

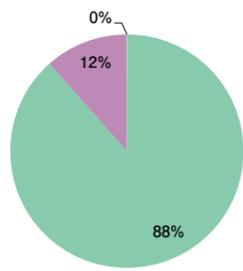
1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会
2. 実施日		令和2年1月27日
3. 場 所	会場名	石巻市地方卸売市場石巻売場
	所在地	宮城県石巻市魚町 2-14
4. 講 習	講 師	金澤 三紀 合同会社 クライム 代表
	内 容	1. 優良衛生品質管理市場・漁港の認定取得に向けた課題と対策 2. 食品衛生法の改正と HACCP の義務化について 質疑応答・意見交換 アンケート調査
5. 参加者数		41名



講習会アンケート結果

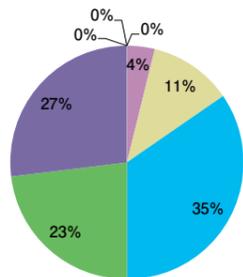
1. あなたの性別についてお答えください。

■ 1) 男性 ■ 2) 女性 ■ 3) 無回答



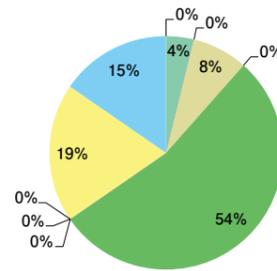
2. あなたの年代をお答えください。

■ 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。

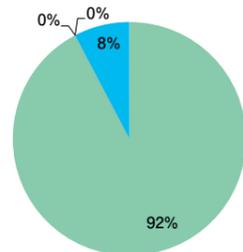
■ 1) 漁業 ■ 2) 養殖業 ■ 3) 荷受業(漁協職員含む) ■ 4) 仲買業 ■ 5) 加工業 ■ 6) 小売業
■ 7) 運送業 ■ 8) 関係団体 ■ 9) 行政関係 ■ 10) その他 ■ 11) 無回答



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

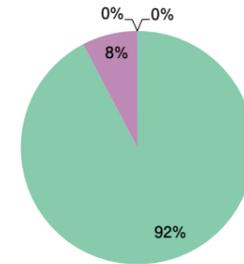


●ご意見

- ・場内での監視・指導員の導入
- ・サプライヤーチェーン全体での品質衛生管理を向上させていくことはとても大事なことで取組んでいきたい。
- ・マニュアル作り、分担

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

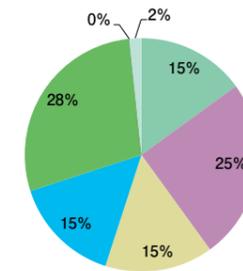


●ご意見

- ・ HACCP、衛生管理計画作成、計画実行、記録保管、皆で協力し、全員でやるのが大事という事がわかりました。もっともっと学んで実行したいと思います。
- ・一番の理解者である現場業者での衛生対策

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

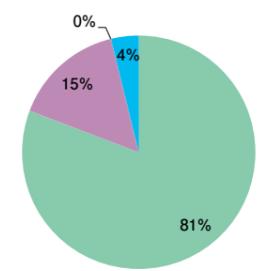
7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・一次産業、二次産業、三次産業の相互関係性、認識の向上が必要
- ・石巻魚市場他業界全体への指導、周知
- ・品質・衛生管理は管理者だけでなく1人1人の認識と意識することが必要。効果的な社員教育や周知方法を知る機会があればと思います。
- ・産地市場に出入りする関係者全員に衛生管理ルールを厳守させることは至難の業であり、現状の石巻魚市場では不可能と言えます。なぜなら守らなければならないという意識がないからです。意識改革をしなければ、いつになっても表面上やっているだけで終わってしまう。
- ・正式な出入り口ではない個所からの入場による汚染

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。

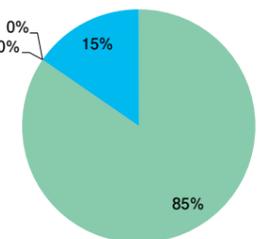
①第1部について

■ 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



●ご意見等

- ・案内状の内容と講習会の内容に違いがあった為、小規模加工業者にとっては少し物足りなかったと思う。
- ・国産冷凍サバ高付加価値化マニュアルについて、具体的に説明していただき、改めて、温度管理の重要性、根拠、ブランド化への必要性を見つめ直すことが出来ました。
- ・魚市場に携わってまだ数日ですが、これからもっと学んでいきたいと思っています。
- ・具体例があり分かりやすい