

# 歯舞漁業協同組合

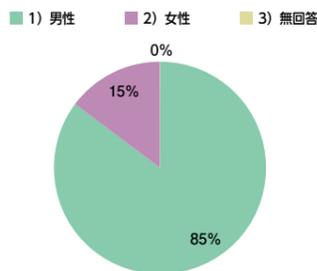
No. 7

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  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 2. HACCP 手引書に関わる解説 3. EU-HACCP 登録を目指す松浦新市場の概要 4. 大量取扱い魚種の衛生管理対応 5. 市場関係者の衛生管理に関する意識啓発 6. 衛生管理と水産物輸出  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
5. 参加者数		32 名

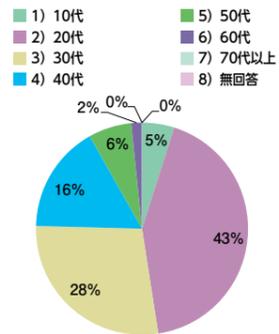


## 講習会アンケート結果

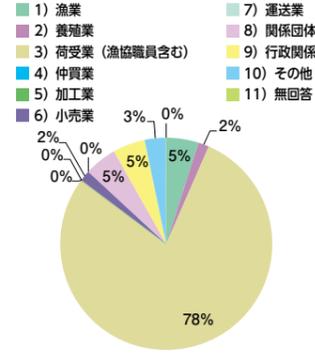
### 1. あなたの性別についてお答えください。



### 2. あなたの年代をお答えください。

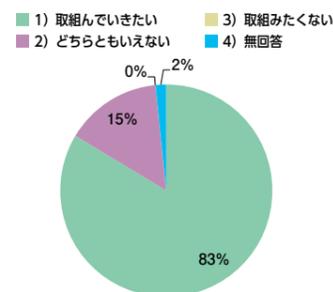


### 3. 業種についてお答えください。



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。

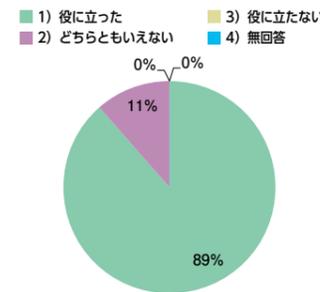


### ●ご意見

- ・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(付加価値等を含め)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、日頃から熱心と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。

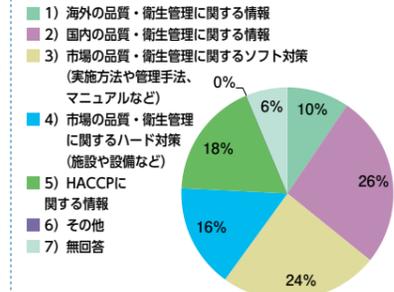
### 5. 講習会は役に立ちましたか? また、印象に残っていることはありますか?



### ●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⇒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、歯舞漁協に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、当組合がなった場合は、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ごい。衛生管理が徹底しているの参考にした。
- ・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)



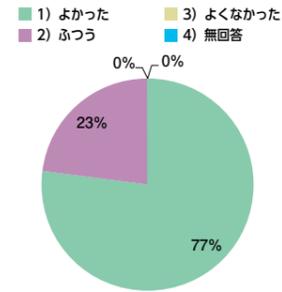
6) その他  
・豊洲市場における具体的な衛生管理対応

### 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。

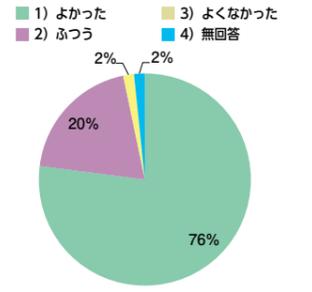
- ・当市場における現段階の衛生管理、取組みと今後の衛生管理、取組みの比較を行ってみたい。
- ・漁協・漁業者だけでは衛生管理は進まない。水産会社・運送会社も協力して頂き漁業者が自ら進んで取組む体制作りが必要かと思ひます。又、魚価に跳ね返る事ではいけないと思ひます。
- ・市場において魚を取扱う職員が品質・衛生管理について共通認識し、出来る事から実践するべきであると思ひます。SS[整理・整頓・清掃・習慣・洗浄・殺菌]
- ・衛生管理に対応した施設は必要であるが、管理する職員の衛生管理に対する意識をしっかりと持つ事が大事であると思ひました。
- ・現時点で改善すべき点はわからないが、実際にHACCP等を導入し、管理していく際には、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、禁煙にするべき。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。

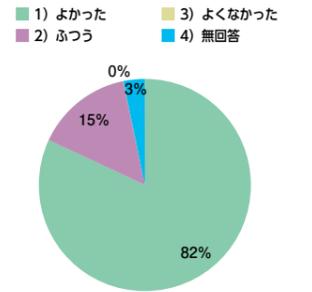
#### ①第1部について



#### 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出来た。
- ・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しれません。
- ・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あった。
- ・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います。
- ・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に生かしたいです。
- ・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組んでいくべきだと思う
- ・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っていかなかったが、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と思う。
- ・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組んでいただいて、歯舞の漁業の発展につながればと思います。