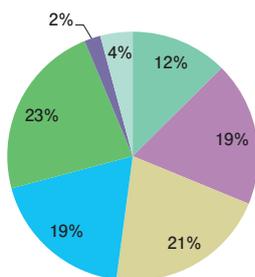


#### ●ご意見

- ・ HACCPの情報を調べたいと思った。
- ・ 魚の腹部を中心に細かい氷を当てる方が、魚の温度を低く保てるのが分かった。
- ・ 各市場で衛生管理について色々な取り組みを行っていることに気がきました。
- ・ 漁協総合加工業で鰹の冷凍加工にてHACCP認可をとり、国内向け・海外向けの販売拡大につなげていく。
- ・ 法改正の内容とHACCPの制度化について。

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

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



- 6) その他
- ・ EUHACCP登録。

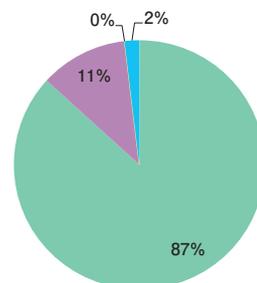
### 7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・ 鮮度保持。鳥害。
- ・ もっと従事する方々の認識向上。
- ・ ゆっくり考えたい。
- ・ 衛生管理チェック項目を参考にする。
- ・ 市場関係者(漁協職員含む)へ対する教育・意識改革。

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

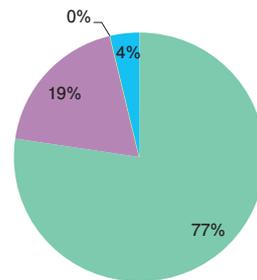
#### ①第1部について

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



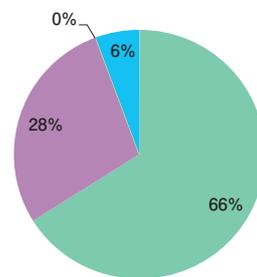
#### ②第2部について

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



#### ③第3部について

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



#### ●ご意見等

- ・ 漁協加工場に於いても非常に勉強になった。写真・データ等を用いて分かりやすく納得した。

1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 塩竈市魚市場衛生管理推進委員会
	後 援	塩竈市
2. 実施日	令和元年 6 月 25 日	
3. 場 所	会場名	塩竈市魚市場中央棟 大会議室
	所在地	宮城県塩竈市新浜町 1 丁目 13 番 1 号
4. 講 習	講 師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕  岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内 容	1. 食品衛生法の改正と HACCP の制度化について 2. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 解説 【卸売市場 水産物卸売業】・【卸売市場 水産物仲卸業】 3. 演習 漁船・魚市場の衛生管理チェック 4. 塩竈市魚市場の品質・衛生管理の課題と対策 質疑応答・意見交換 アンケート調査
5. 参加者数	97 名	



塩竈市魚市場

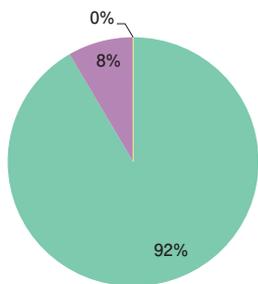


講習会の様子

## 講習会アンケート結果

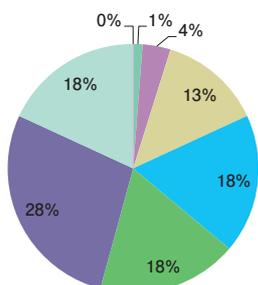
### 1. あなたの性別についてお答えください。

■ 1) 男性 ■ 2) 女性 ■ 3) 無回答



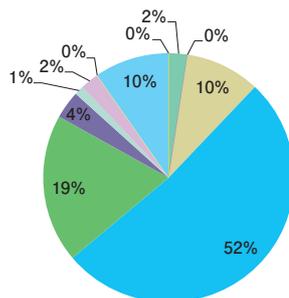
### 2. あなたの年代をお答えください。

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



### 3. 業種についてお答えください。

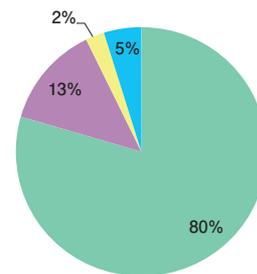
■ 1) 漁業 ■ 7) 運送業  
■ 2) 養殖業 ■ 8) 関係団体  
■ 3) 荷役業(漁協職員含む) ■ 9) 行政関係  
■ 4) 仲買業 ■ 10) その他  
■ 5) 加工業 ■ 11) 無回答  
■ 6) 小売業



10) その他  
・ 荷役業  
・ 仲卸業  
・ 包装資材販売業  
・ 製氷冷蔵業

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

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

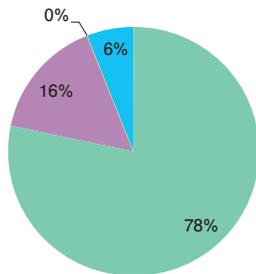


#### ●ご意見

- ・ 演習で出た課題を改善していく。
- ・ 個人個人の気の持ちようだと思う。
- ・ 水揚の立場としては、禁止事項が一般的な内容しかないことにも関わらず、まだまだ違反している人を見受けられるので考えの定着を徹底させる。
- ・ 安全・衛生的な商品を製造するため、やれることから取り組んでいきたい。

### 5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

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

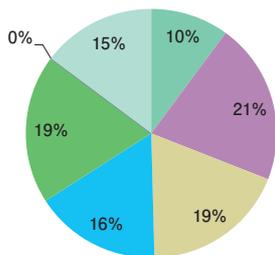


#### ●ご意見

- ・ 衛生管理計画の内容。
- ・ 他者からの意見は耳に痛い。ありがたい。来ていただく度に写真で指摘されて参考になります。
- ・ 内容が分かりにくい。

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

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



- 6) その他
- ・ 記載なし

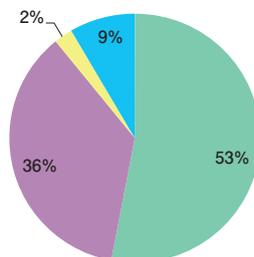
### 7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・ 利用者の意識向上。
- ・ ひとりひとりが衛生管理に気を配り、市場全体としての在り方を考えた方が良い。
- ・ ハード面の設計上の問題で衛生管理が不可能な場所があるので、どうにか工夫して改善したい。
- ・ ソフト対策の徹底とハードの維持管理。
- ・ 他の市場に比べてセリ前の温度管理の氷の使用が少ないと思います。他市場では氷を使用して陳列されているので。

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

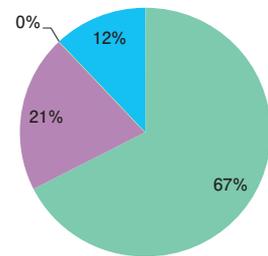
#### ①第1部について

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



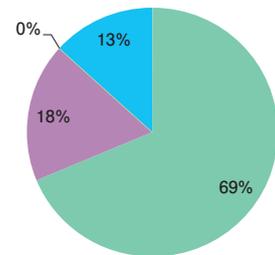
#### ②第2部について

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



#### ③第3部について

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



#### ●ご意見等

- ・ 今回の講習会ですが、市場・仲卸の人で理解せずに受けても意味がないと思う。もっとかみ砕いた説明をしないと理解できてない人が多いと思う。
- ・ 「卸売」、「仲卸」のワードが説明時に分かりづらい部分があった。タイムスケジュール通りに進行していただきたい。
- ・ HACCPは科学的根拠の上にあるのにオレンジの話は感情論ではないか。HACCPの話に感情が入る話は納得できません(例えば白い長靴について等)。
- ・ また話を聞きたいと思いました。
- ・ 漁船の衛生管理の話聞きたかった。現場でのサーモカメラの映像と魚市場内の現場の映像が良かった。

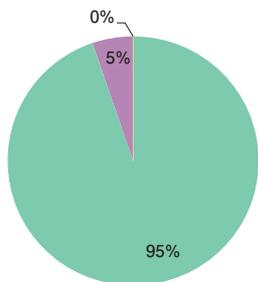
1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 小田原市公設水産地方卸売市場連絡協議会
	後 援	小田原市
2. 実施日	令和元年 7 月 19 日	
3. 場 所	会場名	小田原市水産海浜課会議室
	所在地	神奈川県小田原市早川 1-10-1
4. 講 習	講 師	岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕  岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部兼設計部 技師補
	内 容	1. 食品衛生法の改正と HACCP 制度化の概要 2. HACCP 手引書解説【水産物卸売業・水産物仲卸業】について 3. 小田原漁港本港（市場）の課題と対策〔意見交換〕 質疑応答・意見交換 アンケート調査
5. 参加者数	32 名	



## 講習会アンケート結果

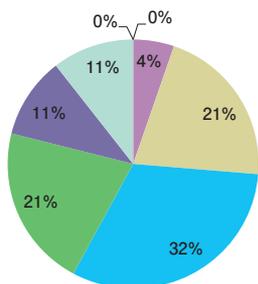
### 1. あなたの性別についてお答えください。

■ 1) 男性 ■ 2) 女性 ■ 3) 無回答



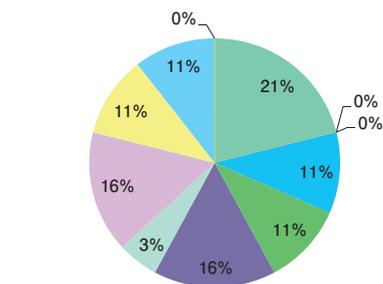
### 2. あなたの年代をお答えください。

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



### 3. 業種についてお答えください。

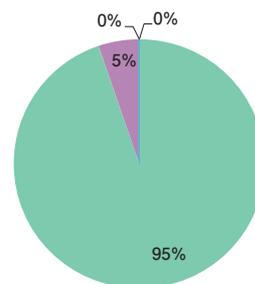
■ 1) 漁業 ■ 7) 運送業  
■ 2) 養殖業 ■ 8) 関係団体  
■ 3) 荷受業(漁協職員含む) ■ 9) 行政関係  
■ 4) 仲買業 ■ 10) その他  
■ 5) 加工業 ■ 11) 無回答  
■ 6) 小売業



10) その他  
・ 蒲鉾製造  
・ 市場卸

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

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

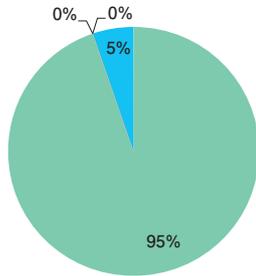


#### ●ご意見

- ・ 安全・安心の魚を出す。
- ・ 取組んでいる。
- ・ 現在は地域ブランドが1人歩きしている。その前段の衛生が先であると思う。
- ・ 漁師・漁協と買受人と市場・役所との意見交換会・話し合いをして、より良い方向に向かえれば良いと思う。
- ・ 衛生管理はまず心構えの問題だと思う。取付にくいものとするのではなく、取組み始めることが重要。
- ・ 車と人を誘導するコーンの設置。防鳥対策。

5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

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

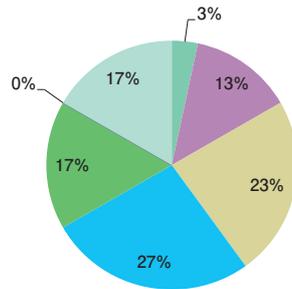


●ご意見

- ・もう1度衛生管理を見直したいと思いました。
- ・他の市場よりこの市場のスペースが狭くより工夫が必要。ポスターは良いと思う。
- ・品質管理の説明にデータを出していただいたので分かりやすかったです。
- ・資料が分かりやすかった。

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

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



6) その他

- ・再整備を控えているので、他市場で再整備した後の使い勝手と魚価や信頼、ブランドにどう変化があったのか。

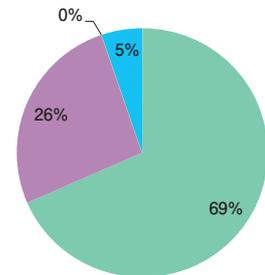
7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・長靴の消毒。
- ・この市場は開放型であり、これをなくすことはできない。簡単にできること(防鳥ネット、人の通行区分、ネコ等の排斥)からやる。
- ・防鳥ネット等が欲しい。手洗い設備等があれば皆意識化していく。
- ・鳥、ネコ、人(観光客)の対策と賑わい、活性化をどう両立をはかるのか。

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

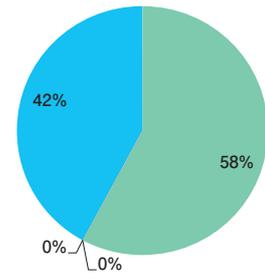
①第1部について

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



②第2部について

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



●ご意見等

- ・地魚の食べ方、メ方、以前の定置網研究会等の講習会等をやって欲しい。その中で衛生管理も含めて講習をしていきたい。
- ・現場の人にも分かるように、小学生高学年レベルの話し方にしてもらえるとありがたい。他の市場での先進事例とトラブルという具体的事例を話してもらえたのは良かった。実感として伝わるので。

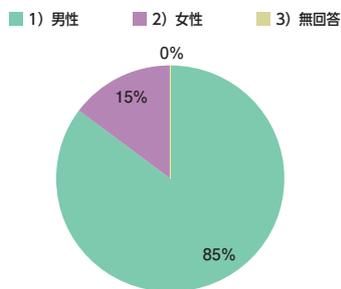
1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 歯舞漁業協同組合
2. 実施日		令和元年 7 月 27 日
3. 場 所	会場名	歯舞漁業協同組合 大会議室
	所在地	北海道根室市歯舞 4 丁目 120 番地 1
4. 講 習	講 師	田中 憲壯 日本遠洋旋網漁業協同組合 顧問
		河合 孝治 株式会社クマシロシステム設計 計画調査第 2 部 部長
	内 容	岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
5. 参加者数		63 名



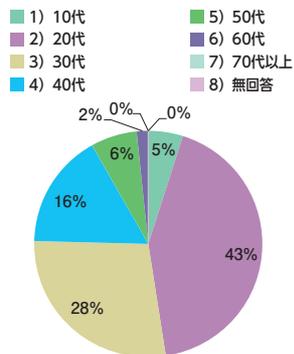
- 7. 優良衛生品質管理市場・漁港の認定基準の概要
- 8. 歯舞市場の衛生管理対応方針
- 質疑応答・意見交換
- アンケート調査

## 講習会アンケート結果

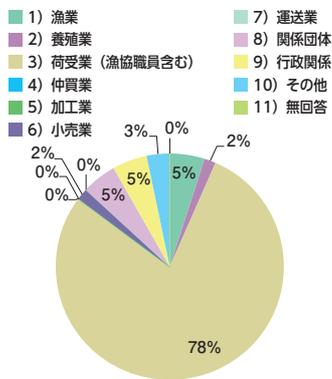
### 1. あなたの性別についてお答えください。



### 2. あなたの年代をお答えください。

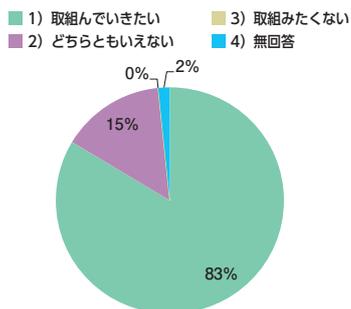


### 3. 業種についてお答えください。



10) その他  
・記載なし

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

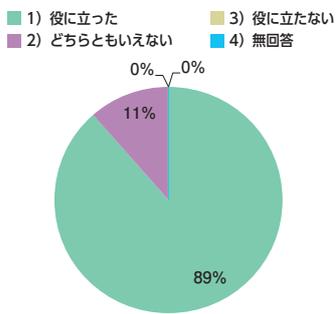


### ●ご意見

- ・優良衛生品質管理市場・漁港の認定取得
- ・市場においては第一に食品を取扱うという事を念頭に置き、品質衛生管理の基本的な知識を持ち業務にあたる事が大事であると思います。
- ・食品衛生法に基づいた水産物の管理。
- ・現代において、品質衛生管理は必ず行うべきものだと思うが、実際にそれを行うとなれば、施設や設備が必要になるので、簡単に出来るものではない。しかし、少しずつでも進めていかなければならないとも思いますので、小さな事から出来る事を行いたいと思いました。
- ・自分が出来る事であれば取組んでいきたい。
- ・閉鎖型の市場は良いと思う。
- ・お客様がいるという事を改めて意識させられました。なおさら品質衛生管理の大切さに気付かされました。
- ・歯舞産の海産物を品質良く提供する事は良い(付加価値等含め)消費者に対しての食の問題もあり進めるべきと考える
- ・品質衛生管理が行き届いた水産物を地元(歯舞)で食べることが出来る取組み、安心・安全で旨いものを産地で味わう。
- ・高度衛生管理としてリフトやトラックのタイヤ洗浄など場内と場外を行き来する設備の衛生強化
- ・食べ物を扱う立場なので、安心して食べてもらう為には、日頃から熱心に考えて取扱わなければいけない。ただ、講習にあったヒエラルキーのうち我々職員のみならず、漁師の皆さんも意識していかなければいけないと思う。
- ・衛生管理計画の作成、実行、記録
- ・計画・手順・記録・構築
- ・現場職員として、更に衛生管理、品質の向上に向け講習で学んだこと新しい事を取組みたいです。
- ・時期によっては市場内にウジ等発生する事も見受けられる為、市場使用後の清掃を今後さらに徹底してやるべきではないか。(個々の流し方や感覚に違いがあるため、流し切れていない職員も散見される)
- ・きれいな市場環境を保っていききたい
- ・地面に鮮魚を置かないようにしたい。

- ・ゴミ拾い
- ・サンマが始まった場合、今の人数では人手が足りないのではないかと思います。また、漁業者とも取り組んでいかなければならないと感じました。
- ・市場職員の人数が足りなくなると思う。
- ・場内の喫煙は禁煙に。喫煙場を作るべき。
- ・市場全体で共通の意識をもって毎日取り組んでいけるようなその市場でのルールがあればいいと思います。
- ・きれいな市場を常に保ち、荷受をよりよい環境でしていきたいです。
- ・市場職員だけではなく、漁業者の理解も含め今後新市場を建てるにつれて産地市場として取り組みたい。製氷課としても食品衛生法の改正に合わせ、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書を作成する事を日本冷凍協会から指示がありましたので積極的に取り組んでいきたいと思ひます。

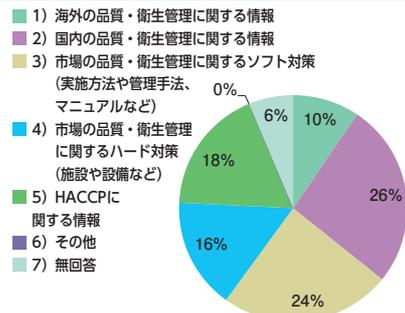
### 5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？



#### ●ご意見

- ・歯舞市場における衛生管理対応
- ・HACCPシステムによる衛生管理は、基本的な事ではあるが、漁業者⇒組合⇒買受人⇒消費者と危害要因を発生させないかが大事であると改めて感じた。トレサビリティが構築されると消費者は安心して新鮮な魚介類が食べられると思います。
- ・各地域には様々な衛生管理に対応した施設が存在し、歯舞漁協が一番合う施設が必要であると感じた。
- ・優良衛生管理市場・漁港の認定基準が非常に厳しいものだと感じた。
- ・北海道にまだ優良衛生市場がなく、当組合になった場合は、大きな事であるので、今後の動向を気にしていきたいと思う。
- ・水場からすべて一方通行ですぐい。衛生管理が徹底しているのを参考にしたい。
- ・サンマ漁等、漁獲量の多いものの荷受方法はどのように対応をするのか？鮮魚類の傷物はどうするのか？荷受方法のみならず市場管理他資材等の洗浄作業は今まで以上労力を要するのではないか。
- ・食品衛生法の一部を改正する法律、R2、6月に実施。意識を変えていかなければならないと思いました。
- ・実質、約1年半の期間あれど、火急に改善していかなければいけない業務が多いと思った。
- ・食中毒防止の4原則の必要性
- ・内容としては普段から取り組んでいるものではあるが、現場を流した後の乾燥等、鳥や猫の侵入防止も併せて対策をしていかなければならない。
- ・今後の作業に生かしたい
- ・新しい市場が資料のようになるのが楽しみです
- ・いい組合だと思った。
- ・各市場の写真を見てリフトを管理するところがあり色々改善できる部分はあると思った。
- ・資料にあるような取り組みをしていけば、今まで以上にいい組合になっていくと思う。
- ・タッチパネルで荷受けが出来るようになること
- ・時代に合わせ、どこに行っても衛生管理を徹底。取り組んでいる場所は消費者からの安心・安全を求めているので、まずは自分の周りから衛生管理に努めたいと思ひました。

