

令和2年度

水産物輸出倍増環境整備対策事業のうち
HACCP 認定加速化支援事業(産地関係)に係る
産地関係者のための品質・衛生管理
講習会・研修会、現地指導、専門家育成の報告

令和3年3月

HACCP 認定加速化支援センター
一般社団法人海洋水産システム協会

令和 2 年度

水産物輸出倍増環境整備対策事業のうち
HACCP 認定加速化支援事業(産地関係)に係る
産地関係者のための品質・衛生管理
講習会・研修会、現地指導、専門家育成の報告

目次

品質・衛生管理指導に係る実績	1
産地関係者を対象とした品質・衛生管理 講習会の報告	7
1 大船渡魚市場株式会社	8
2 JF しまね浜田支所	10
3 奄美漁業協同組合	12
4 株式会社女川魚市場	14
5 小名浜魚市場	16
6 相馬双葉漁業協同組合	18
7 高知県漁業協同組合、すくも湾漁業協同組合	20
8 熊野漁業協同組合	22
9 シーフードショー東京	24
10 地域活性化企業組合、広島市場水産部会	26
11 名瀬漁業協同組合	28
12 下関漁港地方卸売市場衛生管理・活性化検討委員会	30
13 むつ市大畑地区産地協議会	32
14 歯舞漁業協同組合	34
15 与那原・西原町湾漁業協同組合	36
16 太地町漁業協同組合	38
17 平戸魚市株式会社	40
18 気仙沼市漁業協同組合 気仙沼市	42
19 北さつま漁業協同組合	44
20 坂井市三国港市場振興協議会 三国港機船底曳網漁業協同組合	46
21 銚子市漁業協同組合	48
22 宮城県漁業協同組合志津川支所 南三陸町	50
23 三沢市魚市場品質・衛生管理推進協議会	52
24 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	54
25 一般社団法人 松浦魚市場協会	56
26 シーフードショー大阪	58
27 平潟漁業協同組合	60
アンケート結果まとめ	62

産地関係者を対象とした品質・衛生管理 現地指導の報告	63
1 磯崎漁業協同組合	64
2 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	64
3 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	65
4 一般社団法人松浦魚市場協会	65
5 大船渡魚市場株式会社	66
6 釜石市漁業協同組合連合会	66
7 高知県漁業協同組合	67
8 一般社団法人松浦魚市場協会	67
9 高知県漁業協同組合	68
10 枕崎市漁業協同組合	68
11 奄美漁業協同組合	69
12 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	69
13 株式会社女川魚市場	70
14 三沢市魚市場品質・衛生管理推進協議会	70
15 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	71
16 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	71
17 株式会社女川魚市場	72
18 一般社団法人松浦魚市場協会	72
産地関係者のための品質・衛生管理の指導を行う専門家の育成	73

事業の目的

政府は、農林水産物・食品の輸出促進について、2020年に輸出額を2012年の4,500億円から1兆円規模に倍増することを目標に掲げていた。その中で水産物についても、1,700億円から3,500億円に増やす輸出戦略を策定していた。また、近年は世界的に日本食への評価が高まり、需要が伸びているところでもある。JETROの各国における日本食に対するアンケートにおいても、日本食の人気の高さがうかがい知れる。アジア諸国の経済発展によっても、さらに安全で高品質な我が国水産物に対するニーズが高まっている。また、水産業の成長産業化に向けて我が国水産物の輸出を拡大していくことが重要である。

水産物の輸出に当たっては、水産加工・流通業者が輸出先国の求める衛生条件を満たすことが必要であり、輸出先国の求めるHACCP基準を満たした水産加工施設の増加が我が国輸出水産物の輸出の拡大に急務である。特にEU向けHACCPについては、厚生労働省に加え、平成26年10月より水産庁も認定主体となった。

このことを踏まえ、水産物のフードチェーンを考慮し、産地関係者及び加工施設等についても安全な水産物供給の土台となる品質・衛生管理について、自主的な取り組みを啓発、支援する必要がある。水産業全体の品質・衛生管理の取り組みを推進し国産水産物の信頼性を高めることは輸出の促進にも資することとなる。このため、第一として、水産加工・流通業者等を対象にHACCP導入に必要な一般衛生管理の徹底やHACCP認定取得のための研修等を実施し、実務担当者の育成及びレベルアップを図る。第二として、EU向けHACCP認定に係る事前審査を実施するとともに、HACCP導入や一般的衛生管理に係る課題について専門家による現地での具体的な助言や技術的支援を行ないHACCP認定取得の支援を行ない、さらにこの指導内容を事例集として取りまとめるとともに関係者へ情報を提供する。第三として、HACCP導入や一般衛生管理に関する指導を行なう専門家を育成・拡充するための講習会を実施することで、HACCP認定の加速化を図ることを目的とする。

