

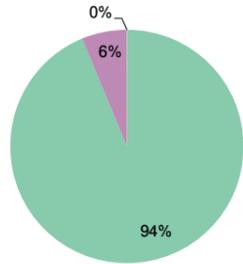
1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 清水漁業協同組合
2. 実施日		令和2年1月22日
3. 場 所	会場名	用宗公民館
	所在地	静岡県静岡市駿河区用宗 4-1-6
4. 講 習	講 師	岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部兼設計部 技師補  山内 和夫 一般社団法人 海洋水産システム協会 登録専門家  金澤 三紀 合同会社クライム 代表
	内 容	1. HACCP の制度化と HACCP 手引書〔卸売市場〕の紹介 2. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準の解説 3. 優良衛生品質管理市場の紹介 4. 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

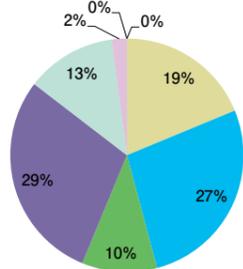
1. あなたの性別についてお答えください。

■ 1) 男性 ■ 2) 女性 ■ 3) 無回答



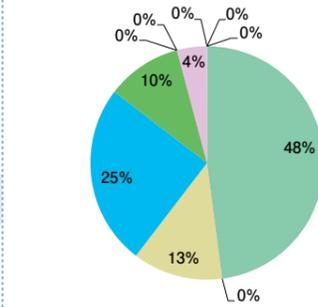
2. あなたの年代をお答えください。

■ 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。

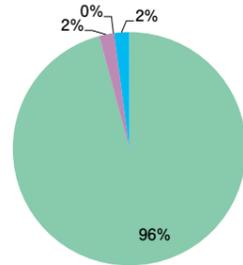
■ 1) 漁業 ■ 2) 養殖業 ■ 3) 荷受業(漁協職員含む) ■ 4) 仲買業 ■ 5) 加工業 ■ 6) 小売業  
■ 7) 運送業 ■ 8) 関係団体 ■ 9) 行政関係 ■ 10) その他 ■ 11) 無回答



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



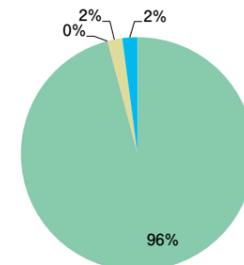
●ご意見

- ・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魚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

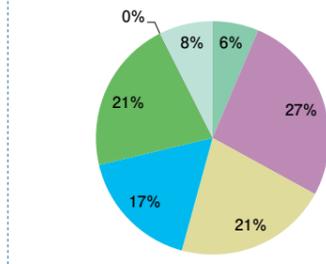


●ご意見

- ・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」をこれからも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

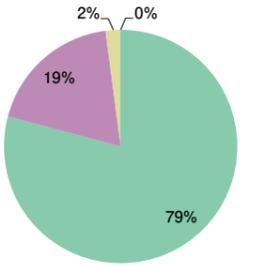
7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・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と行っていれば良いと思います。
- ・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。

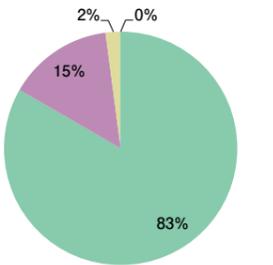
①第1部について

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



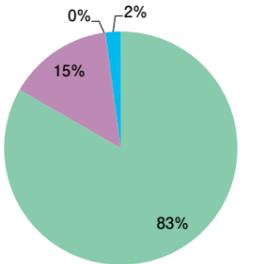
②第2部について

■ 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ください。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