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



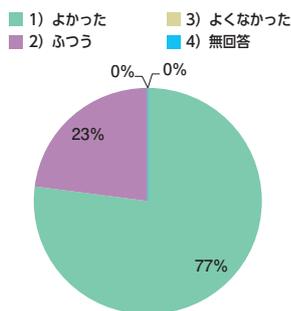
- 6) その他
- ・豊洲市場における具体的な衛生管理対応

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

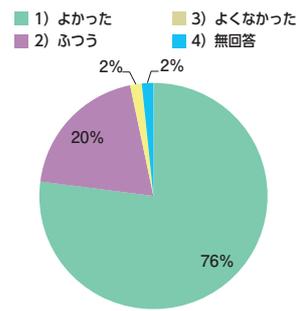
- ・当市場における現段階の衛生管理、取組みと今後の衛生管理、取組みの比較を行ってみたい。
- ・漁協・漁業者だけでは衛生管理は進まない。水産会社・運送会社も協力して頂き漁業者が自ら進んで取組む体制作りが必要かと思ひます。又、魚価に跳ね返る事でなければならぬと思ひます。
- ・市場において魚を取扱う職員が品質・衛生管理について共通認識し、出来る事から実践するべきであると思ひます。5S「整理・整頓・清掃・習慣・洗浄・殺菌」
- ・衛生管理に対応した施設は必要であるが、管理する職員の衛生管理に対する意識をしっかりと持つ事が大事であると思ひました。
- ・現時点で改善すべき点はわからないが、実際にHACCP等を導入し、管理している際には、改善点も見えてくると思ひますので、導入後はより良い漁協になるように、改善しながら進めていきたいと思ひます。
- ・ゴミのポイ捨てがあるとされる。特にタバコは多いので、禁煙にすべき。喫煙所必須。人それぞれのモラルの問題なので、一人一人指導するべき。
- ・海鳥等の被害。糞など。
- ・若い世代が積極的に取組む
- ・施設、設備が新しくなっても漁業者、漁協職員の意識改革をしなければ何も変わらないので時間をかけてでも改善していく事。
- ・職員だけに限らず、漁師の皆さんと一緒に考えていく事が必要かと感じた。
- ・指定場所以外の喫煙、飲食の徹底
- ・意識改革
- ・現状の荷受方法の改善(市場内への車による搬出入等(仲買人含む))
- ・ポリパンが汚れている事がある為、常に気を使い洗う。
- ・漁師の協力
- ・特にリフトの洗浄場やトラックの洗浄場所の完備
- ・荷受けの効率
- ・漁師の団結力
- ・組合職員をはじめとした利用者の意識向上が最も重要だと思ひます。継続的な講習会の実施やフォローアップ体制の構築によって実施性のある衛生管理を。

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

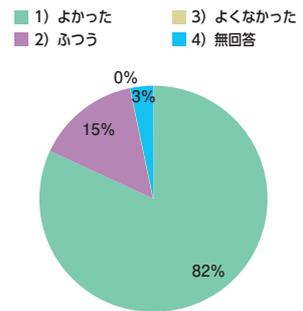
#### ①第1部について



#### ②第2部について



#### ③第3部について



#### ●ご意見等

- ・食品衛生法の説明から他市場の取組説明、その後最後、当市場が取組みする内容の説明で、講習会の流れが良いと感じた。
- ・衛生管理型市場の利用に向けて、職員が衛生管理の基本的な内容を学ぶことが出来、非常に良かったと思ひます。
- ・今一度、衛生管理に対する意識を再確認することが出来たと思ひます。一人一人の意識をしっかりと持つことが必要であると感じました。
- ・産地市場として今後取り組んでいかなければならない衛生管理について学ぶことが出来た。
- ・品質・衛生管理は安心・安全が求められる中、とても重要だと改めて感じました。生産者向けの講習会も必要かも思ひました。
- ・1部は、説明はわかりやすいですが、時間の都合上簡略しすぎていた。2部は、プレゼンテーションの画面のみであったため内容の理解が難しかった(字が見え辛い)。3部は、資料通りの説明であり、当組合の今後に向けての話であったため興味がわいた。
- ・第3部においては、新施設の概要について触れることが出来てよかったです。
- ・3部共に大変勉強になりました。これからもどんどん講習を重ね知識を習得すべきと考えます。
- ・とても分かりやすく勉強になりました。今後、衛生管理に向けて取り組んでいければと思ひます。大変勉強になりました。
- ・今後のHACCP制度化に向けて漁連とも協議しながら取り組まなければならないので、連絡密にしながら進めていこうと思ひます。
- ・意味のある意義のあるお話を今後も生かしたいです。
- ・HACCPを取組むにあたり、現状の仕事の効率を崩さぬまま出来るものなのか
- ・組合職員だけでなく、漁師にも積極的に声をかけて一団となって衛生管理に取り組んでいべきだと思ひます
- ・以前までは、どのように衛生について、言えるべきはハッキリとはわかることが出来ていなかったが、今回の講習により市場でどういったところに気を配ればよいか少し明確になり学ぶことが出来た。
- ・大変勉強になりました。
- ・今回の講習は勉強になり今後仕事に活かせるらしいと思ひます。
- ・将来の自分のために役立つと思ひました。
- ・歯舞地区は、EU-HACCPに興味があるのでしょうか。組合職員の皆様が同一の方向性を持って衛生管理に取り組んでいただいで、歯舞の漁業の発展につながればと思ひます。

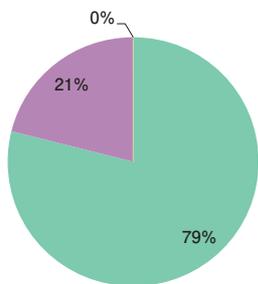
1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 高知県漁業協同組合
2. 実施日		令和元年 8 月 5 日
3. 場 所	会場名	高知県漁業協同組合 室戸岬支所 3 階会議室
	所在地	高知県室戸市室戸岬町 6810-52
4. 講 習	講 師	古谷 正美 全国漁業協同組合連合会 販売企画管理室 食品品質管理課 調査役  岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内 容	1. 産地市場の品質・衛生管理（理由と対策） 2. 食品衛生法の改正と HACCP の制度化について 3. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 解説 【卸売市場 水産物卸売業】・【卸売市場 水産物仲卸業】 4. 高知県漁業協同組合 室戸岬支所に関わる意見交換 質疑応答 アンケート調査
5. 参加者数		30 名



## 講習会アンケート結果

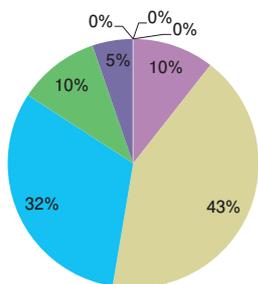
### 1. あなたの性別についてお答えください。

■ 1) 男性 ■ 2) 女性 ■ 3) 無回答



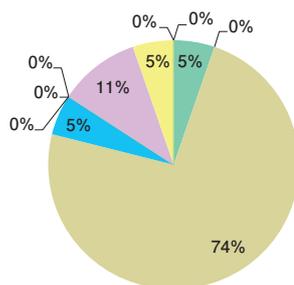
### 2. あなたの年代をお答えください。

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



### 3. 業種についてお答えください。

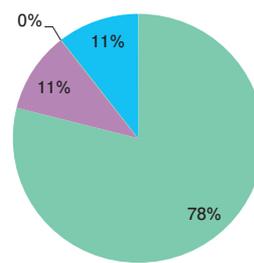
■ 1) 漁業 ■ 7) 運送業  
■ 2) 養殖業 ■ 8) 関係団体  
■ 3) 荷受業(漁協職員含む) ■ 9) 行政関係  
■ 4) 仲買業 ■ 10) その他  
■ 5) 加工業 ■ 11) 無回答  
■ 6) 小売業



10) その他  
・なし

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

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



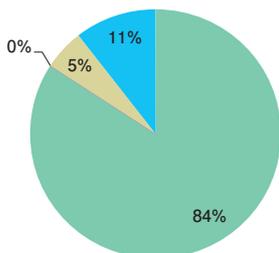
#### ●ご意見

- ・1年に1度の勉強会では実務に活かすことができないので、市場の人間が毎日の業務に落としこめる工夫が急務だと思います。
- ・実行と継続をしていきたいと思っています。
- ・水産現場でも衛生管理が広がるよう今後も取組んでいきたいです。
- ・基本的なことが全てできていないので1から改善していかなければならないと思います。
- ・魚の温度や保存状態にもっと気をつかいより良い状態で商人に売れるように努めたいと思いました。そのためにもサーモグラフカメラをできるなら導入できたらと思います。
- ・魚の鮮度管理や市場の衛生レベルを一定水準に保つ。市場に入られる方への衛生管理の呼びかけ等。

・衛生管理でいたらない部分がある他にも無  
いか確認しながら色々勉強していきたいと  
思います。

### 5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

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

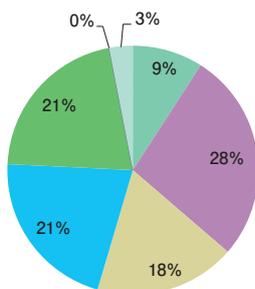


#### ●ご意見

- ・ HACCP制度化のことは気になる内容だったが、各漁港の取組みに強く興味を引かれた。
- ・ 市場でのデータ管理(タブレット)。
- ・ HACCPと聞くと身構えるようなところもあって大変だなと思っていたが、分かりやすく説明をしていただきました。
- ・ タブレット入札に興味がありました。
- ・ できているところの話ではなく、できていないところができるようになったきっかけや×→○になった話を聞きたいです。
- ・ 食中毒の危険のある主な原因について知ることができたのが印象に残りました。
- ・ HACCPを実施しなければならない年度・義務から制度化への改正等の変更内容がより明確に知ることができた。日本への導入が遅い方であることや導入にあたりどのような知識が必要になるのかという点において深く考えさせられました。
- ・ 食品衛生法が変わったことを知らなかった。HACCPの内容(原則)を勉強していかないとダメだと気づかされました。
- ・ HACCPの手引書は卸売業、仲卸業用の2種類あることを知りませんでした。

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

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



- 6) その他
- ・ 記載なし

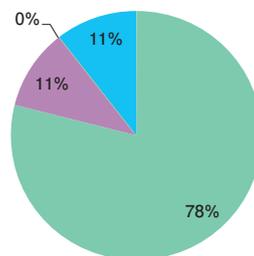
### 7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・ 鮮度保持、衛生管理の取組みが魚価に直結しづらい面がある。
- ・ それぞれの所属長のリーダーシップ次第だと思えます。
- ・ どの市場においても、人の管理が最大の課題と感じています。
- ・ 忙しい中でも行っていくこと。
- ・ 初歩的な所から改善することばかりで根本的な所から変えていく必要があると思えます。
- ・ 魚を水揚げした際の保存状態(冷海水に浸かっていない部分等)。市場全体の温度管理。
- ・ 市場で行っている衛生管理のレベルを下げることなく行い一定水準を保ちつつHACCPに向けて行っている管理方法を模索していく。
- ・ 職員の意識。

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

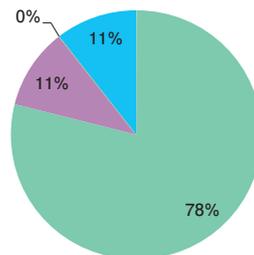
#### ①第1部について

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



#### ②第2部について

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



#### ●ご意見等

- ・ 普段は聞けない貴重な話をありがとうございました。衛生管理についてこれから勉強していきたいと思えます。
- ・ 非常に分かりやすかったですし、食品衛生法の改正について詳しく説明していただいたのでありがたかったです。
- ・ できて当たり前程度の内容の講習でしたが、自分の市場も含めてできていない所も多いと思うので改善方法の提案等具体的なお話、できてない所が痛いところを突かれ「やろう」「できる」ような講習を受けてみたいです。
- ・ HACCPの在り方、各事業者の衛生管理に対する思い方1つ1つにより、より良く衛生面が保てるのではないだろうかと思われる内容だった。漁業の衛生管理方法だけでなく関係のある職種に対しての衛生管理の仕方によって漁業が良くも悪くもなるということ。
- ・ 大変実のある講習会だったと思えます。

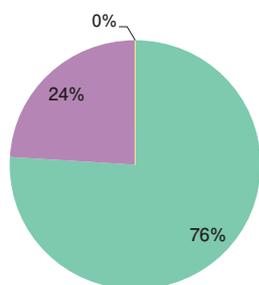
1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 高知県漁業協同組合
2. 実施日		令和元年 8 月 6 日
3. 場 所	会場名	高知県漁業協同組合 清水統括支所 2 階会議室
	所在地	高知県土佐清水市戎町 3-1
4. 講 習	講 師	古谷 正美 全国漁業協同組合連合会 販売企画管理室 食品品質管理課 調査役  岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内 容	1. 産地市場の品質・衛生管理（理由と対策） 2. 食品衛生法の改正と HACCP の制度化について 3. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 解説 【卸売市場 水産物卸売業】・【卸売市場 水産物仲卸業】 4. 高知県漁業協同組合 清水統括支所に関わる意見交換 質疑応答 アンケート調査
5. 参加者数		30 名



## 講習会アンケート結果

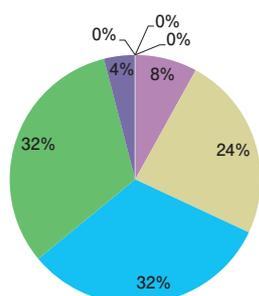
### 1. あなたの性別についてお答えください。

■ 1) 男性 ■ 2) 女性 ■ 3) 無回答



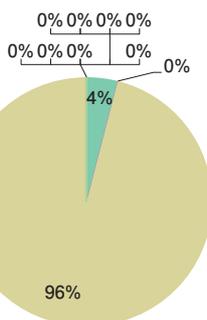
### 2. あなたの年代をお答えください。

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



### 3. 業種についてお答えください。

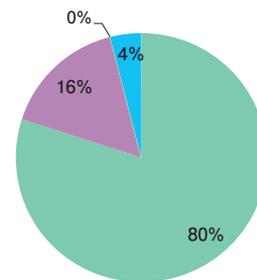
■ 1) 漁業 ■ 7) 運送業  
■ 2) 養殖業 ■ 8) 関係団体  
■ 3) 荷受業 (漁協職員含む) ■ 9) 行政関係  
■ 4) 仲買業 ■ 10) その他  
■ 5) 加工業 ■ 11) 無回答  
■ 6) 小売業



10) その他  
・記載なし

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

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

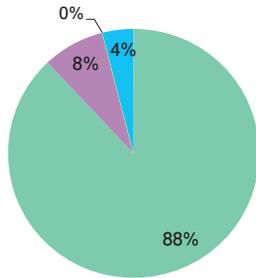


#### ●ご意見

- ・体調管理に留意し手洗い励行や仕事に汚れた服を着替え、清潔を保つ様になりたい。
- ・さらにHACCPにのっとり、記録化していき自己防衛にも努めていくべきだと感じました。
- ・衛生管理は重要な事という考えはあったがHACCPの制度化によってますます大事な事になったと思う。益々頑張らなければいけないと思った。
- ・衛生管理の在り方が制度化するにともない、取組みを強化したいと思います。
- ・水揚(荷受)から販売までの品質・衛生管理を今まで以上に取組みたい。現状はできていない事が多い。

5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

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

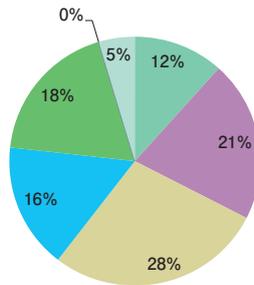


●ご意見

- ・ 食品衛生法が変わったこと。(HACCPの件)。そしてその事の手引きのやり方等参考になった。
- ・ 国をあげての取組みが始まったこと。

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

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



- 6) その他  
・ 記載なし

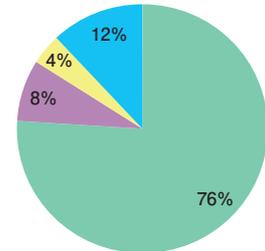
7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・ 記録化の徹底。
- ・ よりいっそう清潔に心がける。
- ・ 衛生管理が制度化されたことも知らなかったため、この講習で知れて良かった。これからは水産関係の制度やニュースを気にしてみたいと思う。
- ・ 職員の知識は高いが、魚商人の関心度up。
- ・ 職員、漁業者、仲買人の意識改革。

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

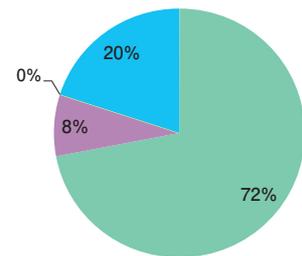
①第1部について

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



②第2部について

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



●ご意見等

- ・ 手引書を見えます。
- ・ 今回初めて参加させてもらい参考になった。

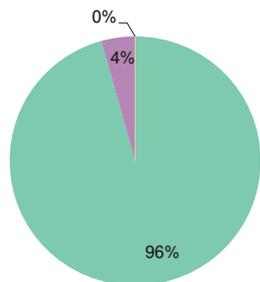
1.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 公益財団法人 食品等流通合理化促進機構 一般社団法人 全国水産卸協会 全国魚卸売市場連合会
2.実施日		令和元年 8月 23日
3.場 所	会場名	東京ビックサイト 南2-商談室(1)
	所在地	東京都江東区有明 3-11-1
4.講 習	挨拶	食品等流通合理化促進機構 織田 哲雄
	趣旨説明	全国水産卸協会 大石 一雄
	解説	海洋水産システム協会 岡野 利之
	閉会の辞	全国魚卸売市場連合会 富山 武夫
	司会進行	食品等流通合理化促進機構 松本 雅恵
内 容	<ul style="list-style-type: none"> <li>「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 卸売市場〔水産物卸売業〕」</li> <li>「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 卸売市場〔水産物仲卸業〕」</li> <li>「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 小規模な水産物小売業」の紹介</li> <li>質疑応答</li> <li>アンケート調査</li> </ul>	
5.参加者数		41名



## 講習会アンケート結果

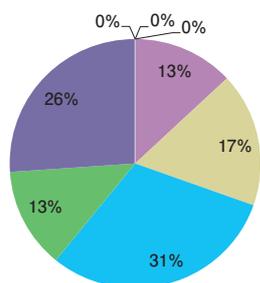
### 1. あなたの性別についてお答えください。

■ 1) 男性 ■ 2) 女性 ■ 3) 無回答



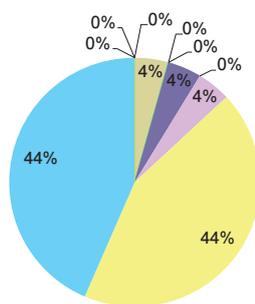
### 2. あなたの年代をお答えください。

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



### 3. 業種についてお答えください。

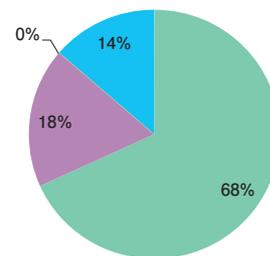
■ 1) 漁業 ■ 7) 運送業  
■ 2) 養殖業 ■ 8) 関係団体  
■ 3) 荷受業 (漁協職員含む) ■ 9) 行政関係  
■ 4) 仲買業 ■ 10) その他  
■ 5) 加工業 ■ 11) 無回答  
■ 6) 小売業



10) その他  
・除菌・除染  
・ITメーカー  
・診断用薬製造メーカー  
・金融関係団体  
・コンサル業

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

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

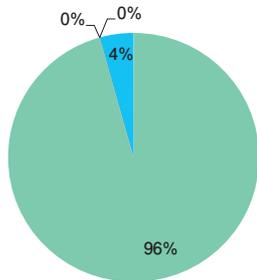


#### ●ご意見

- ・陳列・保管の冷蔵庫内・冷凍庫内の洗浄・衛生管理についてはどうか。
- ・仲卸業での衛生管理。
- ・顧客が業種上水産関連団体が多く、金融機関の場からHACCP取得支援を行っていききたい。

5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

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

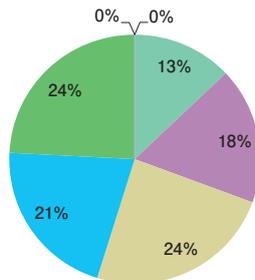


●ご意見

- ・体系的な項目に沿っており、詳細が分かりやすい。事例も加わっており助かる。
- ・卸売業の工程管理。
- ・HACCPそのものよりもHACCPの考え方を取り入れた衛生管理により、より簡素かつ実効性のある仕組みづくりが可能と理解。

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

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



- 6) その他
- ・記載なし

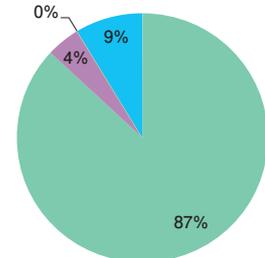
7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・次亜塩素素以外の殺菌・除菌方法の検討。
- ・キックマンのキットなど簡便な検査が必要。
- ・まだまだ足りない現場の衛生意識。(ひとりひとりの)
- ・新築・立替えするときは、事前協議を十分制度化する必要がある。
- ・地方の産地市場では、いまだに衛生管理への意識が低い。まずは意識の改革が必要。
- ・漁師・漁業者の意識改革が課題。(タバコを海に市場にポイ捨てするなど)

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

①第1部について

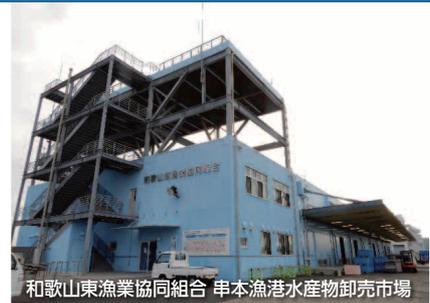
- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



●ご意見等

- ・現代は物流事業者が多忙・人員不足となっており、温度管理を守ってもらう取り組みが必要。
- ・手引書が非常に分かりやすく助かります。産地市場の手引書につきましても、できるだけ早い時期に公表して頂ければと思います。
- ・とても判り易い。関係団体に徹底を。
- ・初心者であるが、判り易くご説明頂きありがとうございました。
- ・実例を踏まえた内容であると更に良かったと思います。