品質・衛生管理指導事業に係る実績

フードチェーン全体を通じた品質・衛生管理水準の向上を図り、消費者に安全・安心な水産物を提供すると同時に欧米等への水産食品の輸出を可能にするために、次の①～③について実施した。

- ① 産地関係者を対象としたHACCP研修等開催
- ② 産地関係者を対象とした品質・衛生管理専門家による現地指導
- ③ 産地関係者のための品質・衛生管理の指導を行う専門家育成

① 産地関係者を対象としたHACCP研修等開催

産地関係者を対象とした品質・衛生管理に係る講習会用のテキストを作成し、これらを活用した講習により、産地関係者の品質・衛生管理レベルの向上を図った。本事業では、受講対象者に生産者、仲買業者、流通関係者も含め、水産物の品質・衛生管理の向上を目指す内容とした。講習会は、全国各地で27件の実施をして、698名が受講した。

講習会受講者には、講習会終了直後に理解度の確認やニーズを把握するためのアンケート調査を行なった。また、講習会の後日にフォローアップ調査を実施して、講習会の効果について確認を行ない、その結果を産地関係者にフィードバックすると共に現場のニーズに対応した講習内容に資するものとした。

受講対象者の募集方法については、品質・衛生管理を推進するホームページや都道府県等自治体、業種別団体、系統団体、全国の産地市場等へ案内文書の送付や直接の連絡等を通じて周知し、募集を行った。講師については、当該事業の趣旨に沿った高度な専門性と実績を有し、講師として相応しい人物であると認められる者から、講習会の内容を考慮して関係先と調整の上で適任者を選定した。品質・衛生管理講習会や研修会の実施に当たっては、企画、連絡調整、受講者の募集、テキスト等講習資料の制作、会場確保、設営等について、講習会の開催と並行して実施した。対象地域については、水産物の輸出を行う、品質・衛生管理の向上を目指す、衛生管理型市場・漁港に取り組む等、意欲のある産地を優先的に実施した。

講習会の実績は、次の通りである。

〔講習会〕

開催数	開催日	出席者	実施対象
第1回	2020年6月23日	32名	大船渡魚市場株式会社
第2回	2020年6月26日	28名	JFしまね浜田支所
第3回	2020年7月9日	20名	奄美漁業協同組合
第4回	2020年8月7日	56名	株式会社女川魚市場
第5回	2020年8月18日	50名	小名浜魚市場
第6回	2020年8月25日	11名	相馬双葉漁業協同組合
第7回	2020年9月15日	18名	高知県漁業協同組合、すくも湾漁業協同組合
第8回	2020年9月28日	22名	熊野漁業協同組合
第9回	2020年10月1日	30名	シーフードショー東京
第10回	2020年10月13日	36名	地域活性化企業組合、広島市場水産部会
第11回	2020年10月15日	22名	名瀬漁業協同組合
第12回	2020年11月6日	24名	下関漁港地方卸売市場衛生管理・活性化検討委員会
第13回	2020年11月10日	28名	むつ市大畑地区産地協議会
第14回	2020年11月12日	25名	歯舞漁業協同組合
第15回	2020年12月15日	14名	与那原・西原町湾漁業協同組合
第16回	2020年12月18日	4名	太地町漁業協同組合
第17回	2020年12月23日	7名	平戸魚市株式会社
第18回	2021年1月22日	32名	気仙沼市漁業協同組合 気仙沼市
第19回	2021年1月27日	21名	北さつま漁業協同組合
第20回	2021年2月2日	31名	坂井市三国港市場振興協議会 三国港機船底曳網漁業協同組合
第21回	2021年2月9日	40名	銚子市漁業協同組合
第22回	2021年2月9日	23名	宮城県漁業協同組合志津川支所 南三陸町
第23回	2021年2月18日	41名	三沢市魚市場品質・衛生管理推進協議会
第24回	2021年2月22日	35名	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
第25回	2021年2月24日	28名	一般社団法人 松浦魚市場協会
第26回	2021年3月18日	5名	シーフードショー大阪
第27回	2021年3月19日	15名	平潟漁業協同組合
受講人数		698名	

