

広島市中央卸売市場中央市場 水産物部協議会

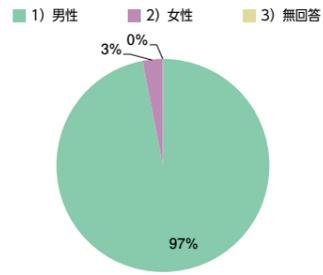
No. 18

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 憲壯 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

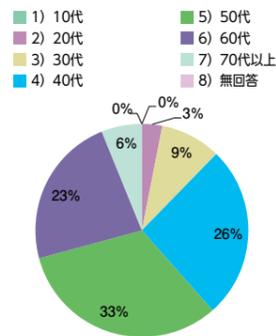


講習会アンケート結果

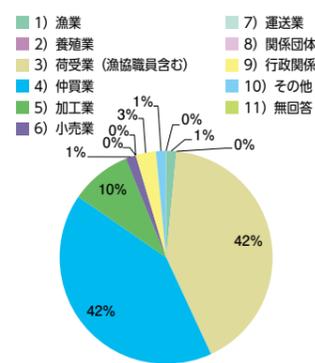
1. あなたの性別についてお答えください。



2. あなたの年代をお答えください。

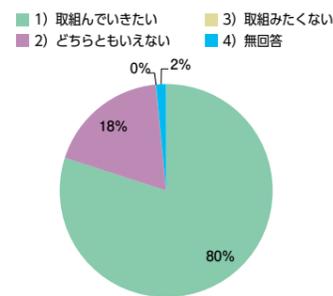


3. 業種についてお答えください。



10) その他
・記載なし

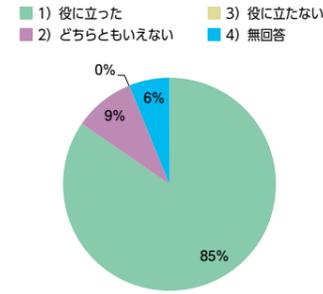
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



●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、輸出に関する必須である。(海外向け)
- ・まずは身近なところ、手軽にできることから取り組みたい。
- ・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。

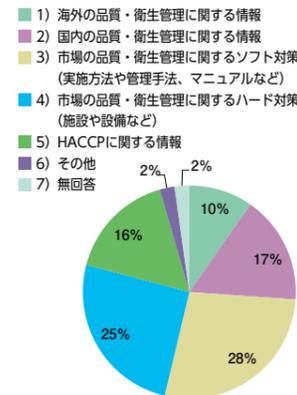
5. 講習会は役に立ちましたか? また、印象に残っていることはありますか?



●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あ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)

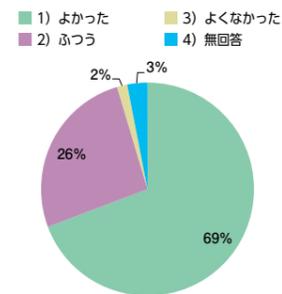


6) その他
・記載なし

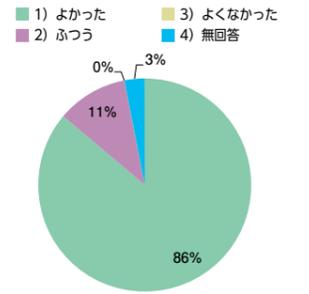
7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・まずは衛生管理を理解し進めて行きたい。
- ・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と思いを要す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清掃
- ・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。

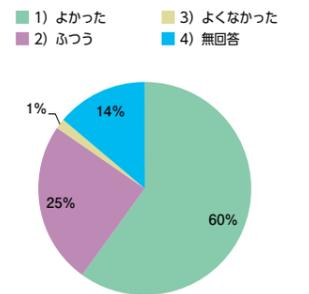
8. 今回の講習会はいかがでしたか? ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。①第1部について



②第2部について



③第3部について



●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。現実はそのようではないか。
- ・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良く理解出来た。