1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 和歌山東漁業協同組合
2. 実施日		令和元年 8 月 27 日
3. 場 所	会場名	和歌山東漁業協同組合 串本漁港水産物卸売市場
	所在地	和歌山県東牟婁郡串本町串本 1884-2
4. 講 習	講 師	山内 和夫 一般社団法人 海洋水産システム協会 登録専門家  岩田 佳之 一般社団法人 海洋水産システム協会 技師補
	内 容	1. 食品衛生法の改正と HACCP の制度化について 2. HACCP 手引書解説【水産物卸売業】について 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準の解説と確認 4. 串本漁港水産物卸売市場の品質・衛生管理対策 質疑応答・意見交換 アンケート調査
5. 参加者数		39 名



和歌山東漁業協同組合 串本漁港水産物卸売市場

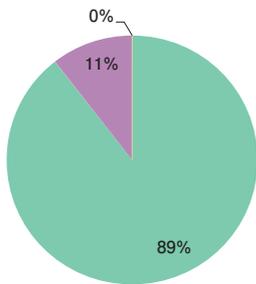


講習会の様子

## 講習会アンケート結果

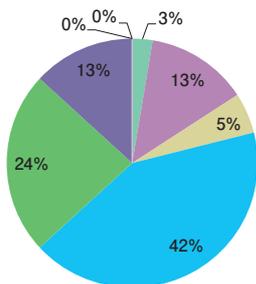
### 1. あなたの性別についてお答えください。

■ 1) 男性 ■ 2) 女性 ■ 3) 無回答



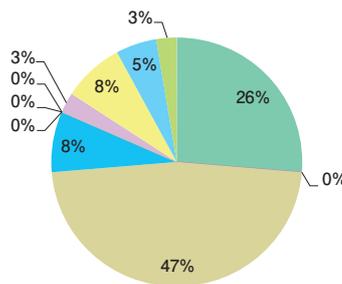
### 2. あなたの年代をお答えください。

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



### 3. 業種についてお答えください。

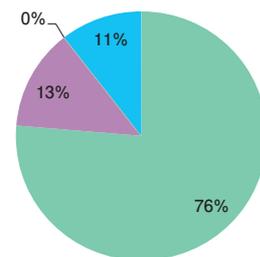
■ 1) 漁業 ■ 7) 運送業  
■ 2) 養殖業 ■ 8) 関係団体  
■ 3) 荷受業 (漁協職員含む) ■ 9) 行政関係  
■ 4) 仲買業 ■ 10) その他  
■ 5) 加工業 ■ 11) 無回答  
■ 6) 小売業



10) その他  
・なし

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

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

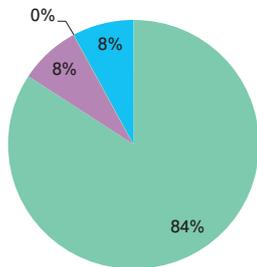


#### ●ご意見

- ・ HACCPに沿った衛生管理について、制度に則った形で対応していきたい。
- ・ 取組みにあたって5年になります。1年間に2回ほど衛生について強化週間みたいなものを行ってはどうかなと思います。
- ・ 他の漁協、卸売市場へも情報提供し、衛生管理の向上につなげたい。
- ・ 生産者に氷等の不足がないように、漁協と生産者に申し入れをする。

5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

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

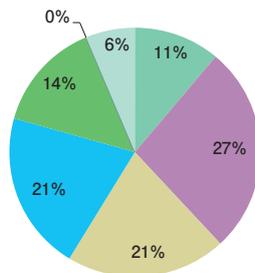


●ご意見

- ・講習会に参加することにより、今一度作業の確認を行い、取り組んでいく事ができる。
- ・本件に関し、全く知識がなかったため意義があった。当施設のハード面については十分満足していると考えますが、産地市場においての事故は従事者をはじめ「人」が最も大きな要因であると知り、策定済みの要領等についても関係者が再度確認し、意識共有が重要だと感じた。
- ・市場が策定したマニュアルが詳細で分かりやすかったこと。

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

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



- 6) その他
- ・記載なし

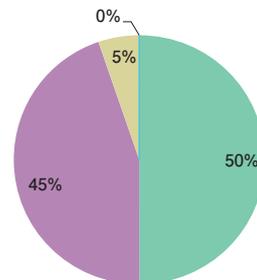
7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・最終の消費者まで、鮮度の管理ができる様にならないといけないと思う。
- ・市場に出入りする関係者全員に対して意識の徹底をはかる事。
- ・職員含む、仲買人・漁業者の中に衛生管理市場の必要性等の理解が得られていない人がいる。もっと勉強会が必要と思う。品質の安全・安心は前市場に比べればかなり良くなったと感じるが、魚価が上がらなければ漁業者は衛生市場の必要性への関心がない人も多い気がする。認定市場をもっとPRし、魚価向上を図ればと思う。
- ・優良衛生品質管理市場の認定やHACCPに基づく衛生管理のために市場の改修・整備が必要な場合における補助・支援制度の充実。
- ・全員の意識の向上。

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

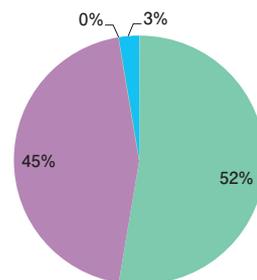
①第1部について

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



②第2部について

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



●ご意見等

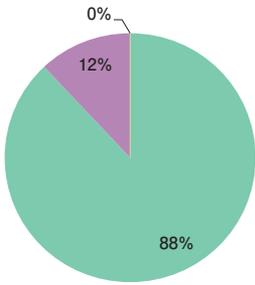
- ・都合で参加できない人がいたのが残念であった。
- ・高度衛生管理の認定を取得し発信するのは必要だと思うが、それが魚価向上に繋がっているのか疑問に思う。仲買人だけ得していないか今後検討したい。
- ・優良衛生品質管理市場の認定を受けていないで魚価はどの様に違いがあるのか。品質管理はどちらにせよ安全管理の徹底が必要であるが厚労省他は非認定市場の衛生管理はどう管理しているのか。
- ・食品衛生の基本にたち帰る事ができた。
- ・1部の方の話し声が少し聞こえづらく伝わらなかつたです。

1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 磯崎漁業協同組合	 <p>磯崎漁業協同組合</p>
2. 実施日		令和元年 8 月 29 日	
3. 場 所	会場名	磯崎漁業協同組合 2 階会議室	 <p>講習会の様子</p>
	所在地	茨城県ひたちなか市磯崎町 4643	
4. 講 習	講 師	金澤 三紀 合同会社クライム 代表社員  岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕	
	内 容	1. 食品衛生法の改正と HACCP の制度化について 2. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 解説 【卸売市場 水産物卸売業】・【卸売市場 水産物仲卸業】 3. 6 次産業化と商品設計における品質管理 4. 品質・衛生管理に関わる他市場の事例紹介 5. 磯崎漁業協同組合の品質・衛生管理に関わる課題と対策、意見交換 質疑応答 アンケート調査	
5. 参加者数		26 名	

講習会アンケート結果

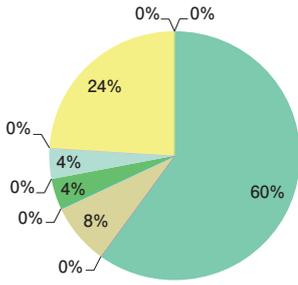
1. あなたの性別についてお答えください。

■ 1) 男性 ■ 2) 女性 ■ 3) 無回答



3. 業種についてお答えください。

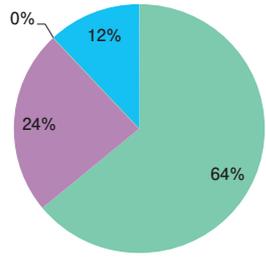
■ 1) 漁業 ■ 2) 養殖業 ■ 3) 荷受業 (漁協職員含む) ■ 4) 仲買業 ■ 5) 加工業 ■ 6) 小売業 ■ 7) 運送業 ■ 8) 関係団体 ■ 9) 行政関係 ■ 10) その他 ■ 11) 無回答



10) その他  
・記載なし

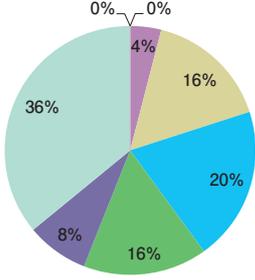
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

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



2. あなたの年代をお答えください。

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

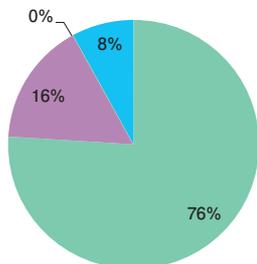


●ご意見

- ・消費者に安全な魚を食卓に
- ・現在、既に取り組んでいる。法改でもあり将来的にも進めて行きたい。
- ・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の円滑的な運営方法
- ・現状の取り組みを維持できるなら指導していきたい。
- ・漁業体験(渚泊ツアー)

5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

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

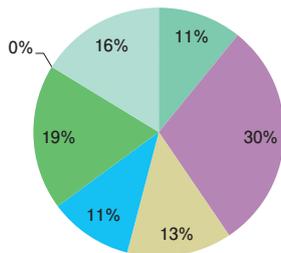


●ご意見

- ・六次化についての説明があったのが少しだけわかりやすい
- ・講師の情熱が素晴らしかった。日本全国に伝えて欲しい。
- ・大変勉強になりました。
- ・渚泊はとても良い事業である
- ・渚泊が印象に残った

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

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



- 6) その他
- ・記載なし

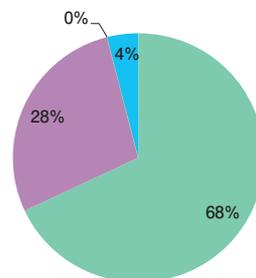
7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・地球上(海外の産地の魚も多くなっている時代)の魚を安全に
- ・記録をとる。
- ・衛生管理担当者が交代した際の引継ぎについては、(改善ではないが)検討しておく必要があると感じている。
- ・漁業者の意識改革
- ・作業従事者の品質・衛生管理に対する意識改革

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

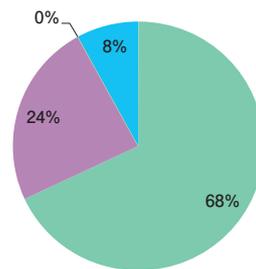
①第1部について

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



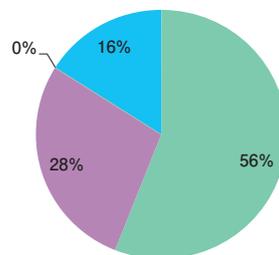
②第2部について

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



③第3部について

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



●ご意見等

- ・磯崎の今後、渚泊を参考にしたい。もっと時間をかけて現場での勉強会があれば
- ・6次産業が解りました。
- ・渚泊は興味深いテーマと思います。

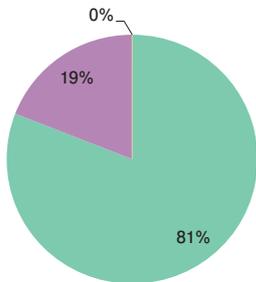
1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 那珂湊漁業協同組合
2. 実施日		令和元年 8 月 30 日
3. 場 所	会場名	ひたちなか市漁村センター
	所在地	茨城県ひたちなか市和田町 3 丁目 1-90
4. 講 習	講 師	大村 浩之 一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所 第 1 調査研究部 次長〔1 級建築士〕  岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内 容	1. 食品衛生法の改正と HACCP の制度化について 2. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 解説 【卸売市場 水産物卸売業】・【卸売市場 水産物仲卸業】 3. 産地市場に求められる品質・衛生管理 4. 品質・衛生管理に関わる他市場の先進事例紹介 5. 那珂湊漁業協同組合の品質・衛生管理に関わる課題と対策、意見交換 質疑応答 アンケート調査
5. 参加者数		22 名



講習会アンケート結果

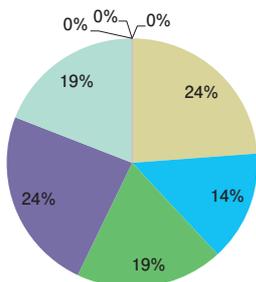
1. あなたの性別についてお答えください。

- 1) 男性
- 2) 女性
- 3) 無回答



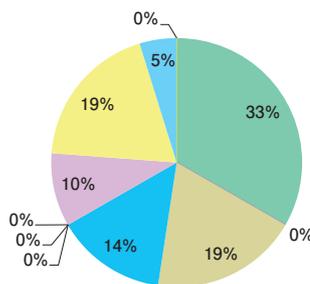
2. あなたの年代をお答えください。

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



3. 業種についてお答えください。

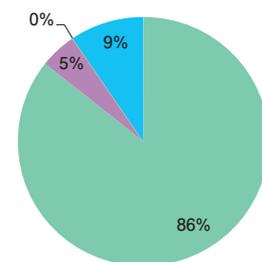
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業 (漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他  
・記載なし

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

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



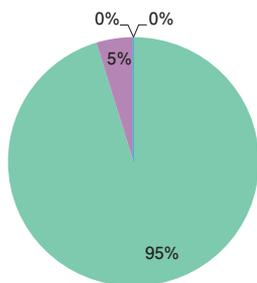
●ご意見

- ・衛生管理については少しずつ改善したい。
- ・衛生品質管理の取組は必要。個別(業種別)に要点を要領よく教えて欲しい。全部聞いても全部はお覚えられない。時間も無いです!! ハセップなのかハサップなのかどちらかに統一してください! 営業許可の要件ではないのはおかしい。なぜ? どうしたらよいか⇒大事(手引書を見る)なのですね。
- ・衛生管理は取組みたいと思います。
- ・靴の殺菌。防鳥ネット。殺菌水。
- ・エリアを限定した中でのセリや選別方法
- ・消費者に安心安全に魚類が提供できるように費用対効果を考えながら取り組まなくてはならない。

・市場職員として、漁船からの水揚げ、そしてセリへという流れを動線化すると現状のセリ台を使用してのセリを変えていかなければならないのかと思う。

### 5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

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

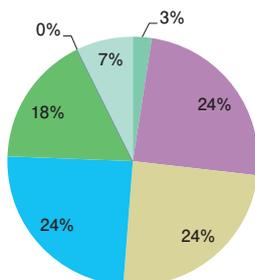


#### ●ご意見

- ・理解しにくい事もあったが役に立ちました。
- ・来年の春の手引書待っています。
- ・全国の産地市場などの衛生管理に対する取り組みを見ると、現状の那珂湊は大分出遅れているので、一歩でも二歩でも進まなければならないと思う。

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

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



- 6) その他
- ・記載なし

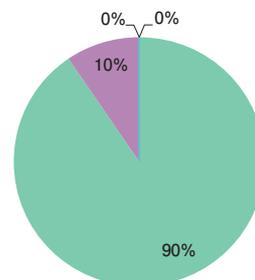
### 7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・荷捌施設の出入、特にトイレ出入りに前後消毒。タバコのポイ捨てを無くしたい。
- ・市場内の衛生管理(鳥、ゴミ、車、人)
- ・魚を入れるバットの衛生
- ・当市場は、旧型式市場(大型船用)なので、ハードで直すとなるとお金がかかります。まずはソフト(つまり仲買人の衛生感覚又市場内の衛生管理の表示をはっきりと表示した方が良いと思う)。
- ・鳥対策、動線の整理など様々な課題があるが、地域協議会と協力して解決していきたい。
- ・セリの方法

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

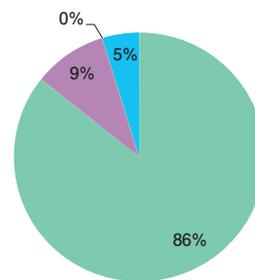
#### ①第1部について

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



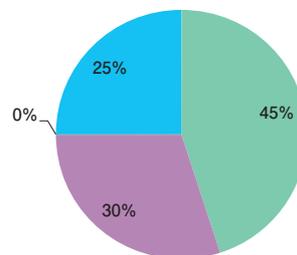
#### ②第2部について

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



#### ③第3部について

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



#### ●ご意見等

- ・せっかくの会合、2部の話がよく解らなかつた。

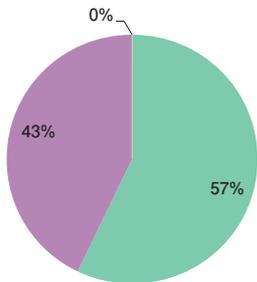
1. 実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 代表機関：一般社団法人大日本水産会 構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会 瀬戸内漁業協同組合
2. 実施日		令和元年 9 月 5 日
3. 場所	会場名	瀬戸内漁業協同組合
	所在地	鹿児島県大島郡瀬戸内町古仁屋船津 38
4. 講習	講師	手塚 義博 一般社団法人大日本水産会 国際・輸出促進部 技術顧問  岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内容	1. 漁港・市場、加工場等フードチェーンにおける一般的衛生管理 2. 漁港・市場、加工場等フードチェーンにおける HACCP 3. 食品衛生法の改正（HACCP の制度化）について 4. 産地市場の課題と対策 5. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の活用 質疑応答 アンケート調査
5. 参加者数		14 名



講習会アンケート結果

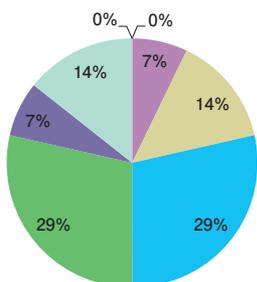
1. あなたの性別についてお答えください。

- 1) 男性
- 2) 女性
- 3) 無回答



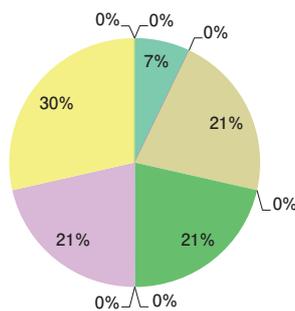
2. あなたの年代をお答えください。

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



3. 業種についてお答えください。

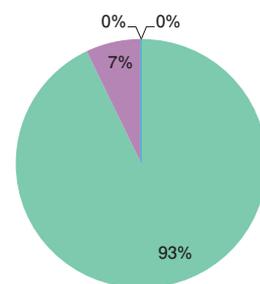
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業 (漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他  
・記載なし

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

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

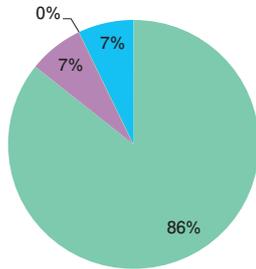


●ご意見

- ・市場、直販店での衛生管理、生産者による品質管理への取り組み。
- ・衛生管理。
- ・「清浄水」の機械導入に関して補助を検討したい。冷凍冷蔵庫の新設補助を検討したい。
- ・品質・衛生管理に適した施設を整備していかないといけない。
- ・全国的に積極的に取組まれていることがよく分かった。

5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

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

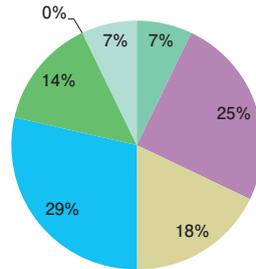


●ご意見

- ・ 基本的な大事なことに改めて気づいた。手洗いや声かけ表示することなど。
- ・ 今後の水産振興策に役立てたい。
- ・ 鮮度維持と衛生管理の重要性が大切だと理解しました。
- ・ 入札の電子化。
- ・ 分かりやすく勉強になった。

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

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



- 6) その他
- ・ 記載なし

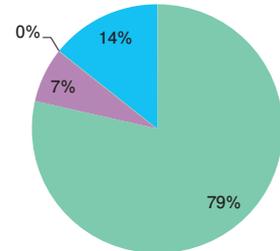
7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・ 漁業者の品質管理の統一。市場内の隔壁による衛生管理。
- ・ 日頃の衛生管理を徹底的に行わないといけない。
- ・ 鮮度保持の意識向上。

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

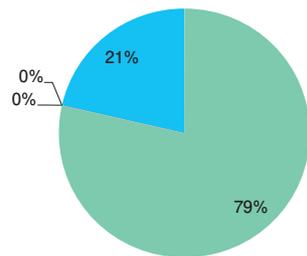
①第1部について

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



②第2部について

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



●ご意見等

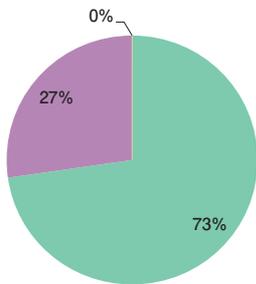
- ・ 説明が短時間ではあったが非常に分かりやすく、少人数ではもったいなくもっと漁協関係者に聞いて欲しいと思いました。
- ・ 本だけを見るより、実際に話を聞きながらだと分かりやすかったです。
- ・ 講習の時間が短かったので、もう少し長い講習を受けたいです。

1. 実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 代表機関：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 奄美漁業協同組合	 <p>奄美漁業協同組合</p>  <p>講習会の様子</p>
2. 実施日		令和元年 9 月 6 日	
3. 場 所	会場名	奄美市笠利総合支所	
	所在地	鹿児島県奄美市笠利町中金久 141	
4. 講 習	講 師	手塚 義博 一般社団法人大日本水産会 国際・輸出促進部 技術顧問  岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕	
	内 容	1. 漁港・市場、加工場等フードチェーンにおける 一般的衛生管理 2. 漁港・市場、加工場等フードチェーンにおける HACCP 3. 食品衛生法の改正（HACCP の制度化）について 4. 産地市場の課題と対策 5. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の活用 質疑応答 アンケート調査	
5. 参加者数		33 名	