② 産地関係者を対象とした品質・衛生管理専門家による現地指導

水産業界の幅広い関係者のニーズに応えるため、これまでの取り組みによる成果を継承し、知見を活かして、産地関係者向けに現地指導を行い、品質・衛生管理の向上に取り組んだ。産地関係者を対象とした現地指導では、優良衛生品質管理市場・漁港認定の取得や産地の高度な品質・衛生管理の取組み等を目指す産地市場関係者に対して、全国各地で品質・衛生管理に係る現地指導を18件実施した。指導を行なった産地では、優良衛生品質管理市場・漁港認定の取得や品質・衛生管理協議会の設立、衛生管理要領の作成等の効果が得られた。

指導対象者の募集方法については、品質・衛生管理を推進するホームページや都道府県等自治体、業種別団体、系統団体、全国の産地市場等へ案内文書の送付や直接の連絡等を通じて周知し、募集を行った。重点ターゲットとしては、過去に講習会を実施した産地、アンケート等に対して関心が高かった産地、及び優良衛生品質管理市場・漁港認定の取得や更新を目指す産地、積極的な取り組みを行っている自治体等を対象に個別提案を積極的に行った。品質・衛生管理指導を行う専門家は、当該事業の趣旨に沿った高度な専門性と実績有し、指導専門家として相応しい人物であると認められる者から現地指導の内容を考慮して、関係先と調整の上で、適任者を選定した。また、本事業に関連して有効と考えられる特定の専門性を有する者も対象とした。品質・衛生管理指導の実施に当たっては、企画、連絡調整、指導者の選定、指導用資料の制作等を先行して行い、指導の開始後も並行して行った。

現地指導の実績は、次の通りである。

〔現地指導〕

実施数	実施日	実施対象
第1回	2020年6月5日	磯崎漁業協同組合
第2回	2020年7月11日	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
第3回	2020年7月22日	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
第4回	2020年7月22日	一般社団法人松浦魚市場協会
第5回	2020年7月28日	大船渡魚市場株式会社
第6回	2020年8月3日	釜石市漁業協同組合連合会
第7回	2020年10月8日	高知県漁業協同組合
第8回	2020年10月20日	一般社団法人松浦魚市場協会
第9回	2020年10月26日	高知県漁業協同組合
第10回	2020年11月18日	枕崎市漁業協同組合
第11回	2020年11月26日	奄美漁業協同組合
第12回	2020年11月27日	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
第13回	2020年12月10日	株式会社女川魚市場
第14回	2021年2月19日	三沢市魚市場品質・衛生管理推進協議会
第15回	2021年2月25日	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
第16回	2021年2月26日	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
第17回	2021年3月2日	株式会社女川魚市場
第18回	2021年3月8日	一般社団法人松浦魚市場協会

③ 産地関係者のための品質・衛生管理の指導を行う専門家育成

優良衛生品質管理市場・漁港認定に関わる者や品質・衛生管理に関わる専門性を有する者を対象に、講習会の講師、現地指導の専門家、産地単位の品質・衛生管理に係る指導者の育成を目指した。産地関係者を対象とした品質・衛生管理指導を行う専門家育成について2回の育成講習を実施して、本事業に関わる講師、専門家として3名を新たに登録した。

専門家育成の実績は次の通りである。

〔専門家育成講習〕

実施数	実施日	受講者数	実施場所
第1回	令和2年6月30日	1名	一般社団法人海洋水産システム協会
第2回	令和2年12月25日	2名	一般社団法人海洋水産システム協会

