

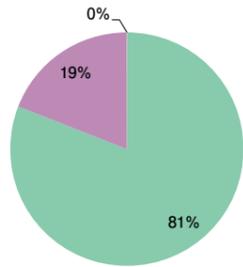
1. 実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 那珂湊漁業協同組合
2. 実施日		令和元年 8 月 30 日
3. 場所	会場名	ひたちなか市漁村センター
	所在地	茨城県ひたちなか市和田町 3 丁目 1-90
4. 講習	講師	大村 浩之 一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所 第 1 調査研究部 次長 (1 級建築士) 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 [技術士：水産]
	内容	1. 食品衛生法の改正と HACCP の制度化について 2. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 解説 【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

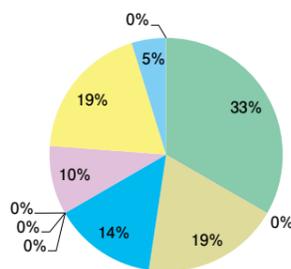
1. あなたの性別についてお答えください。

■ 1) 男性 ■ 2) 女性 ■ 3) 無回答



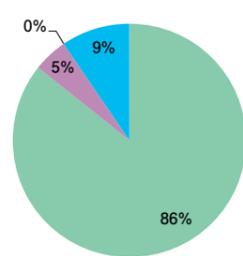
3. 業種についてお答えください。

■ 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



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。

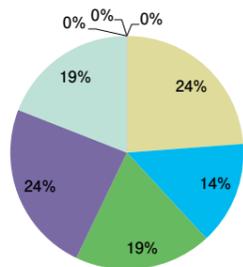
■ 1) 取組んでいきたい ■ 2) どちらともいえない ■ 3) 取組みたくない ■ 4) 無回答



●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費用対効果を考えながら取組みなくてはならない。

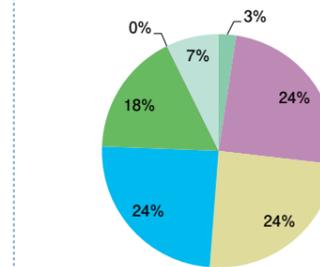
2. あなたの年代をお答えください。

■ 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



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

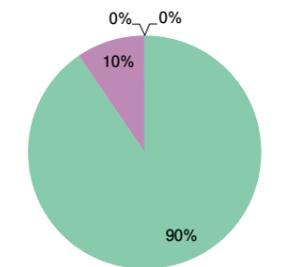
7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

・荷捌施設の入出、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よいと思う)。
 ・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。

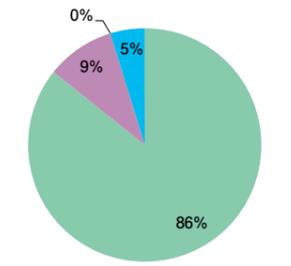
①第1部について

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



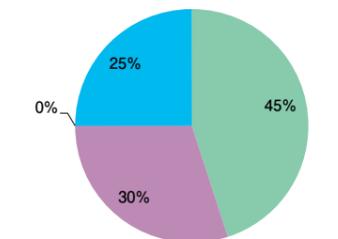
②第2部について

■ 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。