講習会アンケート結果

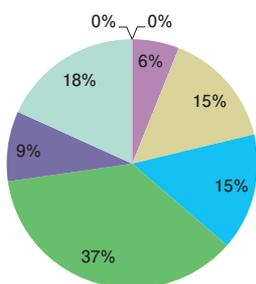
1. あなたの性別についてお答えください。

- 1) 男性
- 2) 女性
- 3) 無回答



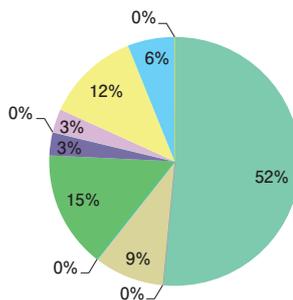
2. あなたの年代をお答えください。

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



3. 業種についてお答えください。

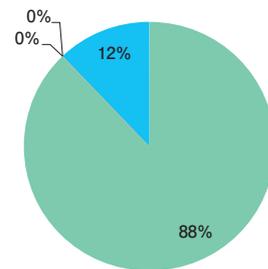
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業 (漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他  
・主婦  
・会社員

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

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

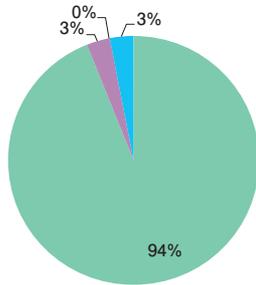


●ご意見

- ・講習会は3度目になりますが、毎回得るものがあります。
- ・プレゼン内容が分かりやすかった。

5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

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

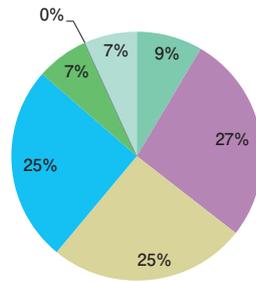


●ご意見

・優良衛生品質管理市場について。

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

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



6) その他  
・記載なし

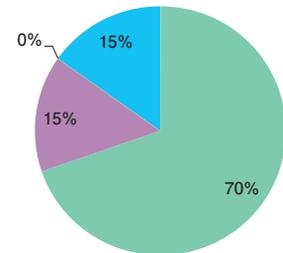
7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・管理日誌を毎日必ず記入する。
- ・手洗の徹底。
- ・関係者一人一人の理解度の向上。

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

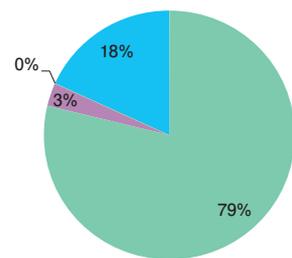
①第1部について

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



②第2部について

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



●ご意見等

・「食中毒の人数・件数の推移」の話が一番初めに来たら分かりやすかった。

1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 与那原・西原町漁業協同組合
2. 実施日		令和元年 10 月 4 日
3. 場 所	会場名	当添公民館
	所在地	沖縄県島尻郡与那原町字板良敷 751 番地
4. 講 習	講 師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表 (技術士：水産)  岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部兼設計部 技師補
	内 容	1. 築地市場から豊洲市場へ 2. 食品衛生法の改正と HACCP の制度化について 3. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 解説 【卸売市場 水産物卸売業】・【卸売市場 水産物仲卸業】 質疑応答・意見交換 アンケート調査
5. 参加者数		29 名



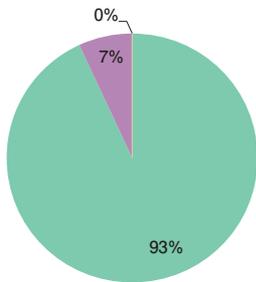
与那原・西原町漁業協同組合

講習会の様子

講習会アンケート結果

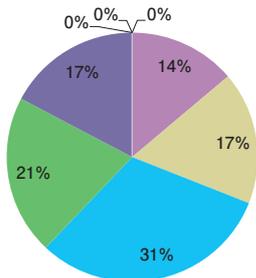
1. あなたの性別についてお答えください。

- 1) 男性
- 2) 女性
- 3) 無回答



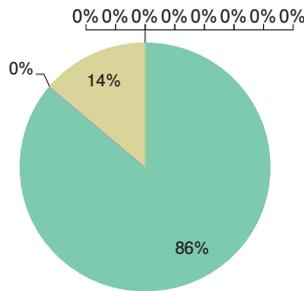
2. あなたの年代をお答えください。

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



3. 業種についてお答えください。

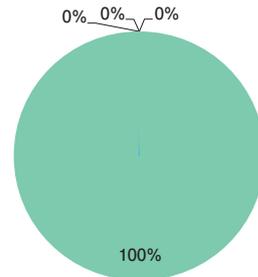
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業 (漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他  
・記載なし

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

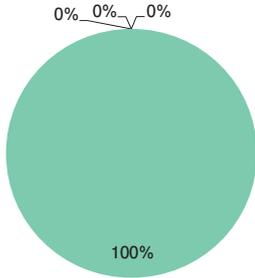
- 1) 取組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取組みたくない
- 4) 無回答



●ご意見  
・記載なし

5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

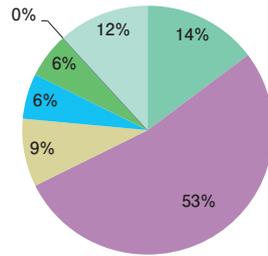
- 1) 役に立った
- 2) どちらともいえない
- 3) 役に立たない
- 4) 無回答



●ご意見  
・記載なし

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

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



6) その他  
・記載なし

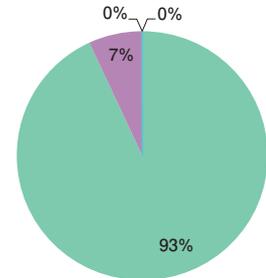
7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

・マグロの白ヤケ防止方法。

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

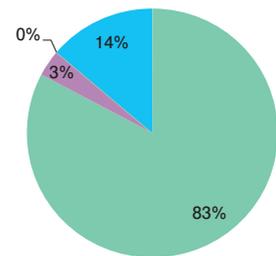
①第1部について

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



②第2部について

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



●ご意見等  
・記載なし

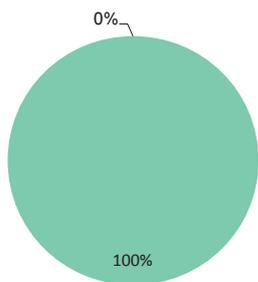
1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 三重県熊野市産地協議会
	後 援	熊野市
2. 実施日	令和元年 10 月 15 日	
3. 場 所	会場名	遊木漁民センター
	所在地	三重県熊野市遊木町 338-2
4. 講 習	講 師	阿部 万寿雄 ABE 技術士事務所 代表  岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表  岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部兼設計部 技師補
	内 容	1. 食品衛生法の改正と HACCP の制度化について 2. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 解説 【卸売市場 水産物卸売業】・【卸売市場 水産物仲卸業】 3. 品質・衛生管理に取組む先進的な産地市場の事例 4. 産地市場の衛生管理の取り組みについて 5. 遊木浦地方卸売市場の品質・衛生管理に対する意見交換 質疑応答・意見交換 アンケート調査
5. 参加者数	24 名	



講習会アンケート結果

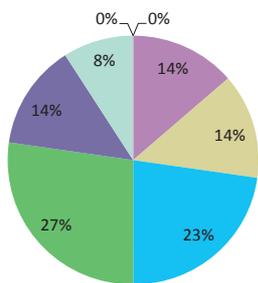
1. あなたの性別についてお答えください。

- 1) 男性
- 2) 女性
- 3) 無回答



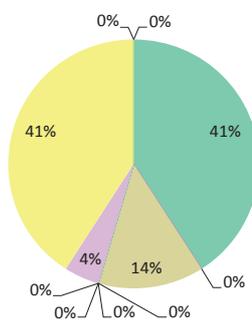
2. あなたの年代をお答えください。

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



3. 業種についてお答えください。

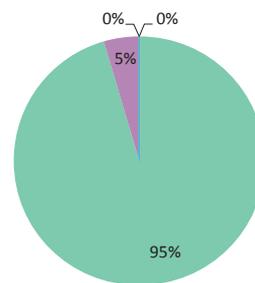
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他  
・記載なし

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

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

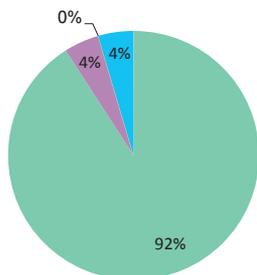


●ご意見

- ・組合理事職員一同、また基本から取組みたいと思う。電子入札を取入れて計量～入札まで全体の把握がしやすく今後していきたい。指摘されたネット、手洗い、足洗いも注意してしっかり衛生管理に取組みたいです。
- ・手洗いについて実行します。
- ・動線の確保に取組みたい。
- ・生産者のみならず流通業者も一体となって連携してHACCPの取組みが継続されるよう、しつけ(教育)をすることが最重要だと思えます。

### 5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

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

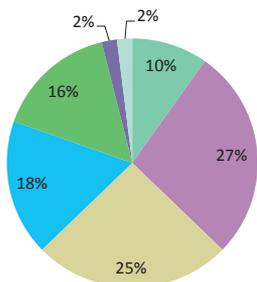


#### ●ご意見

- ・市場の水揚げ場の所など、他の市場は柵で入れないようだが、考えなければいけないと思う。
- ・阿部先生の意見がごもっともです。
- ・地方市場の取組み。
- ・HACCPの制度化が参考になった。
- ・課題もはっきりし、今後改善していきたい。
- ・手洗いの重要性に関する話。
- ・見える化についての指摘がいくつかあったのでそれを実践して欲しい。

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

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



#### 6) その他

- ・漁業者のすべきことについて。

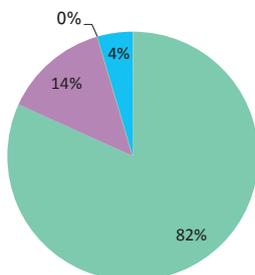
### 7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・最近小動物が市場の中に入っているのと、釣り人が夜中に立入禁止にも関わらず釣りをしているのを見る。注意はするが、連休などになると何組も注意する。夜中なのでまだまだ見落としていると思う。注意しきれない。
- ・見える化の義務。
- ・鳥除けの網は開けたらすぐ閉めたい。
- ・生産者の役割を実行していきたい。
- ・手順の可視化を進めるべきだと感じました。
- ・1つでも多くの産地市場が品質・衛生管理の制度化を進められることができればいいと思います。
- ・船上からの取組み。
- ・品質・衛生管理の向上を魚価向上につなげる取組みが遅れていると思う。

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

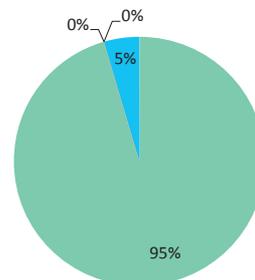
#### ①第1部について

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



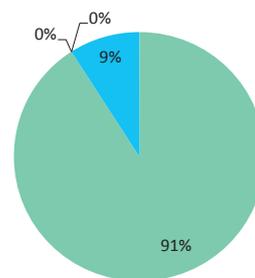
#### ②第2部について

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



#### ③第3部について

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



#### ●ご意見等

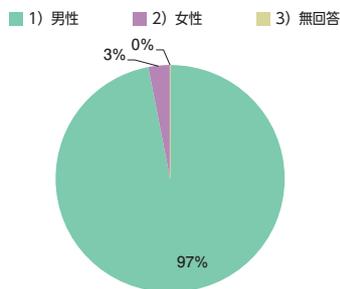
- ・廃棄物については売れない物は船の方で処分して来るので漁業者に任せている。
- ・設備をしっかり使う。手洗いの徹底。
- ・講習会の時間はもっと早い時間が良いです。
- ・衛生管理はこれから当たり前である。この取組みを価格上昇につなげなければいけない。
- ・ありがとうございました。
- ・HACCP制度についてもう少し具体例を示して説明して頂きたかった。
- ・次年度以降について、スクリーンの文字が見えにくいという方がいらっちゃったので、パワーポイントを印刷した資料を頂けたらと思います。

1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 広島市中央卸売市場水産物部協議会
2. 実施日		令和元年 10月 17日
3. 場 所	会場名	広島市中央卸売市場
	所在地	広島県広島市西区草津港一丁目 8 番 1 号
4. 講 習	講 師	田中 憲壮 日本遠洋旋網漁業協同組合 顧問  岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内 容	1. 品質・衛生管理を取り入れた新しい産地市場の方向性 2. 松浦魚市場の再整備計画の進め方 3. HACCP 手引書〔卸売市場〕の紹介 4. 品質・衛生管理の必要性と産地市場の先進事例紹介 5. 広島市中央卸売市場における課題と対策に関わる意見交換 質疑応答 アンケート調査
5. 参加者数		68 名

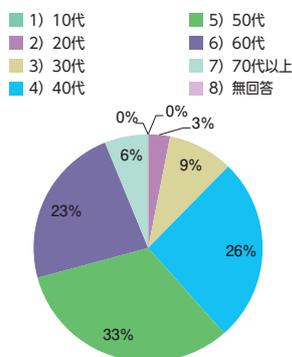


## 講習会アンケート結果

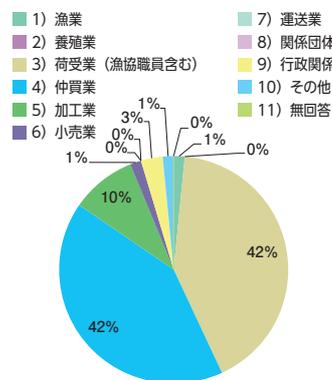
### 1. あなたの性別についてお答えください。



### 2. あなたの年代をお答えください。

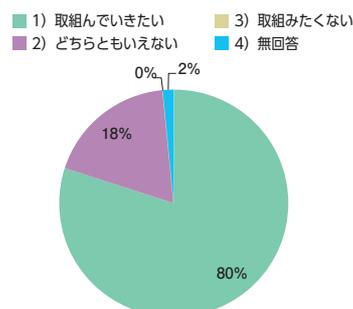


### 3. 業種についてお答えください。



10) その他  
・記載なし

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

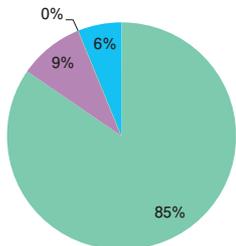


### ●ご意見

- ・ 取り組むべき
- ・ 動物などの被害が多く、対策をとりたい。
- ・ 貴重なご意見ありがとうございました。
- ・ 定温売場に設置しているごみ箱の蓋を付ける (できれば蓋を手で開けない)。手洗いの意識
- ・ 魚箱の洗浄消毒や即席選別台の取り組みを行いたい
- ・ 道具や場内の掃除の徹底
- ・ 夏場に鮮魚温度が高くなり過ぎないように氷をどのように使うか等の対応
- ・ 国内ではHACCPが付加価値に結びつかない。(利益につながらない) 海外受けはFSMAがスタンダードになりつつあり、輸出に関しての必須である。(海外向け)
- ・ まずは身近なところ、手軽にできるところから取り組みたい。
- ・ 手洗い、洗浄など出来る事を確実にしていこうと考えます。
- ・ 品質管理と衛生管理の徹底
- ・ 実施可能な事から進めて参りたいと思います。
- ・ 産地市場での取り組み強化は高く評価すべき点であり当市場もソフト・ハード両面で積極的に取り組むべきである
- ・ 低コストで出来る事を考えていかなければならないと思う。
- ・ 品質衛生管理の取組が大切であることがよく解りました。出来るだけ努力したいと思いました。
- ・ まず、衛生面での一人一人の知識を高める事、出来る事(自分を清潔に保つこと)から始める。
- ・ 手洗い、魚の床置きをしない。

## 5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

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

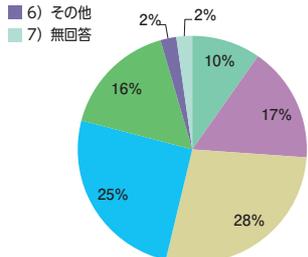


### ●ご意見

- ・他の市場と比較できた
- ・現場に入る前に清潔にすること
- ・国内各市場で企業努力、工夫をしている地域が予想より多かった。当然ですが広島市も努力すべき
- ・とても分かりやすい説明でした。文章だけではなく、写真などもありとても勉強になりました。
- ・品質衛生管理は加工場でのイメージが強く原料の段階ではあまり意識していなかったのが正直な現状。今後対応していきたい。
- ・入り口でなく、最新でもない、すべての人間を対象の講習会は決して専門的ではない。
- ・他市場のHACCPに沿った衛生管理の先進化。
- ・従業員の意識の面から違いが出ると印象に願っています。
- ・魚に対する管理
- ・松浦魚市場の再整備計画、産地市の先進事例等は広島新市場との相互性参考になる。楽しみに拝聴しました。
- ・特にないが、少し対応、対策が遅いのではないかと、最近まで築地の建物で売買していた事が疑問。日本一の市場があれば。
- ・第2部の岡野利之氏の講習が分かりやすく、よく理解できました。努力していきたい。手洗い・店の清掃・魚の管理
- ・温度管理の話が多かったのでびっくりしました。魚自体の事の話ですよね。
- ・具体的な説明が聞けなかった。
- ・産地市場の品質・衛生管理への取り組みはよく理解できた。産地の取り組みを無駄にする取り扱いや管理をしないよう心掛けたい。

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

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



- 6) その他  
・記載なし

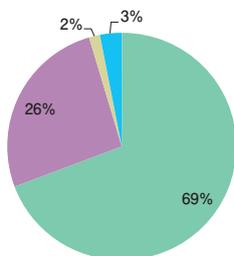
## 7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・まずは衛生管理を理解し進めていきたい。
- ・運用する人々の意識、継続する力
- ・個人のモラル
- ・各自の意識改革
- ・衛生管理が不十分なので、改善すべきだと思った。
- ・温度管理
- ・漁師や市場(荷受・仲卸)の意識の統率、マニュアル、ルールの徹底
- ・個人個人の意識レベルの統一。荷主も含めて改善していきたい。
- ・衛生管理は、決して付加価値を上げるものではなく、スタートラインに立つ郁美である意識を変える事が肝要と考える。なぜ豊洲がダメなのかを考える。
- ・まずは一人一人の意識改革を徹底する。
- ・鳥や小動物を入れないようにしていきたいです。
- ・建物等のハード面は必須ですが、ソフト面、人の教育についてはまだまだ不十分だと思います。我々働く側の人間はもちろん、買受人頭出入りする人たちへの教育も必要だと思います。
- ・魚の温度管理の問題。異物混入の問題。
- ・HACCPと市場棟の老朽化の時期が悪すぎる。行政等の対応が遅すぎる。建物、従事者のモラル。まずはマナーからではないか。
- ・消毒液の取り付け、日にちを決めて全店が溝掃除
- ・広島市場における衛生管理のレベルの低さから、今回の出席制によるセミナーで認識できる場が出来ただけでも今回大変意義があった。
- ・コストアップにならないです。
- ・市場で働く方々の衛生管理の意識が低すぎるので、時間がかかると考えています。しかしながら時間がかかっても一つ一つ実行できるようにしていきたいと思っています。

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

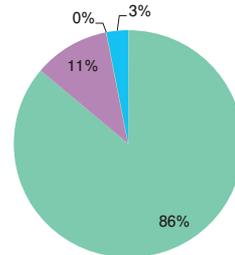
### ①第1部について

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



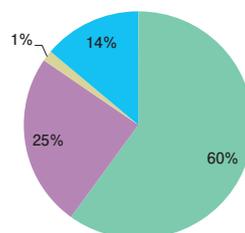
### ②第2部について

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



### ③第3部について

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



### ●ご意見等

- ・人としてのモラルが低く、各社の責任者からの強い指導が必要
- ・本日の現場の状況を指摘されたこと、これから改善していくようにします
- ・今回主に産地市場を中心とした話を頂いたが、次回あれば消費市場にスポットを当てた事案をお願いしたいです。
- ・市場で働く人の意見が聞きたい。豊洲市場などの良い点・悪い点など
- ・対行政ではなく、新たな付加価値としての衛生管理とは何か。を聞きたい。市場は作業員の集合体で考えるのはやめて欲しい。外国人でやる仕事です。
- ・時間を短めにして継続的にしてほしいです。また社員に説明しやすい纏めてあるプリントなどがあればよいと思います。
- ・全社・全職員でどう意識の向上を進めて行くか、重要な課題です。
- ・この市場は低コストでいかに変えるかを考えるべき。お話の中ではハイテクな内容もあったが、そこまでする必要はないと思う。あくまで個人の気持ちの問題ではないか。理想は理想。現実はそのほかない。
- ・実際の広島市場の改善点、参考になった。
- ・衛生管理は大切、しかし管理し過ぎはどうかと思う。例えば、海外へ赴く際、食あたりを起こすのはたいてい日本人が多いと聞く。管理の中で人間の体の耐性が衰えるのではないかと。その対策も必要では。
- ・松浦市場の取り組みが分かりやすく説明されて広島市場建替えの参考になった。衛生管理の必要性・仕組み・取組みの効果などがよく理解出来た。

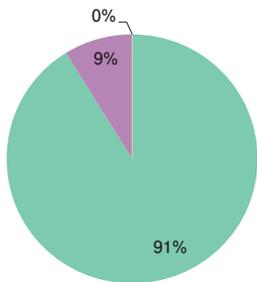
1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 三沢市魚市場品質・衛生管理推進協議会
	後 援	三沢市
2. 実施日	令和元年 10月 25日	
3. 場 所	会場名	三沢市漁民研修センター 2階 会議室
	所在地	青森県三沢市三川目 4丁目 145-552
4. 講 習	講 師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表  金澤 三紀 合同会社クライム 代表  岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部兼設計部 技師補
	内 容	1. 食品衛生法の改正と HACCP の制度化について 2. 産地市場の品質・衛生管理マニュアルについて 3. 品質・衛生管理に関わる他市場の事例紹介 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説とチェックポイント 5. 三沢市魚市場の認定取得に向けた課題と対策 質疑応答・意見交換 アンケート調査
5. 参加者数	41名	