講師、専門家については、次の通りである。

◎講習会、現地指導

◆外部講師・専門家

	氏名	所属先
講師・専門家	阿部 万寿雄	ABE 技術士事務所
〃	有馬 優香	全国漁業協同組合連合会
〃	石原 好博	大都魚類株式会社
〃	岩沼 幸一郎	岩沼技術士事務所
〃	浦和 栄助	東京都水産物卸売業者協会
〃	大友 俊一	株式会社 SJC
〃	大村 浩之	一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所
〃	岡崎 恵美子	東京海洋大学産学・地域連携推進機構
〃	岡本 一	登録専門家
〃	小倉 竜	全国漁業協同組合連合会
〃	金澤 三紀	合同会社 クライム
〃	河合 孝治	株式会社クマシロシステム設計
〃	佐藤 光男	大船渡魚市場株式会社
〃	田中 憲壮	日本遠洋旋網漁業協同組合
〃	中村 直樹	歯舞漁業協同組合
〃	西澤 伸満	一般財団法人 日本食品検査
〃	濱田 奈保子	東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科
〃	林 浩志	一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所
〃	古谷 正美	全国漁業協同組合連合会
〃	山内 和夫	登録専門家
〃	吉野 千春	日本無線株式会社

●講習会用テキスト



目次	
1 品質・衛生管理が必要な理由とその取り組み	4
2 HACCPについて	16
3 魚介類の鮮度	28
4 魚介類の品質	38
5 英国・欧州連合・スイス及びノルウェー向け輸出水産食品取扱施設に係る認定について	50
6 生産段階の品質・衛生管理	58
7 産地市場・漁港の品質・衛生管理の課題と対策	70
8 産地市場の衛生管理システムの事例	80
9 産地仲買の品質・衛生管理	90
10 特定3種漁港が取り組む高度衛生管理基本計画の概要	96
11 築地市場から豊洲市場へ	102
12 参考資料	128

128	108	102	96	90	80	70	58
参考資料	優良衛生管理市場・漁港認定制度	築地市場から豊洲市場へ	特定3種漁港が取り組む高度衛生管理基本計画の概要	産地仲買の品質・衛生管理	産地市場の衛生管理システムの事例	産地市場・漁港の品質・衛生管理の課題と対策	生産段階の品質・衛生管理
126	124	110	108	107	107	103	102
101	101	100	99	98	97	96	92
92	92	92	90	90	90	86	84
81	81	81	81	81	81	81	81
70	70	70	70	70	70	70	70
66	63	62	60	58	58	58	58

