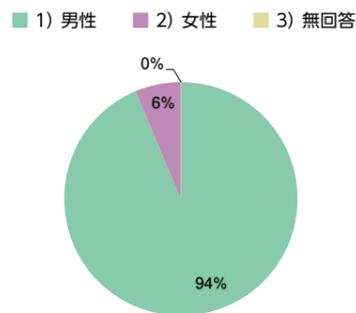


1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 宮古漁業協同組合
	後 援	宮古市
2. 実施日	平成 31 年 4 月 18 日	
3. 場 所	会場名	地方卸売市場宮古市魚市場 第 2 会議室
	所在地	岩手県宮古市臨港通 2 - 1
4. 講 習	講 師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表 (技術士：水産) 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 (技術士：水産)
	内 容	1. HACCP 制度化の動向について 2. 他市場の先進事例紹介 3. 産地市場の品質・衛生管理 4. 優良衛生品質管理市場・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	

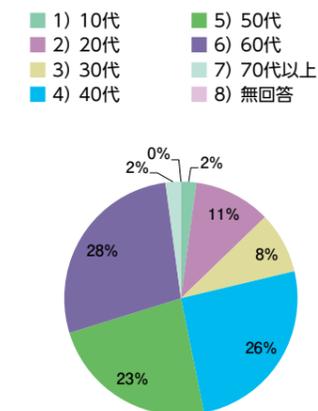


講習会アンケート結果

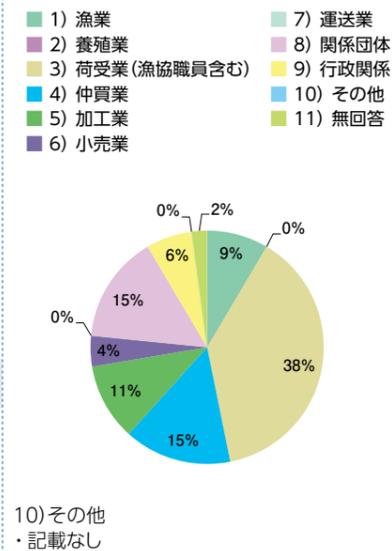
1. あなたの性別についてお答えください。



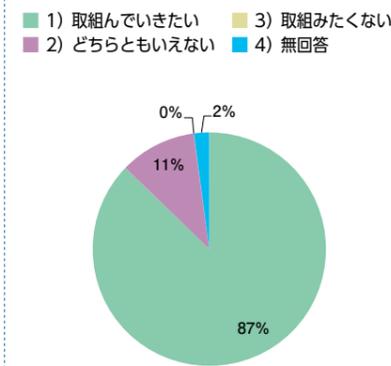
2. あなたの年代をお答えください。



3. 業種についてお答えください。

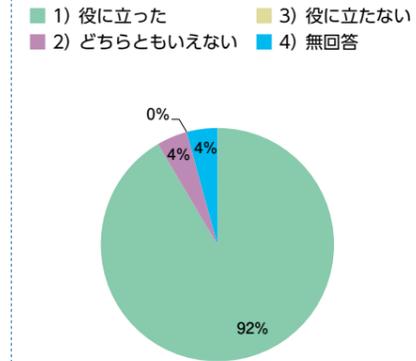


4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



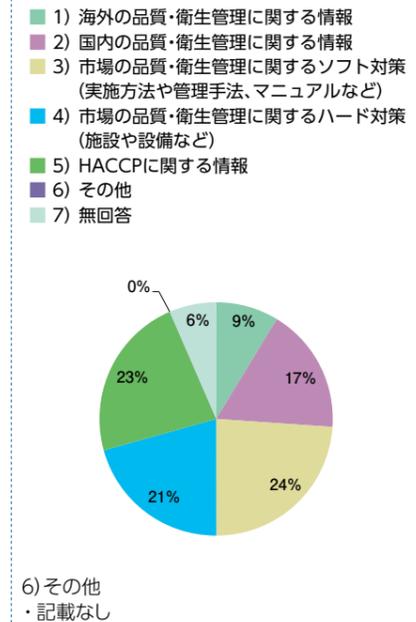
●ご意見
 ・衛生管理の徹底
 ・食品製造工程で必ず取り組んでいく事である。
 ・全国的にも得意な開放型の当市場をこれからの生産者、仲買人、職員、行政と共に一体になって衛生管理、トレサビ、電子化を進めていきたい。
 ・システム化に取り組み、衛生管理体制の一元化を実施したい。

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？



●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)

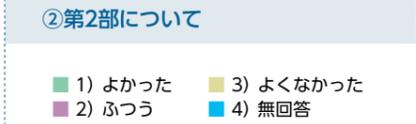
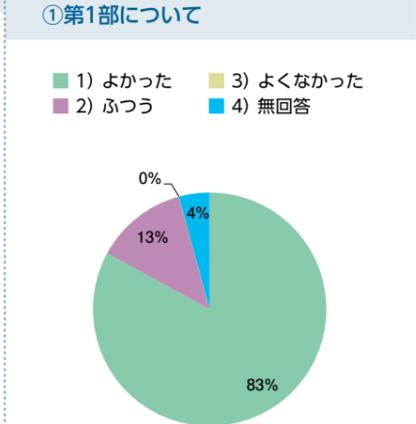


6) その他
 ・記載なし

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。

・自社自体で考える。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！ルールは守るためである。
 ・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す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。



●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。