## 講習会アンケート結果

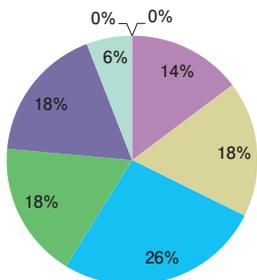
### 1. あなたの性別についてお答えください。

■ 1) 男性 ■ 2) 女性 ■ 3) 無回答



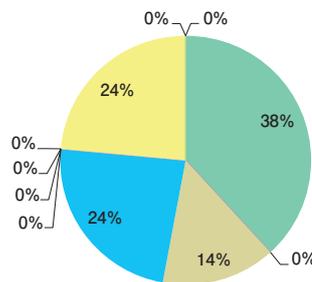
### 2. あなたの年代をお答えください。

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



### 3. 業種についてお答えください。

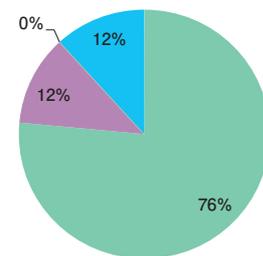
■ 1) 漁業 ■ 7) 運送業  
■ 2) 養殖業 ■ 8) 関係団体  
■ 3) 荷受業 (漁協職員含む) ■ 9) 行政関係  
■ 4) 仲買業 ■ 10) その他  
■ 5) 加工業 ■ 11) 無回答  
■ 6) 小売業



10) その他  
・記載なし

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

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

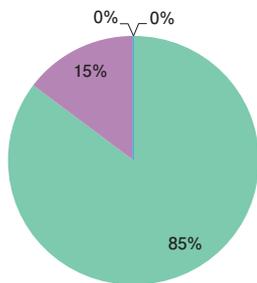


#### ●ご意見

- ・今後、衛生管理については魚価向上のためにも取組んでいかなければならない。
- ・優良衛生品質管理市場・漁港認定に向け漁協職員と一体となって取組んでいきたい。
- ・マニュアルに基づいて、日報等作成し運用をしている。
- ・認定に向け取組みたい。
- ・仲買人としても、どういうことに注意を払っていけばいいか考えていきたい。
- ・組合指導のもと欠席者の指導をする。
- ・携わる全ての人にいかにクセをつけさせられるかが努力の要。

### 5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

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

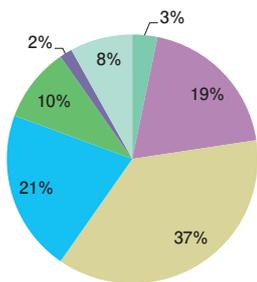


#### ●ご意見

- ・現状がまだまだだと再確認できた。徹底していきたいと考えている。
- ・現在運用している日報等に足りない部分があったので追加が必要と言われました。やるが増えてきてよく分からない。
- ・魚の鮮度保持に対する処理方法。
- ・すばらしい知識を得ました。
- ・優良衛生品質管理市場に向けて漁港整備でも役立てることが分かった。

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

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



#### 6) その他

- ・漁業者の作業場。

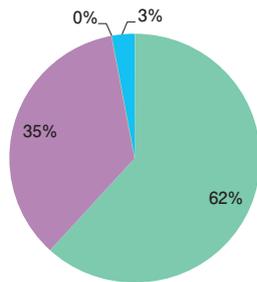
### 7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・使用者の意識改革。
- ・市場利用者への意識の徹底。
- ・漁業者及び買受人の意識改革が必要。
- ・立入禁止区域に車の入場が見られた。知らない人から知っている人まで。こちらでは看板の設置等で周知を行っているのですが、あとはその人がいかに分かってくれるかを知りたい。
- ・衛生管理マニュアルを現状に合った形にし、実施していきたい。
- ・人、車に関する管理方法。

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

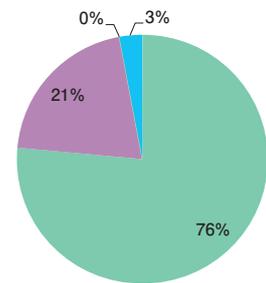
#### ①第1部について

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



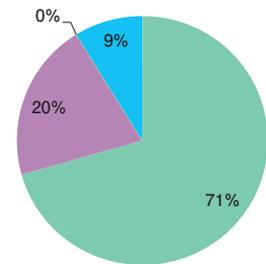
#### ②第2部について

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



#### ③第3部について

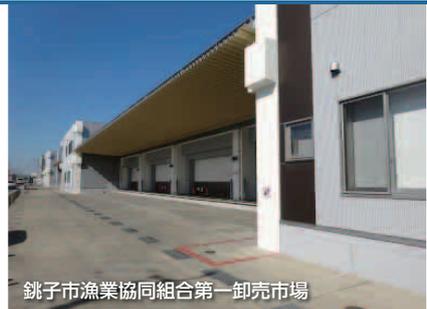
- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



#### ●ご意見等

- ・魚の処理と鮮度についてよく分かりました。

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



銚子市漁業協同組合第一卸売市場

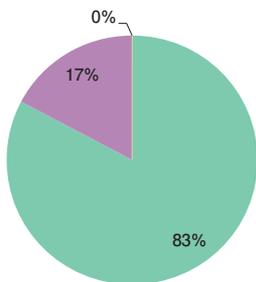


講習会の様子

## 講習会アンケート結果

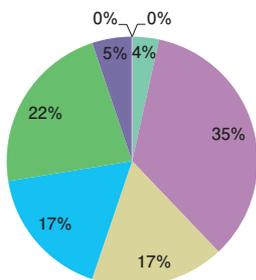
### 1. あなたの性別についてお答えください。

■ 1) 男性 ■ 2) 女性 ■ 3) 無回答



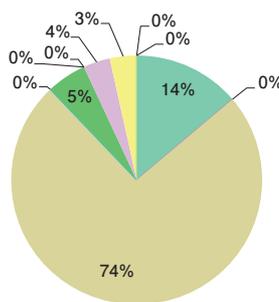
### 2. あなたの年代をお答えください。

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



### 3. 業種についてお答えください。

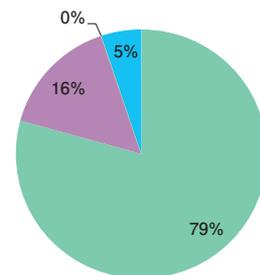
■ 1) 漁業 ■ 7) 運送業  
■ 2) 養殖業 ■ 8) 関係団体  
■ 3) 荷受業 (漁協職員含む) ■ 9) 行政関係  
■ 4) 仲買業 ■ 10) その他  
■ 5) 加工業 ■ 11) 無回答  
■ 6) 小売業



10) その他  
・記載なし

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

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



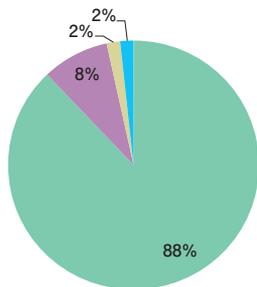
#### ●ご意見

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

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

### 5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

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

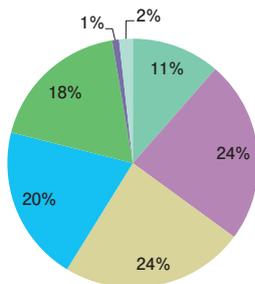


#### ●ご意見

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

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

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



- 6) その他
- ・ ブランド品について

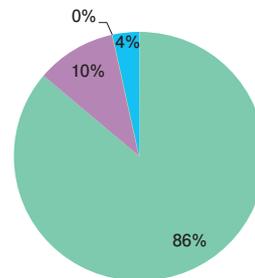
### 7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

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

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

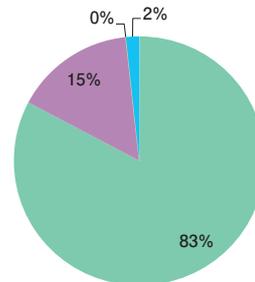
#### ①第1部について

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



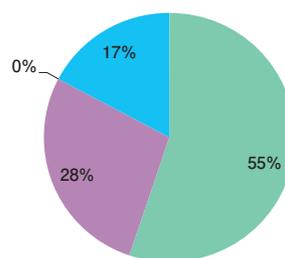
#### ②第2部について

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



#### ③第3部について

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



#### ●ご意見等

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

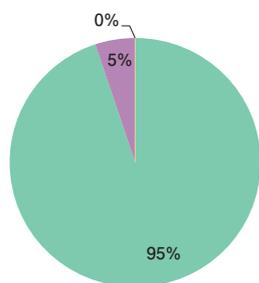
1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 茨城県消費地魚市場協議会
	協 力	茨城県
2. 実施日	令和元年 11 月 6 日	
3. 場 所	会場名	水戸市公設地方卸売市場
	所在地	茨城県水戸市青柳町 4566
4. 講 習	講 師	岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内 容	1. HACCP 手引書〔卸売市場〕の紹介 2. 品質・衛生管理の必要性和産地市場の先進事例紹介 3. 水戸市公設地方卸売市場における課題と対策に関わる 意見交換 質疑応答 アンケート調査
5. 参加者数	96 名	



## 講習会アンケート結果

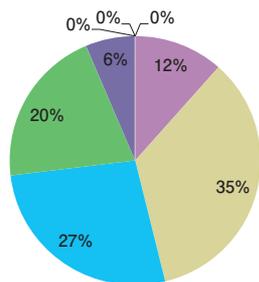
### 1. あなたの性別についてお答えください。

■ 1) 男性 ■ 2) 女性 ■ 3) 無回答



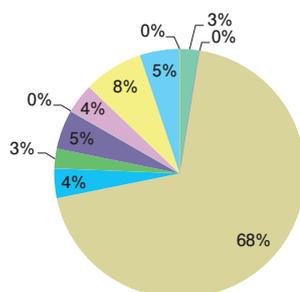
### 2. あなたの年代をお答えください。

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



### 3. 業種についてお答えください。

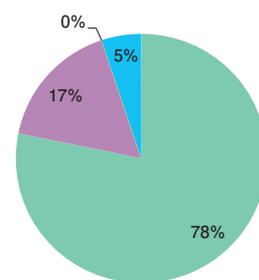
■ 1) 漁業 ■ 7) 運送業  
■ 2) 養殖業 ■ 8) 関係団体  
■ 3) 荷受業 (漁協職員含む) ■ 9) 行政関係  
■ 4) 仲買業 ■ 10) その他  
■ 5) 加工業 ■ 11) 無回答  
■ 6) 小売業



10) その他  
・記載なし

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

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

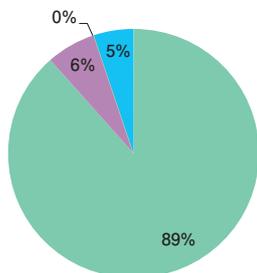


#### ●ご意見

- ・衛生管理計画の策定とチェックリストの作成。重要な事を簡潔に行う。日々行い「見える化」を残す。
- ・HACCPの考えを取り入れた衛生管理をする。
- ・氷で冷やし込みなどを行うことは当たり前の認識ではあると思いますが、実際の温度確認(サーモカメラ)も重要だと感じました。
- ・行政側として、市内漁協と共に取組んでいきたい。
- ・大津漁協では、既にHACCPを意識した衛生管理に取り組んでおりますが、現状に満足せず、もっと高い意識をもって自分達だけではなく、他の業者さんにも協力を仰いで参りたいと思います。
- ・取り組んでいます。

5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

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

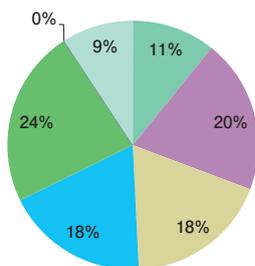


●ご意見

- ・食中毒の発生件数の下げ止まりが起きているという話がとても印象的でした。現在は腸炎ビブリオによる食中毒が大幅に減っているのは漁業関係者の努力によるものであることに感謝したいと思います。
- ・衛生管理の重要性を改めて感じました。

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

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



- 6) その他
- ・記載なし

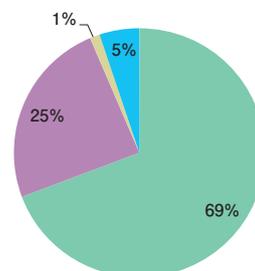
7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・商品を冷やして、品質管理に気を付ける。
- ・市場内の低温化、閉鎖型。
- ・まずは、意識付けが必要であると感じている。品質・衛生管理を行うことを必要とはわかっているが魚価に動きが出るのかどうかを感じていないような気がするので、行政側として伝えていきたい。
- ・自分達だけではなく、市場を利用する広く多くの業者さん、漁業者さんにも浸透させることが課題です。
- ・商品の温度管理が肝要であると存じます。

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

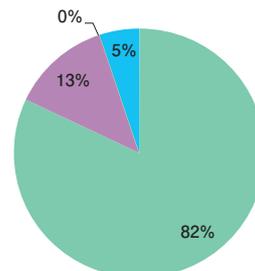
①第1部について

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



②第2部について

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



●ご意見等

- ・衛生に危害を加える菌や脅威などの説明、また、日頃から取り組まなそうな事等、アドバイスがあるとうれしい。実施している取組みにどんな効果があるか。
- ・また、機会がありましたら、現状や動きがわかるので参加したいです。
- ・ありがとうございました。
- ・勉強になりました。

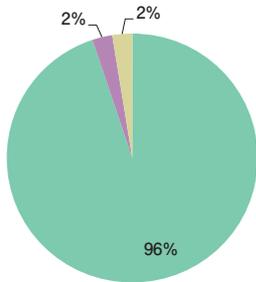
1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 気仙沼漁業協同組合
	協 力	気仙沼市
2. 実施日	令和元年 12 月 10 日	
3. 場 所	会場名	気仙沼市魚市場 会議室 (A 棟 3 階)
	所在地	宮城県気仙沼市魚市場前 8-25
4. 講 習	講 師	西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 顧問  岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内 容	～市場関係者を対象とした講習会～ 1. 水産物による食中毒の事例と対策 2. 一般衛生管理と HACCP の解説 3. HACCP の制度化 (HACCP 手引書〔卸売市場〕解説) 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の紹介 5. 気仙沼市魚市場の品質・衛生管理に関わる課題と対策 質疑応答・意見交換 アンケート調査
5. 参加者数	44 名	



## 講習会アンケート結果

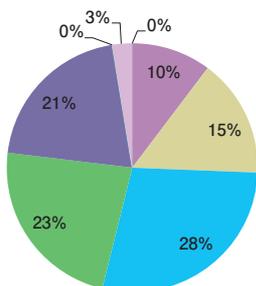
### 1. あなたの性別についてお答えください。

■ 1) 男性 ■ 2) 女性 ■ 3) 無回答



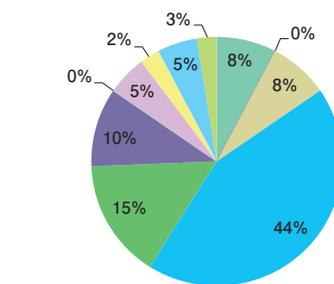
### 2. あなたの年代をお答えください。

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



### 3. 業種についてお答えください。

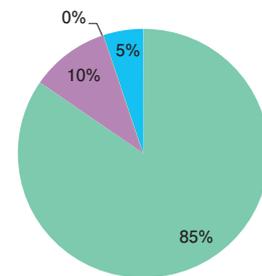
■ 1) 漁業 ■ 2) 養殖業 ■ 3) 荷受業 (漁協職員含む) ■ 4) 仲買業 ■ 5) 加工業 ■ 6) 小売業  
■ 7) 運送業 ■ 8) 関係団体 ■ 9) 行政関係 ■ 10) その他 ■ 11) 無回答



10) その他  
・記載なし

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

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

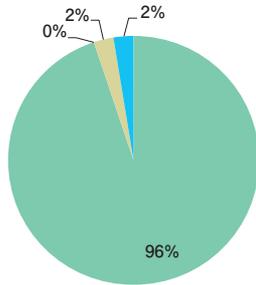


#### ●ご意見

- ・ルールを徹底して欲しい
- ・他の市場にも負けない衛生管理で気仙沼ブランドを売り出していきたい。
- ・魚市場に台車を置いて欲しい。
- ・以前は現場で業務しており、品質衛生管理を取り組む事に、人手が足りないと思う。今でも人手不足なのに。
- ・鳥類の対策をお願いします。
- ・基本的な約束を守って、衛生に取り組む事がいかに大切な事であるかを再認識いたしました。
- ・自分が普段意識していなかった部分が衛生管理に影響を与えていると実感した。

5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

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

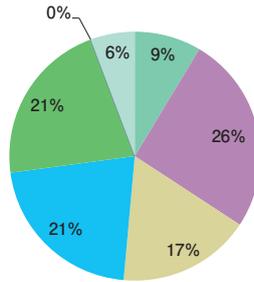


●ご意見

- ・ HACCPは、簡単に出来る。
- ・ まな板は木製とプラスチック製とどちらが良いのか
- ・ 食中毒防止の事を真剣に考えるようになった。
- ・ 他の市場が参考になった。
- ・ アニサキスの件
- ・ 定期的に行う事が必要だと思う。新しい事例等を伺うことができる。→対策となる。
- ・ 2020年6月よりHACCPの制度化
- ・ 意外に汚れている箇所が多かった。

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

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



- 6) その他
- ・ 記載なし

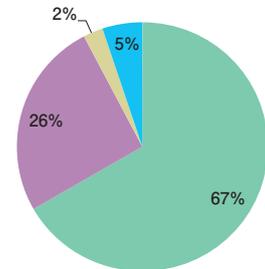
7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・ 部外者出入り禁止
- ・ 品質・衛生管理の具体的な工夫を共有できればいいと思います。
- ・ 気仙沼の市場も優良衛生品質管理市場漁港認定を受けて欲しいです。
- ・ 鳥の侵入が見られるので、対策を施す事が課題であると考えます。
- ・ 市場、指定された帽子を着用しない買受人が多い。衛生意識の向上も必要。
- ・ 安心安全を消費者にもっとアピールすべき
- ・ 新市場と旧市場との衛生管理の差異
- ・ 徹底的という事は不可ではないのか？ その様々な事例を知りたい。
- ・ 施設、道具類の清掃を意識する。

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

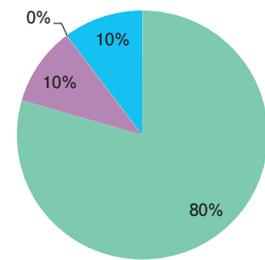
①第1部について

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



②第2部について

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



●ご意見等

- ・ 勉強になりました。
- ・ ご苦労様でした。
- ・ 事務なので、普段あまり深く考えることがない。現場での動きや足りないことなど考えるきっかけになりました。
- ・ 長過ぎるのでもう少し短い方がいいです。(立場別に講習時間を分けた方がいいです)
- ・ 勉強になりました。

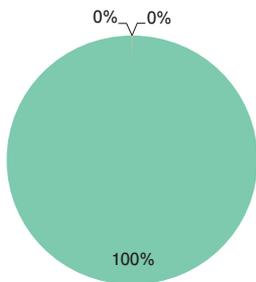
1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 気仙沼漁業協同組合
	協 力	気仙沼市
2. 実施日	令和元年 12 月 11 日	
3. 場 所	会場名	気仙沼市魚市場 会議室 (A 棟 3 階)
	所在地	宮城県気仙沼市魚市場前 8-25
4. 講 習	講 師	岩沼 幸一郎 氏 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕  岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内 容	～荷受業者を対象とした講習会～ 1. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説 2. 優良衛生品質管理市場・漁港の事例 3. 気仙沼市魚市場の品質・衛生管理体制の構築 4. 気仙沼市魚市場の品質・衛生管理の進め方 5. 気仙沼市魚市場の品質・衛生管理に関わる課題と対策 質疑応答・意見交換 アンケート調査
5. 参加者数	66 名	



## 講習会アンケート結果

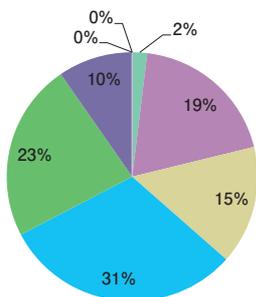
### 1. あなたの性別についてお答えください。

■ 1) 男性 ■ 2) 女性 ■ 3) 無回答



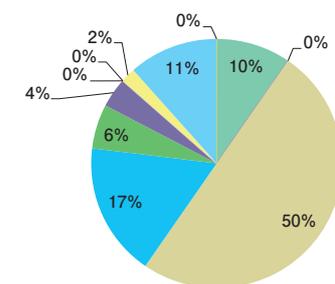
### 2. あなたの年代をお答えください。

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



### 3. 業種についてお答えください。

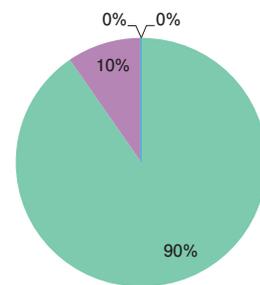
■ 1) 漁業 ■ 2) 養殖業 ■ 3) 荷受業 (漁協職員含む) ■ 4) 仲買業 ■ 5) 加工業 ■ 6) 小売業 ■ 7) 運送業 ■ 8) 関係団体 ■ 9) 行政関係 ■ 10) その他 ■ 11) 無回答