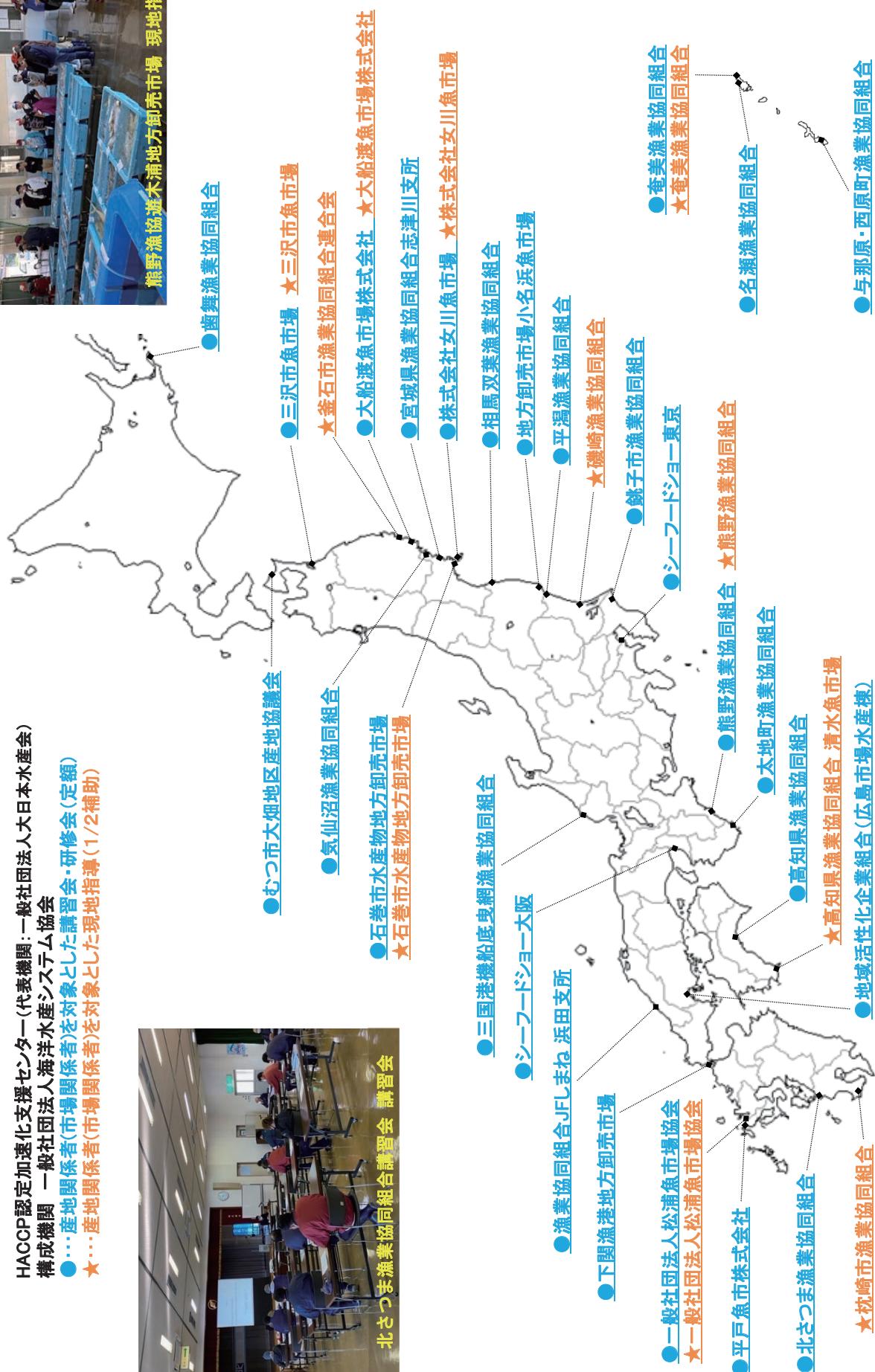
講習会と現地指導の実施場所については、次の通りである。

令和2年度 HACCP認定加速化支援事業

HAACCP認定加速化支援センター（代表機関：一般社団法人大日本水産会）
構成機関 一般社団法人海洋水産システム協会

●…産地関係者(市場関係者)を対象とした講習会・研修会(定額)

★産地関係者(市場関係者)を対象とした現地指導(1/2補助)



産地関係者を対象とした品質・衛生管理

講習会の報告

1. 実施体制	共 催	大船渡魚市場株式会社 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
	後 援	大船渡市
2. 実 施 日		令和 2 年 6 月 23 日
3. 場 所	会場名	大船渡市魚市場
	所在地	岩手県大船渡市大船渡町字永沢 209
4. 講 習	講 師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表（技術士：水産） 西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
	内 容	1. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書の解説 【魚介類競り売り営業（産地市場利用者向け）】 参考【卸売市場 水産物仲卸業】 2. 優良衛生品質管理市場・漁港の認定制度 3. 大船渡市魚市場の品質・衛生管理に関わる課題と対策 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数		32 名