10) その他  
・記載なし

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

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



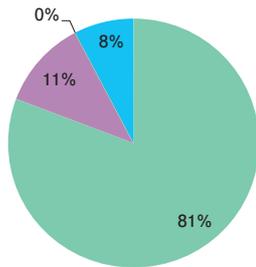
#### ●ご意見

- ・個人個人の意識改革が必要だと思った。帽子着用の徹底
- ・自分達の当り前を変えていきたい。
- ・水揚岸壁への車両の出入
- ・自社工場でも衛生管理について見直す。市場の講習会でありましたが、今後、自社工場などの衛生管理についても講習を開いて欲しい。
- ・入場者及び入場車両の規制を徹底すべきと改めて認識した。今後取り組みたい。
- ・HACCPの重要性の意識改革。人の出入の厳格化。
- ・食品取扱作業環境を整える。作業員の衛生管理の実行。

- ・他港が取組んでいる品質衛生管理と同等の衛生管理に取組みたい
- ・帽子を必ず被る。消毒。手洗い。
- ・人、車等洗浄、殺菌は他港を参考にしていきたい。

### 5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

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

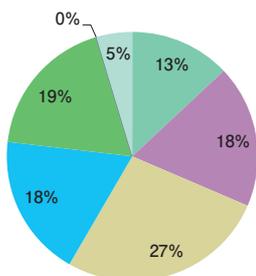


#### ●ご意見

- ・他市場の良い所を取り入れていきたい
- ・認定を受けた市場と気仙沼市場との違い
- ・認識はしているものの、取組みには難しい面が沢山ある。(人間関係、経費増など)
- ・他の市場の例を見られてよかった。
- ・もう一度順序良くやっていきたいです。
- ・菌の種類の違い、特にアニサキス
- ・衛生管理の制度化について
- ・意見交換の時間をもう少し取って欲しかった。
- ・銚子市場等の取組みを参考にしたい。
- ・記録は後でも良い？

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

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



- 6) その他
- ・記載なし

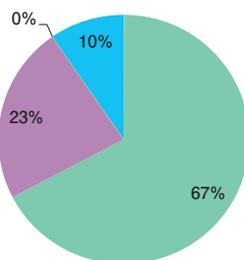
### 7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・消毒等
- ・情報の共有、ルール順守の徹底を図る。意識改革。必要を感じる。
- ・市場へ入る導線だけでなく、出る時の導線の確保
- ・ハード面よりソフト面の改善が大切で難しい。
- ・産地市場はどれも経営面で厳しさが増している。行政の補助等が必要である。関係者の意識改革も必要である。
- ・管理基準の設定。記録付けと保管。
- ・市場役職員向けの講習だった。
- ・個人の意識改革の重要性
- ・産地市場の衛生管理については、お金がかかるので支援が必要。
- ・衛生管理には金が掛かるのは当たり前の考え方だけでは魚価増が望めない状況下で、産地市場はより高度な衛生管理は難しい。容易に取組める衛生管理の有り方と国や行政の補助制度の確立を望む。
- ・入口以外からの進入禁止等、常に市場内外を清潔に
- ・意識改革が必要。手洗い。
- ・足洗い場消毒、フォーク走行場所など

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

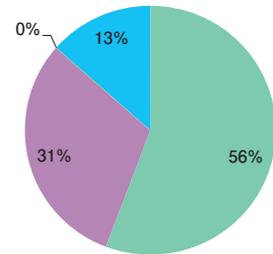
#### ①第1部について

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



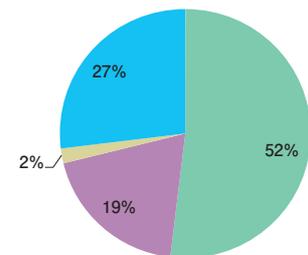
#### ②第2部について

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



#### ③第3部について

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



#### ●ご意見等

- ・とても勉強になった
- ・気仙沼市場の改善点を速やかに対応していく事、自分としても改めて気を付けていこうと思いました。
- ・今後の認定へ向けた取り組みの中で、その都度講習会を開催して頂きたい。
- ・銚子の事例が参考になった。市場関係者が反省すべき点を指摘して頂き有り難かった。
- ・説明がわかりやすかったです。市場の不備の点。
- ・産地市場の衛生管理講習会を年に3回位行ってもらいたい。
- ・今回の講習会後に当市場の衛生管理の方向性を決めなければならないが、決定後の講習会はレベル毎にして欲しい。当市場から一人の脱落者を出してはならないと思っている。
- ・勉強になりました。

1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 北さつま漁業協同組合
2. 実施日		令和2年1月9日
3. 場 所	会場名	北さつま漁業協同組合 本所 担い手室
	所在地	鹿児島県阿久根市晴海町2番地
4. 講 習	講 師	西澤 伸満 一般財団法人日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
		金澤 三紀 合同会社クライム 代表
	内 容	岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部兼設計部 技師補
		1. HACCP の制度化と HACCP 手引書〔卸売市場〕の紹介 2. 近年の食中毒事例紹介 3. 産地市場における食中毒対策 4. 品質・衛生管理に関わる他市場の事例紹介 5. 6次産業化と商品設計における品質管理 質疑応答・意見交換 アンケート調査
5. 参加者数		25名



北さつま漁業協同組合地方卸売市場

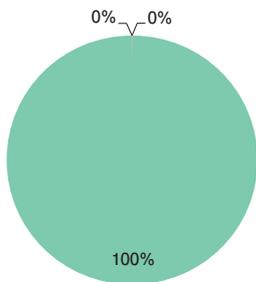


講習会の様子

## 講習会アンケート結果

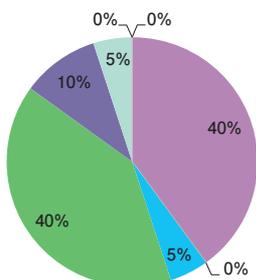
### 1. あなたの性別についてお答えください。

- 1) 男性
- 2) 女性
- 3) 無回答



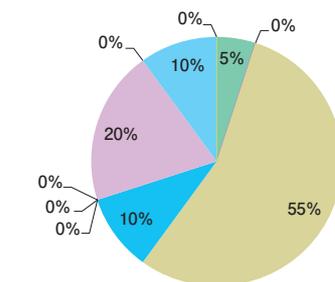
### 2. あなたの年代をお答えください。

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



### 3. 業種についてお答えください。

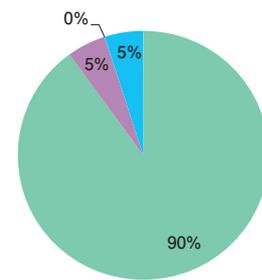
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他  
・記載なし

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

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

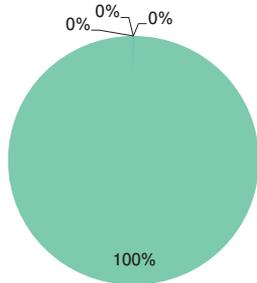


#### ●ご意見

・職員の品質衛生管理に対して、意識向上を図っていきたい。

5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

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

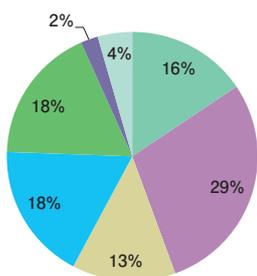


●ご意見

・この講習会を通して学校の時に聞いた事も出てきましたが、改めてこの漁業を含め、チームワークの大切さや衛生管理についてよく知ることが出来ました。今後学んだことを活かせるようにしようと思った。

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

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



6)その他  
・6次産業化

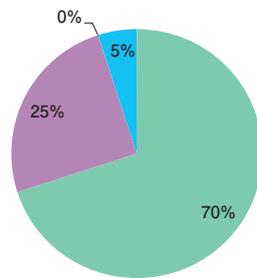
7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

・産地市場の品質・衛生管理では、全体を含め、魚の扱い方、仲買との関係、コミュニケーションなどをよりよく高めていった方が良いと思った。

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

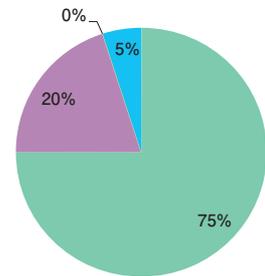
①第1部について

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



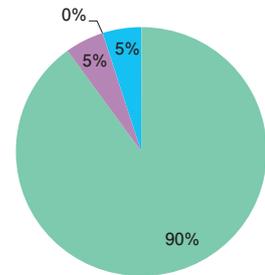
②第2部について

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



③第3部について

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



●ご意見等

・6次産業化を目標にする。  
・今後、漁業でも水揚げも厳しくなる一方で我々がどうすべきか、どう改善すべきかよく考えていく事が課題になってくると思った。この講習会を含め、このような講座を増やしていけたらと思った。リユースも心掛けていこうと思った。

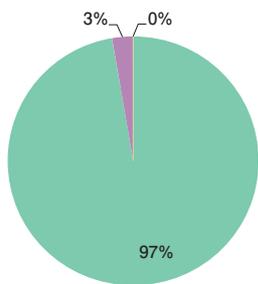
1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 八戸漁港産地協議会
	後 援	八戸市
2. 実施日	令和 2 年 1 月 21 日	
3. 場 所	会場名	八戸市水産会館
	所在地	青森県八戸市白銀町三島下 101 番地
4. 講 習	講 師	田中 憲壮 日本遠洋旋網漁業協同組合 顧問 (元 西日本魚市株式会社 相談役)  岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内 容	1. 事例紹介：松浦魚市場の再整備計画（陸揚げ・選別・出荷・輸出等）概要 2. 品質・衛生管理に取り組む産地市場の在り方 3. 食品衛生法改正の内容と HACCP 手引書〔卸売市場〕の解説 4. 品質・衛生管理の必要性と産地市場の先進事例紹介 5. 八戸漁港における課題と対策に関わる意見交換 質疑応答・意見交換 アンケート調査
5. 参加者数	39 名	



## 講習会アンケート結果

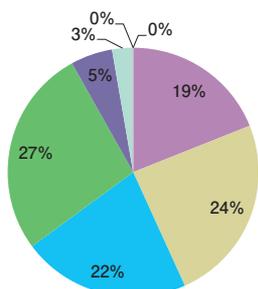
### 1. あなたの性別についてお答えください。

■ 1) 男性 ■ 2) 女性 ■ 3) 無回答



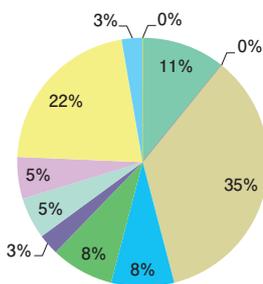
### 2. あなたの年代をお答えください。

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



### 3. 業種についてお答えください。

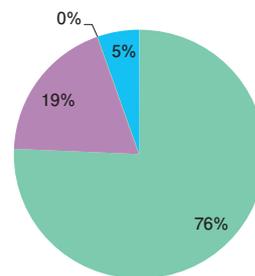
■ 1) 漁業 ■ 2) 養殖業 ■ 3) 荷受業 (漁協職員含む) ■ 4) 仲買業 ■ 5) 加工業 ■ 6) 小売業  
■ 7) 運送業 ■ 8) 関係団体 ■ 9) 行政関係 ■ 10) その他 ■ 11) 無回答



10) その他  
・記載なし

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

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



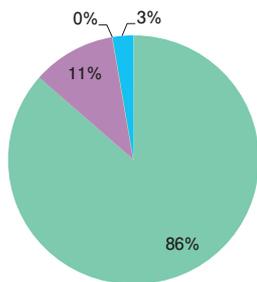
#### ●ご意見

- ・せっかく正規の出入口(長靴を洗う)があるにもかかわらず、トラックへの搬送口等から出入りすることをやめなければならない(B棟C棟共通)
- ・A棟、B棟、C棟が建って、D棟を建設しているけれど、漁獲も減っていく中、第3に市場職員が集まっている状態でD棟が建つと人もいなくなる。という事は各職員の休みもなくなっていくので正直厳しいのかなと思う。
- ・優良衛生品質管理市場の認定申請するにあたり、マニュアル作成の参考になりました。(衛生管理計画も作成したいと考えております。)

- ・国が2020年6月からHACCPに沿った衛生管理の制度化をするのであれば、取組んでいくしかないと思う。これからは、国内から国外への輸出が増える可能性があるだろう。
- ・一般衛生管理を徹底したい。
- ・HACCP管理のICTを活用した記録。
- ・箱等の木製からプラスチック製への転換

### 5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

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

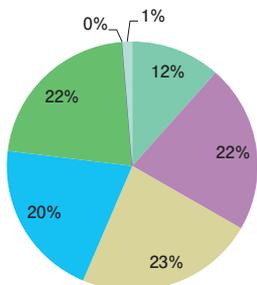


#### ●ご意見

- ・産地市場の手引書の内容について
- ・HACCPの制度化について
- ・食品関係事業者もHACCPに沿った衛生管理の制度化が2020年6月から強行されることがわかり良かった。
- ・他市場の取組事例、法改正のポイント等、直近の情報を有られる貴重な機会である。
- ・手引書の作成。

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

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



- 6) その他
- ・記載なし

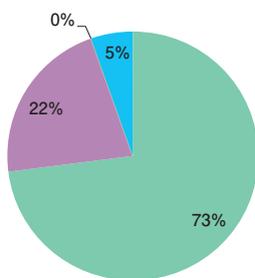
### 7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・八戸は、ウミネコの繁殖地のため、頻繁に荷上場に飛来して糞をするため、岸壁までの屋根があれば少しは減少するのでは。
- ・一般人の入場を規制、管理する。
- ・消費者の立場に立った陸揚げから荷捌、出荷をしなければ生き残れない意識改革を持つべき。
- ・市場利用者の衛生に対する意識

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

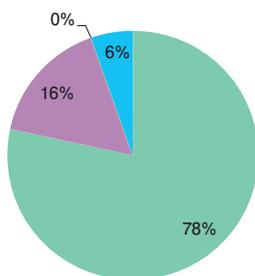
#### ①第1部について

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



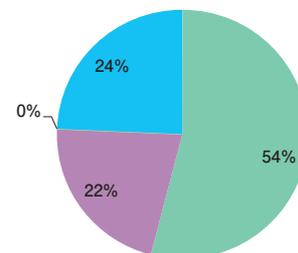
#### ②第2部について

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



### ③第3部について

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



#### ●ご意見等

- ・年々、漁獲が減る中で職員も少ないA,B,C,D棟で各棟に人数を置けば人が少ないギリギリの状況で仕事をしなければいけないので負担が大きくなる。あくまでも個人意見。
- ・優良衛生品質管理市場の認定を取得し、関係者の衛生管理に対する意識を向上させていきたい。
- ・とても分かりやすく参考になりました。ありがとうございました。
- ・なかなか松浦市場まで行くことができないので内容がわかり良かったです。食品関係事業者もHACCPに沿った衛生管理が必要になる事。
- ・来年もよろしく願いたい。
- ・講習会は毎年開催していきたいと思っておりますので、またよろしく願いいたします。ありがとうございました。

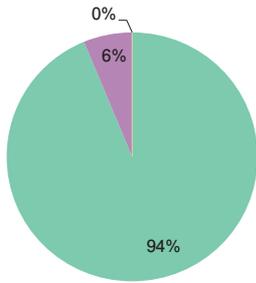
1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 清水漁業協同組合
2. 実施日		令和 2 年 1 月 22 日
3. 場 所	会場名	用宗公民館
	所在地	静岡県静岡市駿河区用宗 4-1-6
4. 講 習	講 師	岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部兼設計部 技師補
		山内 和夫 一般社団法人 海洋水産システム協会 登録専門家
	内 容	金澤 三紀 合同会社クライム 代表
		1. HACCP の制度化と HACCP 手引書〔卸売市場〕の紹介 2. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準の解説 3. 優良衛生品質管理市場の紹介 4. 用宗魚市場の現状と衛生管理について 5. 6 次産業化と商品設計における品質管理 質疑応答・意見交換 アンケート調査
5. 参加者数		50 名



講習会アンケート結果

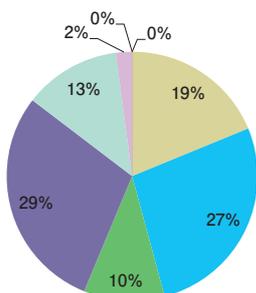
1. あなたの性別についてお答えください。

- 1) 男性
- 2) 女性
- 3) 無回答



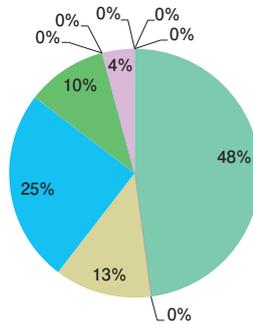
2. あなたの年代をお答えください。

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



3. 業種についてお答えください。

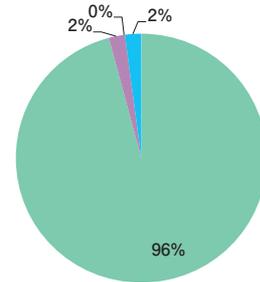
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業 (漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他  
・記載なし

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

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



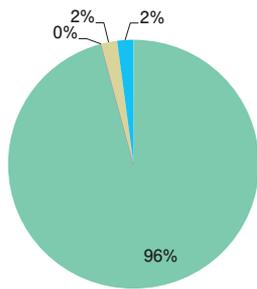
●ご意見

- ・消費者に安全で新鮮な魚を届ける最初の所 (漁師) なので、より衛生面において気を付けていきたいと思う。
- ・温度管理
- ・市場に入らないのであまり関係ない
- ・おいしく安全なものを食べてもらうように片付けで次の漁で異物が入らないようにする。
- ・先進国なのに、既に他の国より遅く感じられるので、しっかりとHACCPの事を考えて伝えていけるように努力したいと思う。最初の温度管理を徹底したい。
- ・食の管理の大事である事がわかる

- 基本的な衛生管理を実施していきたい
- 水揚市場の為に、屋外より虫とかゴミが入らないように注意をしたい。漁業者に対して鮮度保持の為に氷を十分使用したい。
- 産地市場を運営する漁協職員として、衛生品質管理に積極的に取り組み策定した衛生管理マニュアルを的確に実行する取組が重要であると思いました。

### 5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

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

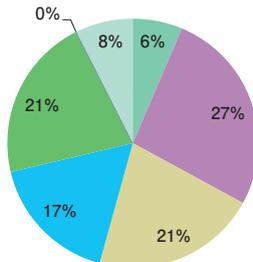


#### ●ご意見

- HACCPについてより理解できた
- 食品を基準に則った物として届けられるような意識が持てた。
- 渚泊やろう!!
- 衛生管理を考えた人、一人一人が思えば「安全」をこれから次世代につなげられると思う。
- 「インセンティブ」が良いと思う。
- 食品はおいしさを誇る前に安全でなければならぬ。6次産業化
- 食の安全さ役に立った
- HACCP、衛生管理
- 市場が終わった後、市場の職員が良く掃除をやっています。これからも続けていきたい。
- HACCPについて
- HACCPの義務化や、HACCPについての疑問点が講演により明確となりました。

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

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



6) その他  
・記載なし

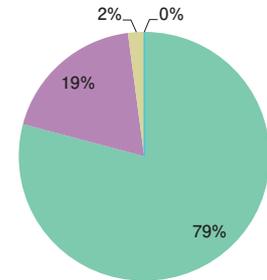
### 7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- 意識向上と維持に課題点があると思う。荷揚げ前後の滞留
- 決められたマニュアルを実行すればいい
- 市場の衛生はきちんとやらなければいけないが、「衛生仮説」の考えもあるので、きれいにしすぎも考えなければいけないのかとも思う。
- 生産者は最初の温度管理をしっかりやっていたら良いと思います。
- 人の意識の向上
- 仲買人の衛生について、レベルを上げ皆さんで協力をしながら時々話し合いも必要である。
- 買受人の作業補助者の入場者(帽子着用者)管理の徹底
- 生産者(漁業者)、仲買人、組合(漁協職員)全員が協力しなければ成り立っていかないのだと思う。
- 講習会で聞いた事をパートの方達にも説明したいと思います。改めて衛生管理の重要性を認識した。
- マニュアル
- 衛生管理容量の中で実施が徹底できていない点もあり、早急に的確な実施をする必要性があります。作業がしやすいマニュアルの手順を更に明確にできる箇所については工夫が必要であると思います。

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

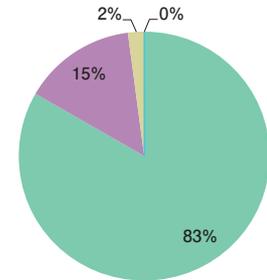
#### ①第1部について

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



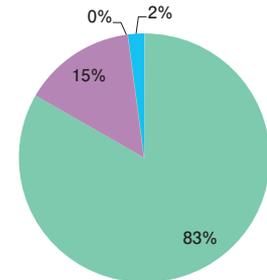
#### ②第2部について

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



#### ③第3部について

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



#### ●ご意見等

- HACCPの具体的な説明が例を使いながらわかりやすかった
- 組織全体でHACCPと土台を一丸となって取り組むことが大事だと思いました。
- 最後の人はわかりやすかった
- 安心安全についてさらに考えることが出来ました。もっと用宗が良い港になれるようにしていきたいと思います。
- 知らないこともあったので、とても勉強になりました。次回は、生産者にもっと何かを教えて欲しいです。6次産業も気になる。
- 静岡県は、しらすの水揚げが日本で1,2番です。特に用宗港は鮮度の良いしらすが取れる所で名をはせています。これからも漁業者と協力して良い製品作りに努力を続けたいと思います。
- ③は特にわかりやすかった
- 分かりやすくて良かった

1.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会
2.実施日		令和2年1月27日
3.場所	会場名	石巻市地方卸売市場石巻売場
	所在地	宮城県石巻市魚町 2-14
4.講習	講師	金澤 三紀 合同会社 クライム 代表
	内容	1. 優良衛生品質管理市場・漁港の認定取得に向けた課題と対策 2. 食品衛生法の改正と HACCP の義務化について 質疑応答・意見交換 アンケート調査
5.参加者数		41名



石巻市地方卸売市場石巻売場

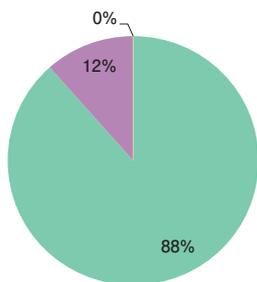


講習会の様子

### 講習会アンケート結果

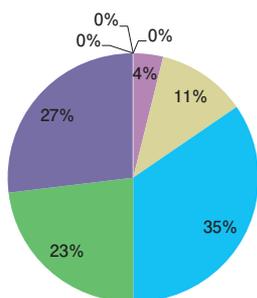
#### 1. あなたの性別についてお答えください。

■ 1) 男性 ■ 2) 女性 ■ 3) 無回答



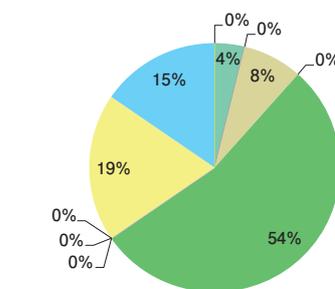
#### 2. あなたの年代をお答えください。

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



#### 3. 業種についてお答えください。

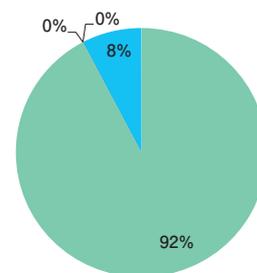
■ 1) 漁業 ■ 7) 運送業  
■ 2) 養殖業 ■ 8) 関係団体  
■ 3) 荷受業(漁協職員含む) ■ 9) 行政関係  
■ 4) 仲買業 ■ 10) その他  
■ 5) 加工業 ■ 11) 無回答  
■ 6) 小売業



10) その他  
・記載なし

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

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

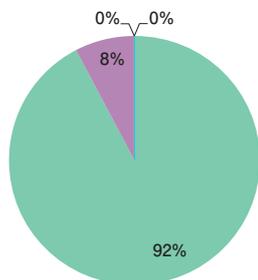


#### ●ご意見

- ・場内での監視・指導員の導入
- ・サプライヤーチェーン全体での品質衛生管理を向上させていくことはとても大事なことで取組んでいきたい。
- ・マニュアル作り、分担

5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

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

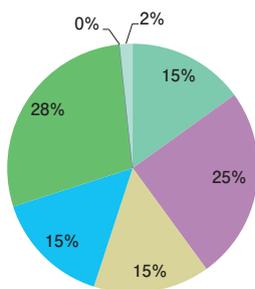


●ご意見

- ・ HACCP、衛生管理計画作成、計画実行、記録保管、皆で協力し、全員でやるのが大事という事がわかりました。もっともっと学んで実行したいと思います。
- ・ 一番の理解者である現場作業者での衛生対策

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

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



- 6) その他
- ・ 記載なし

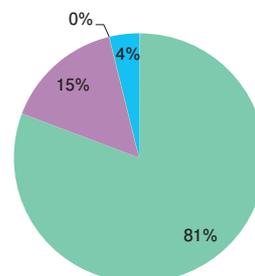
7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・ 一次産業、二次産業、三次産業の相互関係性、認識の向上が必要
- ・ 石巻魚市場他業界全体への指導、周知
- ・ 品質・衛生管理は管理者だけでなく1人1人の認識と意識することが必要。効果的な社員教育や周知方法を知る機会があればと思います。
- ・ 産地市場に出入りする関係者全員に衛生管理ルールを厳守させることは至難の業であり、現状の石巻魚市場では不可能と言えます。なぜなら守らなければならないという意識がないからです。意識改革をしなければ、いつになっても表面上やっているだけで終わってしまう。
- ・ 正式な出入り口ではない個所からの入場による汚染

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

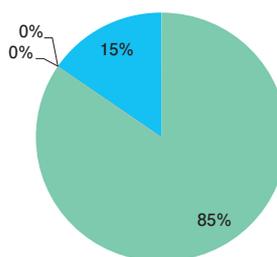
①第1部について

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



②第2部について

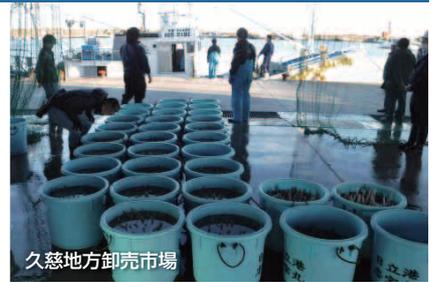
- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



●ご意見等

- ・ 案内状の内容と講習会の内容に違いがあった為、小規模加工業者にとっては少し物足りなかったと思う。
- ・ 国産冷凍サバ高付加価値化マニュアルについて、具体的に説明していただき、改めて、温度管理の重要性、根拠、ブランド化への必要性を見つめ直すことが出来ました。
- ・ 魚市場に携わってまだ数日ですが、これからもっと学んでいきたいと思えます。
- ・ 具体例があり分かりやすい

1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 日立市水産振興協議会
	協 力	茨城県、日立市
2. 実施日	令和2年2月1日	
3. 場 所	会場名	久慈町漁業協同組合 会議室
	所在地	茨城県日立市久慈町 1-1-2
4. 講 習	講 師	岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	情報提供	木村 一磨 茨城県水産試験場 管理普及部 経営普及室 主任
	内 容	1. 食品衛生法の改正による HACCP 制度化について 2. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理 3. ひたちなか市地方卸売市場における選別台導入の事例紹介 質疑応答・意見交換 アンケート調査
5. 参加者数	41 名	



久慈地方卸売市場

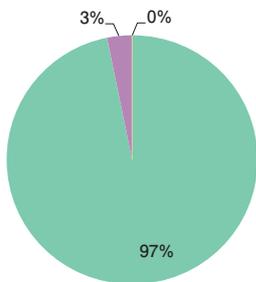


講習会の様子

## 講習会アンケート結果

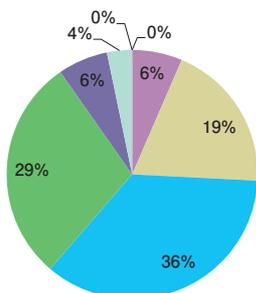
### 1. あなたの性別についてお答えください。

■ 1) 男性 ■ 2) 女性 ■ 3) 無回答



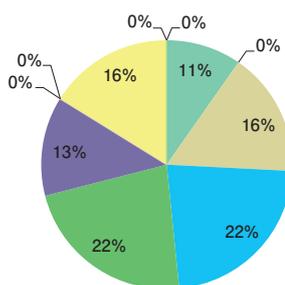
### 2. あなたの年代をお答えください。

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



### 3. 業種についてお答えください。

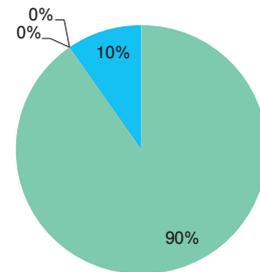
■ 1) 漁業 ■ 7) 運送業  
■ 2) 養殖業 ■ 8) 関係団体  
■ 3) 荷受業(漁協職員含む) ■ 9) 行政関係  
■ 4) 仲買業 ■ 10) その他  
■ 5) 加工業 ■ 11) 無回答  
■ 6) 小売業



10) その他  
・記載なし

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

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

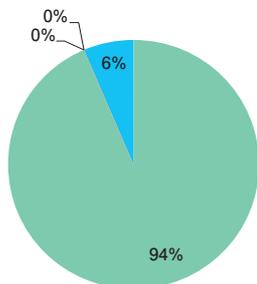


#### ●ご意見

- ・法律施行に対応するように計画の作成、実施、記録という作業を行っていかなくてはならないなと思いました。
- ・頑張ります。
- ・作業工程の文章化は面倒であるが、一度作ればずっと使えるので
- ・水産等の発展のため、現場の現況を踏まえながら支援していきたい。
- ・市場の運営で改善できることが多くあることがわかり前向きに取り組みたいです。
- ・今までの当たり前が、当たり前ではないという認識、自覚が今後は大切と思う、衛生管理の徹底した取り組みを目指す。

5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

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

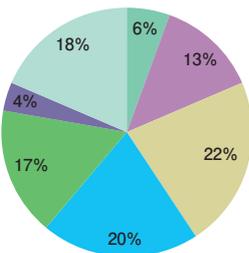


●ご意見

- ・実際は、とても細かく難しい内容だとは思いますが、分かりやすく教えていただけてよかったです。
- ・とても分かりやすい講習会でした。
- ・何をすれば良いか、非常に明確でわかりやすかったです。

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

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



6) その他

- ・ 仕組みを導入する際の補助金の有無

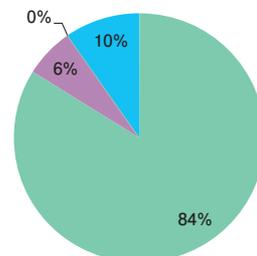
7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・ 漁業者、仲買人、職員の対応も確実に変化してきていると思うので、具体的課題というよりは、最低限の意識を市場関係者で共有していけたらいいと思います。
- ・ 市場の従事者一人一人の周知徹底に力を入れていただきたいです。
- ・ 正しい情報を周知する事、入手することの難しさ(今回の講習を受けたか受けなかったかでかなり大きな差があるが、受けなかった事業者がどのように等)

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

①第1部について

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



●ご意見等

- ・ 説明や解説だけではなく、どうしたらいいのか？こういう方法がある。など、現場サイドに寄り添った講習を行っていただけて嬉しかったです。
- ・ 講習内容がわかりやすかった。
- ・ 現在、久慈浜産のあんこうや水だこをギフト商品として販売していますが、HACCPの対応を求められているので、より久慈浜でHACCP対応の施設や企業が増えて、地元商品を沢山販売していきたいと思っていますので宜しくお願いします。
- ・ ありがとうございます。
- ・ 本日は、ありがとうございます。行政側から後押しできるようにしていきたいです。
- ・ HACCPの基本的な方法を理解することが出来た。
- ・ 非常にわかりやすかったです。ありがとうございました。

1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 宮城県漁業協同組合志津川支所
2. 実施日		令和2年2月14日
3. 場 所	会場名	南三陸町地方卸売市場
	所在地	宮城県本吉郡南三陸町志津川旭ヶ浦1番地
4. 講 習	講 師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕
		西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
	内 容	岩田 佳之 一般社団法人 海洋水産システム協会
		1. 食品衛生法の改正と HACCP の制度化について 2. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書の解説 【卸売市場 水産物卸売業】・【卸売市場 水産物仲卸業】 3. 南三陸町地方卸売市場の品質・衛生管理に関わる課題と対策 4. 優良衛生品質管理市場・漁港の事例紹介 質疑応答・意見交換 アンケート調査
5. 参加者数		14名



南三陸町地方卸売市場

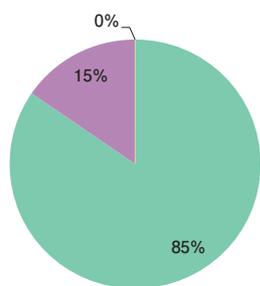


講習会の様子

## 講習会アンケート結果

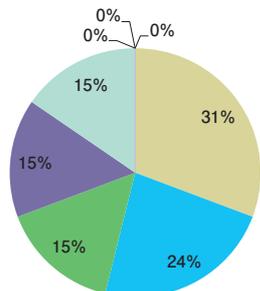
### 1. あなたの性別についてお答えください。

■ 1) 男性 ■ 2) 女性 ■ 3) 無回答



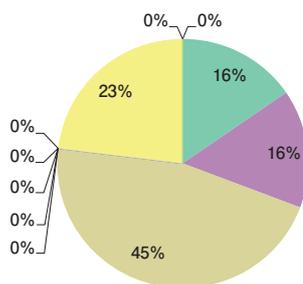
### 2. あなたの年代をお答えください。

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



### 3. 業種についてお答えください。

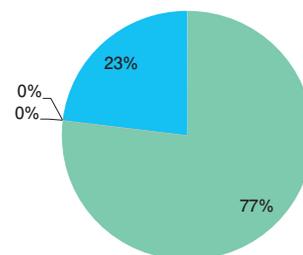
■ 1) 漁業 ■ 7) 運送業  
■ 2) 養殖業 ■ 8) 関係団体  
■ 3) 荷受業(漁協職員含む) ■ 9) 行政関係  
■ 4) 仲買業 ■ 10) その他  
■ 5) 加工業 ■ 11) 無回答  
■ 6) 小売業



10) その他  
・記載なし

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

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

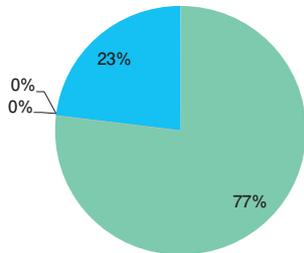


#### ●ご意見

- ・今日、手袋・マスクも必要ではないかと思う。
- ・フォークリフトに付着した鳥の糞などの汚れは認識していても後回しになってしまうことが多いので、こまめに清掃を行いたい。
- ・もう一度今やっている事を見直して、マンネリ化しないような工夫をしていきたいと思えます。
- ・「体制のマンネリ化を感じる」という内容に納得してしまいました。衛生管理の担当をしています。現場スタッフと買受人・生産者が一体となって取組んでいくにはどうしたら良いのかと、今後の課題を多く感じました。

### 5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

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

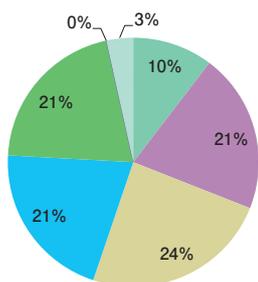


#### ●ご意見

- ・思っていた以上に課題があった。1つずつ対応していきたい。
- ・HACCPが制度化されること。
- ・衛生システムのマンネリ化という言葉が印象的であった。日々の業務の中でおざなりになっている部分を再度改めたい。
- ・悪いところを再確認できて良かった。

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

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



- 6) その他  
・記載なし

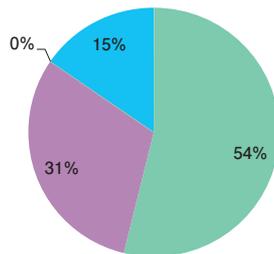
### 7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・ルール順守を徹底するには強制力が必要。利用者がやらなければいけない状況を作ることが大事。
- ・建物の他、フォークリフトの錆対策。
- ・市場職員、漁業者だけでなく仲買人などの施設利用者も、衛生管理講習を定期的に受講し、利用者全員の意識を高く持つ必要があると思う。
- ・衛生管理マニュアルの現場への落とし込みがなかなか難しいです。内容を現場に合わせながら変える努力をしてみます。

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

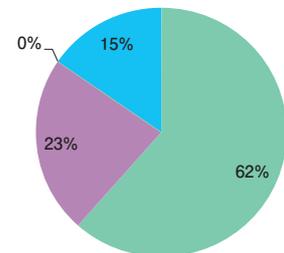
#### ①第1部について

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



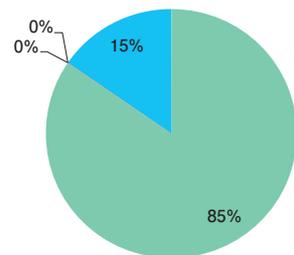
#### ②第2部について

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



#### ③第3部について

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



#### ●ご意見等

- ・貴重な話を聞くことができとても良かったです。産地市場を利用する人たちの更なる意識の向上に努め、衛生管理の徹底に取り組んでいきたい。
- ・他の市場、又は他業種であっても具体的な取組みの説明もあつたら更にイメージしやすかったと思う。
- ・他の市場との比較ができてとても分かりやすかったです。
- ・HACCPの制度化となる6月に管理体制が変更となる時がチャンスだと思って日々努力していきたいと思います。

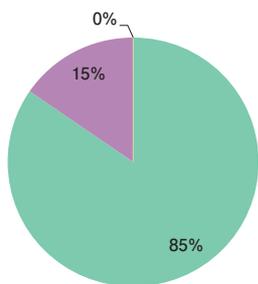
1.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 公益財団法人 食品等流通合理化促進機構 一般社団法人 全国水産卸協会 全国魚卸売市場連合会
2.実施日		令和2年2月20日
3.場 所	会場名	ATC ホール (アジア太平洋トレードセンター内)
	所在地	大阪府大阪市住之江区南港北2-1-10
4.講 習	講 師	岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 (技術士：水産)
	情報提供	石原 好博 大都魚類株式会社 取締役監査・品質管理室長
	内 容	<ul style="list-style-type: none"> <li>「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 卸売市場 [水産物卸売業]」の解説</li> <li>「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 卸売市場 [水産物仲卸業]」、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 小規模な水産物小売業」の紹介</li> <li>質疑応答</li> <li>アンケート調査</li> </ul>
5.参加者数		30名



## 講習会アンケート結果

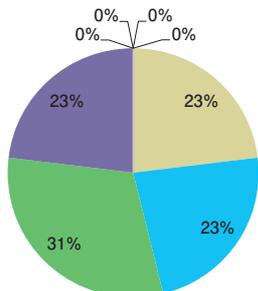
### 1. あなたの性別についてお答えください。

■ 1) 男性 ■ 2) 女性 ■ 3) 無回答



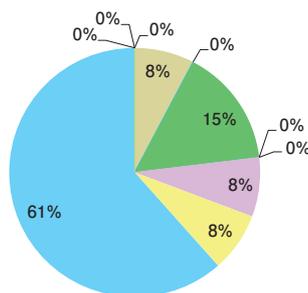
### 2. あなたの年代をお答えください。

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



### 3. 業種についてお答えください。

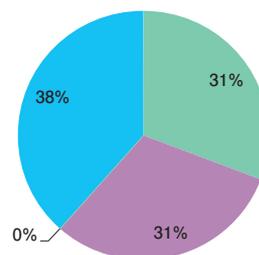
■ 1) 漁業 ■ 7) 運送業  
■ 2) 養殖業 ■ 8) 関係団体  
■ 3) 荷受業 (漁協職員含む) ■ 9) 行政関係  
■ 4) 仲買業 ■ 10) その他  
■ 5) 加工業 ■ 11) 無回答  
■ 6) 小売業



10) その他  
・ 関連機器メーカー ・ 海水冷却装置メーカー  
・ 輸出入業

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

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

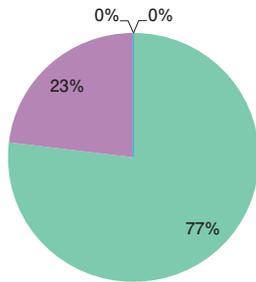


#### ●ご意見

- ・ 産地市場も取組んでいきたい
- ・ 参考にしたい。
- ・ EUへの輸出に向けての対策
- ・ 海水の温度管理
- ・ 鮮度保持を一番に考えていきたい。

5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

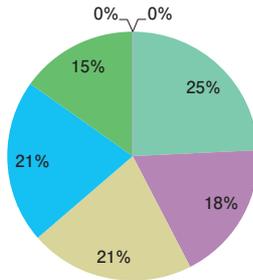
- 1) 役に立った
- 2) どちらともいえない
- 3) 役に立たない
- 4) 無回答



●ご意見  
・記載なし

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

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



6)その他  
・記載なし

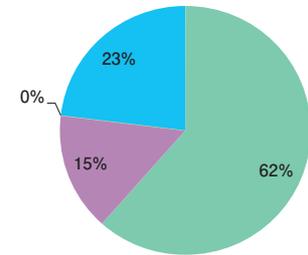
7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・ 直置き
- ・ 海水冷却装置を導入し、作業工程で必ず使用する。
- ・ 漁船、組合側での一体となった鮮度保持を考えていきたい

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

①第1部について

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



●ご意見等  
・記載なし

1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 株式会社 女川魚市場
2. 実施日		令和2年2月21日
3. 場 所	会場名	女川町地方卸売市場
	所在地	宮城県牡鹿郡女川町宮ヶ崎字宮ヶ崎 87 番地
4. 講 習	講 師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表 (技術士：水産)  岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部兼設計部 技師補
	内 容	1. HACCP の制度化について 2. 女川魚市場の品質・衛生管理に関わる課題と対策 3. 優良衛生品質管理市場・漁港の事例紹介 質疑応答・意見交換 アンケート調査
5. 参加者数		54 名



女川町地方卸売市場

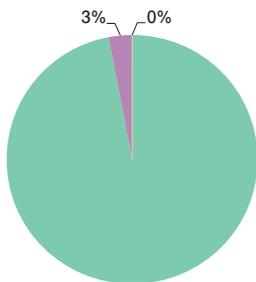


講習会の様子

## 講習会アンケート結果

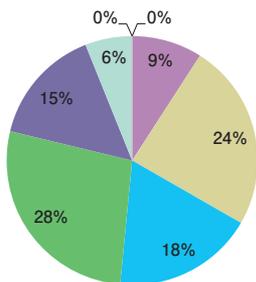
### 1. あなたの性別についてお答えください。

1) 男性 2) 女性 3) 無回答



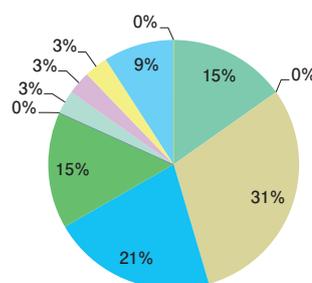
1) 10代 2) 20代 3) 30代 4) 40代 5) 50代 6) 60代 7) 70代以上 8) 無回答

### 2. 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。

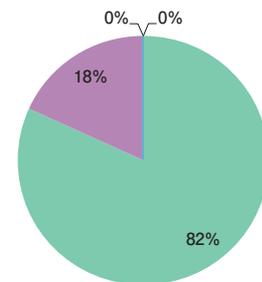
1) 漁業 2) 養殖業 3) 荷受業 (漁協職員含む) 4) 仲買業 5) 加工業 6) 小売業 7) 運送業 8) 関係団体 9) 行政関係 10) その他 11) 無回答



10) その他  
・市場職員  
・廻船問屋  
・卸売業

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

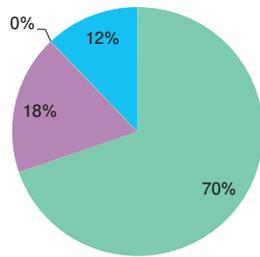
1) 取組んでいきたい 2) どちらともいえない 3) 取組みたくない 4) 無回答



#### ●ご意見

- ・衛生管理を職員として行う。
- ・行政関係としてハード面の不具合が無いよう努力する。
- ・水産物を扱うのが産地市場の仕事(業務)ですが、夏になるとハエが発生してどこからとなく場内にも入ってきます。どこの市場でも見受けられます。

5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

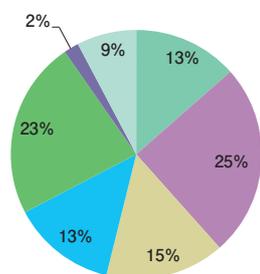


●ご意見

- ・衛生管理の講習は半年に1回実施した方が良いと思う。

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

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



6) その他

- ・運送業はどのように取り組めばいいか。

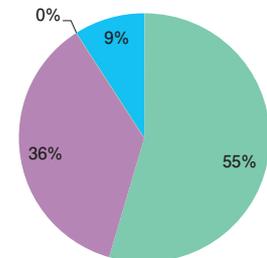
7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・市場職員の意識改革は完了していると見られます。今後は外部の方々の意識を地道にでも変えるよう行動していきたい。
- ・他の市場を真似るのではなく、各市場それぞれで自分たちのマニュアルを作成する。
- ・個々の意識改革の徹底。
- ・場内に入場する際の関係者のモラルの向上が1番だと思う。
- ・生産者側にタバコを吸っている人がまだ見受けられる。運送会社社員、一部市場社員も吸っていて残念。

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

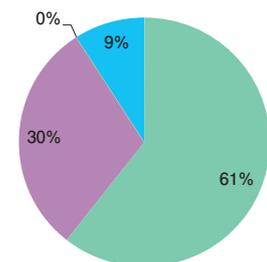
①第1部について

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



②第2部について

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



●ご意見等

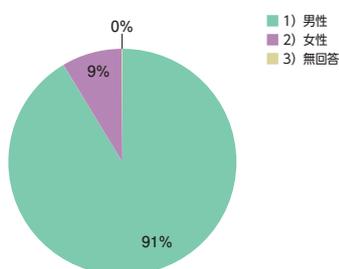
- ・自分の会社はどうなのか具体的に知りたい。
- ・衛生管理のソフト・ハード面は頭の中では理解しておりますが、毎日の事となるとたまに忘れる時があります。

# アンケート結果まとめ

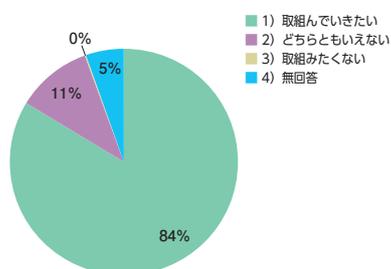
## 令和元年度 産地関係 品質・衛生管理講習会

講習会実施数	31 件
講習会参加者数	1,286 人
アンケート回答数	1,134 人分

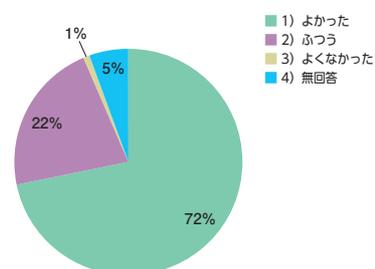
### 1. あなたの性別についてお答えください。



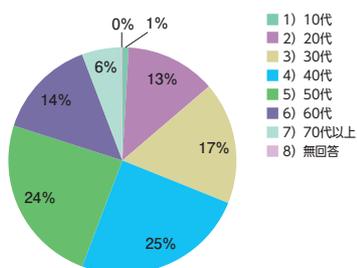
### 4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



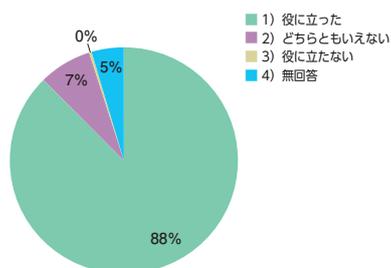
### 8. 今回の講習会はいかがでしたか? ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。①第1部について



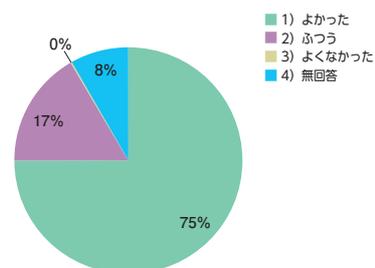
### 2. あなたの年代をお答えください。



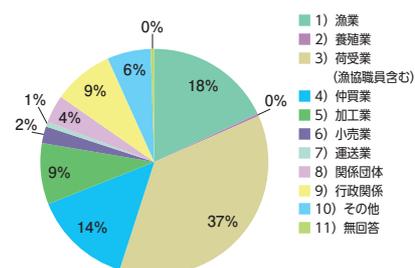
### 5. 講習会は役に立ちましたか? また、印象に残っていることはありますか?



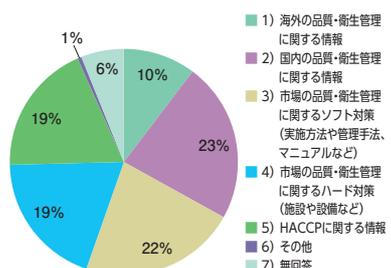
### ②第2部について



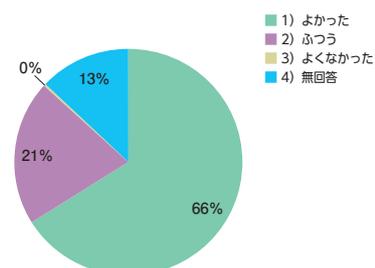
### 3. 業種についてお答えください。



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



### ③第3部について



産地関係者を対象とした品質・衛生管理

現地指導の報告

## 宇久井漁業協同組合

No. 1

1. 申請者	宇久井漁業協同組合	
2. 実施日	平成 31 年 4 月 26 日	
3. 場 所	場所名	宇久井漁業協同組合
	所在地	和歌山県東牟婁郡那智勝浦町宇久井 375-1
4. 指 導	専門家	岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内 容	「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 2. 現場の指導 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 衛生管理型荷捌き施設に向けた有効利用に関する意見交換 4. 3 に基づく現場での確認作業
	備 考	優良衛生品質管理市場・漁港認定



宇久井漁業協同組合



洗浄済のカゴ類



漁獲物の温度管理



陳列の様子

## 宮古漁業協同組合

No. 2

1. 申請者	宮古漁業協同組合	
2. 実施日	令和元年 5 月 15 日	
3. 場 所	場所名	地方卸売市場宮古市魚市場
	所在地	岩手県宮古市臨港通 2-1
4. 指 導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕  金澤 三紀 合同会社クライム 代表
	内 容	「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 (4) 認定基準 (ハード要件) チェックシートの記載事項の照合等 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2 に基づく現地指導 4. 意見交換
	備 考	優良衛生品質管理市場・漁港認定



入場口の手洗い設備



市場内



水揚の様子



陳列の様子

## 一般社団法人松浦魚市場協会 (1回目)

No. 3

1. 申請者	一般社団法人松浦魚市場協会	
2. 実施日	令和元年5月15日(水)	
3. 場所	場所名	松浦市地方卸売市場松浦魚市場
	所在地	長崎県松浦市調川町下免 695 番地
4. 指導	専門家	西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
		吉野 千春 日本無線株式会社 ソリューション事業部
	岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 部長代理〔技術士：水産〕	
内容	松浦市地方卸売市場松浦魚市場 品質・衛生管理 現地指導	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 松浦魚市場の品質・衛生管理手法の確認と指導</li> <li>2. おさかなドームの品質・衛生管理手法の確認と指導</li> <li>3. おさかなドーム衛生管理記録の確認と記録に基づく検証</li> <li>4. 松浦魚市場 HACCP チームとの意見交換</li> </ol>	
備考	1回目/協力：一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所	



フィッシュポンプによる陸揚げ 陳列(ビニルパーチと施氷を使用) 松浦おさかなドーム 現地指導の様子

## 石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会

No. 4

1. 申請者	石巻売場品質衛生管理推進協議会	
2. 実施日	令和元年5月17日	
3. 場所	場所名	石巻市水産物地方卸売市場 石巻売場 トロールゾーン
	所在地	宮城県石巻市魚町 2-14
4. 指導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕
		石巻売場トロールゾーンの現地指導
	内容	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. トロールゾーンに関わる流通工程の現場確認と課題に対する指導                     <ul style="list-style-type: none"> <li>入船・保管現場の確認と指導</li> <li>選別作業の確認と指導</li> <li>せり・入札の確認と指導</li> <li>点検表・記録の確認と指導</li> <li>全体の講評</li> </ul> </li> <li>2. 意見交換</li> </ol>
備考	1回目/協力：株式会社東京久栄	



石巻市水産物地方卸売市場 衛生管理対策周知に関わる掲示 陳列(トロール売場) 清掃終了後の売場

## 石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会(2回目) No. 5

1. 申請者	石巻売場品質衛生管理推進協議会	
2. 実施日	令和元年 6 月 24 日	
3. 場 所	場所名	石巻市水産物地方卸売市場 石巻売場 養殖銀サケゾーン
	所在地	宮城県石巻市魚町 2-14
4. 指 導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
	内 容	「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 2. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 (4) 認定基準 (ハード要件) チェックシートの記載事項の照合等 3. 1～2 に基づく現地指導 4. 意見交換
	備 考	優良衛生品質管理市場・漁港認定／協力：株式会社東京久栄



陸送で入荷する銀サケ  
(タンクにカバー)



市場関係者専用入口



養殖銀サケゾーン



銀サケの選別作業

## 鳥羽磯部漁業協同組合

No. 6

1. 申請者	鳥羽磯部漁業協同組合	
2. 実施日	令和元年 6 月 24 日	
3. 場 所	場所名	答志集約地方卸売市場
	所在地	三重県鳥羽市答志町字壱須浜地先
4. 指 導	専門家	阿部 万寿雄 ABE 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	「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 2. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 (4) 認定基準 (ハード要件) 3. 1～2 に基づく現地指導 4. 意見交換
	備 考	優良衛生品質管理市場・漁港認定



答志集約地方卸売市場



漁船からの陸揚げ作業



荷捌き施設内 活魚水槽



セリの様子

## 釜石市漁業協同組合連合会

No. 7

1. 申請者	釜石市漁業協同組合連合会	
2. 実施日	令和元年 6 月 27 日	
3. 場 所	場所名	釜石市魚河岸魚市場
	所在地	岩手県釜石市魚河岸 3-10
4. 指 導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
	内 容	「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 (4) 認定基準 (ハード要件) チェックシートの記載事項の照合等 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2 に基づく現地指導 4. 意見交換
	備 考	優良衛生品質管理市場・漁港認定



釜石市魚河岸魚市場

荷捌き施設内

コンベアを使った陸揚げ作業

陳列物への施水

## 株式会社女川魚市場

No. 8

1. 申請者	株式会社 女川魚市場	
2. 実施日	令和元年 7 月 30 日	
3. 場 所	場所名	女川町地方卸売市場
	所在地	宮城県牡鹿郡女川町宮ヶ崎 87 番地
4. 指 導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
	内 容	女川町地方卸売市場 1. 衛生管理に関わる運営協議会と衛生管理の全面実施について意見交換 2. 優良衛生品質管理市場・漁港認定取得に向けた計画 3. 衛生管理の記録と保管方法 4. 今後の衛生管理の課題
	備 考	1 回目／協力：一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所



市場内

中央棟出入口

養殖銀鮭の自動選別機

陳列の様子

## 一般社団法人松浦魚市場協会（2回目）

No. 9

1. 申請者	一般社団法人松浦魚市場協会	
2. 実施日	令和元年 9 月 19 日	
3. 場 所	場所名	松浦市地方卸売市場松浦魚市場
	所在地	長崎県松浦市調川町下免 695 番地
4. 指 導	専門家	西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
		吉野 千春 日本無線株式会社 ソリューション事業部
	岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕	
	内 容	松浦市地方卸売市場松浦魚市場 品質・衛生管理 現地指導 1. 松浦魚市場に関わる HACCP の種類の確認と指導 2. おさかなドーム衛生管理記録の確認と記録に基づく検証 3. 「対 EU 輸出水産食品の取扱要領」に関する指導 4. 松浦魚市場 HACCP チームとの意見交換
	備 考	2 回目／協力：一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所



建設中の松浦魚市場荷捌き施設

解体中のエンマキ組合冷蔵庫

対 EU 輸出向け冷蔵庫外観  
(一期工事)

現地指導の様子

## 株式会社女川魚市場（2回目）

No. 10

1. 申請者	株式会社 女川魚市場	
2. 実施日	令和元年 11 月 7 日	
3. 場 所	場所名	女川町地方卸売市場
	所在地	宮城県牡鹿郡女川町宮ヶ崎 87 番地
4. 指 導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕
		西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
	内 容	女川町地方卸売市場 1. 衛生管理の全面実施について確認 2. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準に基づくチェック 3. 衛生管理の記録と保管について確認 4. 今後の衛生管理の課題
	備 考	2 回目／協力：一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所



サンマの陸揚げ

女川町地方卸売市場  
荷捌き施設

入札されるサンマ

現地指導の様子

## 和歌山東漁業協同組合

No. 11

1. 申請者	和歌山東漁業協同組合	
2. 実施日	令和元年 11 月 12 日	
3. 場 所	場所名	和歌山東漁業協同組合
	所在地	和歌山県東牟婁郡串本町串本 1884
4. 指 導	専門家	山内 和夫 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家 金澤 三紀 合同会社 クライム 代表
	内 容	「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 (4) 認定基準 (ハード要件) チェックシートの記載事項の照合等 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2 に基づく現地指導 4. 意見交換
	備 考	優良衛生品質管理市場・漁港認定



和歌山東漁業協同組合 串本市場 荷捌き施設内の様子

入札の様子

搬出側プラットフォーム

## 一般社団法人松浦魚市場協会 (3回目)

No. 12

1. 申請者	一般社団法人松浦魚市場協会	
2. 実施日	令和元年 11 月 20 日	
3. 場 所	場所名	松浦市地方卸売市場松浦魚市場
	所在地	長崎県松浦市調川町下免 695 番地
4. 指 導	専門家	西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問 吉野 千春 日本無線株式会社 ソリューション事業部 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 (技術士:水産)
	内 容	松浦市地方卸売市場松浦魚市場 品質・衛生管理 現地指導 1. 松浦魚市場に関わる HACCP の種類 2. おさかなドーム衛生管理記録の確認と記録に基づく検証 3. 対 EU 輸出水産食品の取扱施設の検討 4. 松浦魚市場 HACCP チームとの意見交換
	備 考	3 回目/協力: 一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所



対 EU 輸出向け荷捌き施設 (一期工事)

建設中の衛生管理型荷捌き施設 (一期工事)

対 EU 輸出向け冷蔵庫内部 (一期工事)

現地指導の様子

## 三沢市魚市場品質・衛生管理推進協議会

No. 13

1. 申請者	三沢市魚市場品質・衛生管理推進協議会	
2. 実施日	令和元年 12 月 17 日	
3. 場 所	場所名	地方卸売市場三沢市魚市場・荷さばき施設別棟
	所在地	青森県三沢市港町 2 丁目 5 番地・4 番地
4. 指 導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 金澤 三紀 合同会社クライム 代表
	内 容	「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 (4) 認定基準 (ハード要件) チェックシートの記載事項の照合等 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2 に基づく現地指導 4. 意見交換
	備 考	優良衛生品質管理市場・漁港認定



三沢市魚市場・荷さばき施設  
(本棟)



三沢市魚市場・荷さばき施設  
(別棟)



陳列の様子(本棟)



陸揚げの様子(別棟)

## 塩釜市水産振興協議会

No. 14

1. 申請者	塩釜市水産振興協議会	
2. 実施日	令和元年 12 月 18 日	
3. 場 所	場所名	塩釜市魚市場
	所在地	宮城県塩釜市新浜町 1 丁目 13 番 1 号
4. 指 導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
	内 容	対 EU 輸出水産食品に係る産地市場登録を目指すための現地指導 1. 現地調査と指導 魚市場内 (ハード関係) …優良市場認定と EU 登録の観点から // (ソフト関係) …優良市場認定と EU 登録の観点から 2. 書類等調査と指導 優良市場認定に関わる書類関連や衛生管理体制等 EU 登録に関わる書類関連や衛生管理体制等 3. 意見交換
	備 考	対 EU 輸出水産食品に係る産地市場登録／優良衛生品質管理市場・漁港認定



塩釜市魚市場



冷凍カツオの陸揚げ



冷凍カツオの選別



現地指導の様子

## 石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会(3回目) No. 15

1. 申請者	石巻売場品質衛生管理推進協議会	
2. 実施日	令和2年1月14日	
3. 場所	場所名	石巻市水産物地方卸売市場 石巻売場 トロールゾーン
	所在地	宮城県石巻市魚町2-14
4. 指導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
	内容	「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 2. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 (4) 認定基準 (ハード要件) チェックシートの記載事項の照合等 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換
	備考	2回目/優良衛生品質管理市場・漁港認定/協力：株式会社東京久栄



トロールゾーン陸揚げ

漁獲物の陳列

漁獲物へ施水

洗浄後のシートを浸漬して消毒

## 株式会社女川魚市場(3回目)

No. 16

1. 申請者	株式会社 女川魚市場	
2. 実施日	令和2年1月21日	
3. 場所	場所名	女川町地方卸売市場
	所在地	宮城県牡鹿郡女川町宮ヶ崎87番地
4. 指導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
	内容	女川町地方卸売市場 1. 衛生管理の全面実施について確認 2. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準に基づくチェック 3. 衛生管理の記録と保管について確認 4. 今後の衛生管理の課題
	備考	3回目/協力：一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所



女川町地方卸売市場荷捌き施設内

魚箱の管理

ホースの管理

漁獲物の低温管理

## 一般社団法人松浦魚市場協会（4回目）

No. 17

1. 申請者	一般社団法人松浦魚市場協会	
2. 実施日	令和2年1月24日	
3. 場所	場所名	松浦市地方卸売市場松浦魚市場
	所在地	長崎県松浦市調川町下免 695 番地
4. 指導	専門家	西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
		吉野 千春 日本無線株式会社 ソリューション事業部
	岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕	
内容	松浦市地方卸売市場松浦魚市場 品質・衛生管理 現地指導	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 松浦魚市場に関わる HACCP の種類</li> <li>2. おさかなドーム衛生管理記録の確認と記録に基づく検証</li> <li>3. 対 EU 輸出水産食品の取扱施設の検討</li> <li>4. 市場関係者を対象とした HACCP 演習</li> <li>5. 松浦魚市場 HACCP チームとの意見交換</li> </ol>	
備考	4回目／協力：一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所	



建設工事中の松浦魚市場



松浦魚市場 事務所棟



市場関係者向け HACCP 演習



現地指導の様子

## 石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会(4回目) No. 18

1. 申請者	石巻売場品質衛生管理推進協議会	
2. 実施日	令和2年2月28日	
3. 場所	場所名	石巻市水産物地方卸売市場 石巻売場 陸送・活魚ゾーン
	所在地	宮城県石巻市魚町 2-14
4. 指導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕
		西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
	内容	<p>「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他</li> <li>2. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 (4) 認定基準 (ハード要件) チェックシートの記載事項の照合等</li> <li>3. 1～2 に基づく現地指導</li> <li>4. 意見交換</li> </ol>
備考	優良衛生品質管理市場・漁港認定／協力：株式会社東京久栄	



陸送・活魚ゾーン  
入荷口の消毒マット



活魚水槽



売場の様子



荷役作業

# 奄美漁業協同組合

No. 19

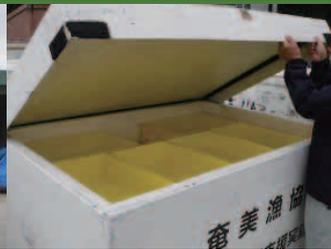
1. 申請者		奄美漁業協同組合
2. 実施日		令和2年3月9日
3. 場 所	場所名	奄美漁業協同組合 本所
	所在地	鹿児島県奄美市笠利町中金久 141
4. 指 導	専門家	岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内 容	1. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 (消毒方法、機器の校正、選別台等) 2. 書類の確認 (1) 衛生管理マニュアル (2) 記録及び保管等 (3) その他 (マニュアル構成、健康チェック、記録方法等) 3. 1～2に基づく現地指導 4. HACCPの制度化に向けた対応 5. 意見交換
	備 考	



赤木名港  
(奄美漁業協同組合本所前)



奄美漁業協同組合 荷捌き施設



出荷用コンテナ



現地指導の様子