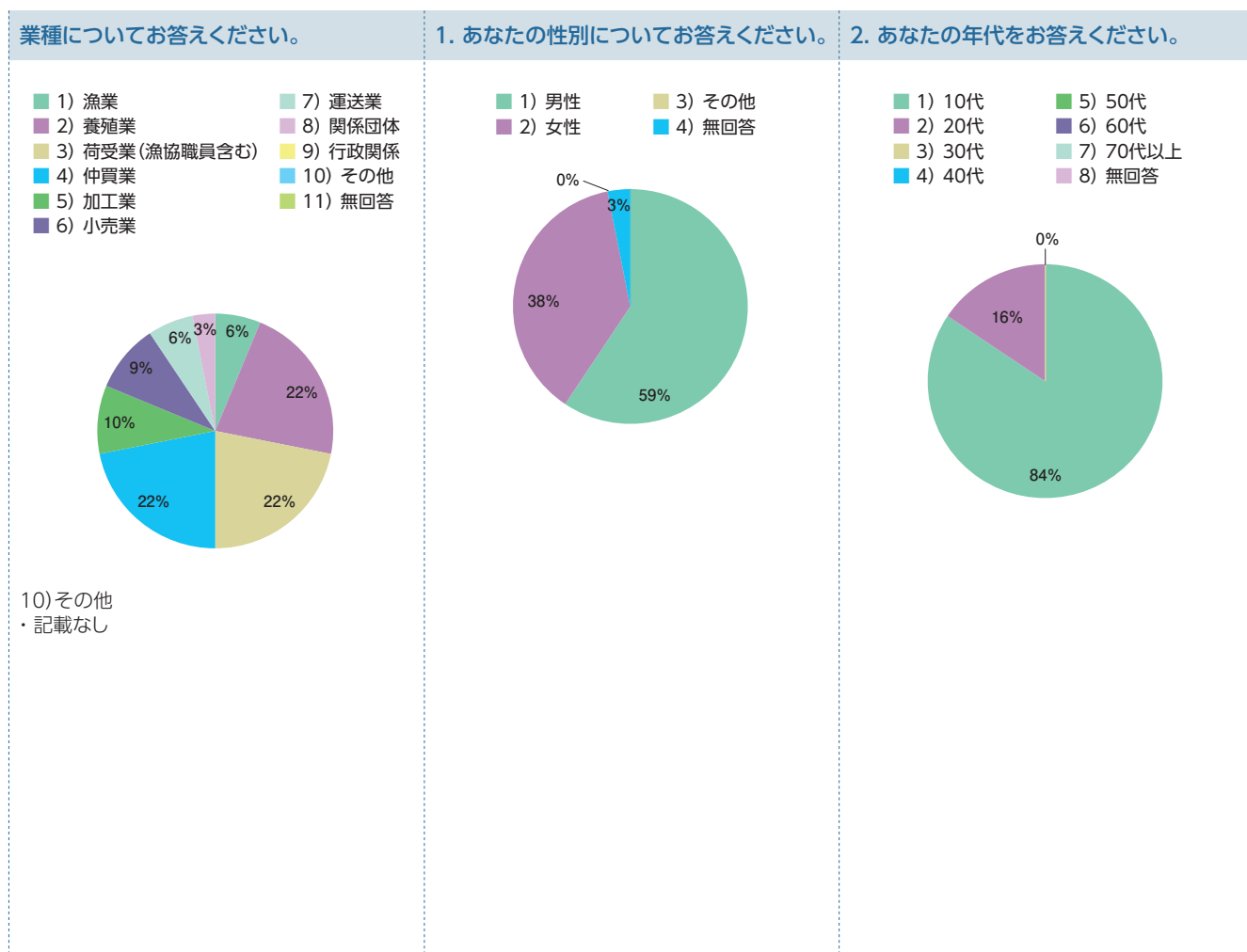


大船渡講習会



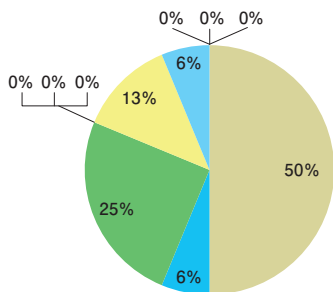
大船渡市魚市場の様子

講習会アンケート結果



3. (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

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

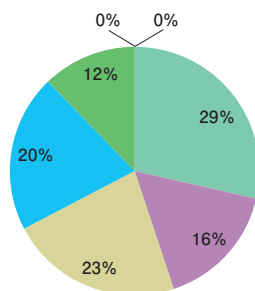


4. 3の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- ・ HACCPに基づく衛生管理について。
- ・ 指摘された項目を改善するよう取り組む。
- ・ 魚箱の直置きやその他衛生面で気になる所を見つけたらすぐに対処していきたいと思います。

5. 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)

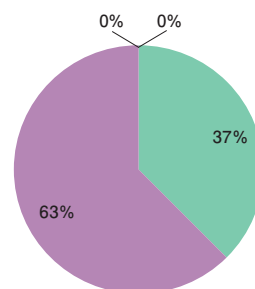
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)、
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
- ・ 記載なし

6. 今回の講習会はいかがでしたか?

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



7. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・ 配布された【産地市場の品質・衛生管理】の内容がとても分かりやすく、講習を受けたあとの復習にもなりとてもよいと思います。
- ・ 仕事内容的に出来そうにないことが多いと思った。
- ・ 講習を受け、様々な改善点を理解した。
- ・ 同時に建物の構造、設備や業務内容により、実現が難しい部分もあり、今後の品質・衛生管理に問題が生じるのは時間の問題のように感じた。

1. 実施体制	共 催	JF しまね浜田支所 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
	協 力	一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所
2. 実 施 日		令和 2 年 6 月 26 日
3. 場 所	会場名	島根県水産技術センター研修室
	所在地	島根県浜田市瀬戸ヶ島町 25-1
4. 講 習	講 師	林 浩志 一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所 第 1 調査研究部 部長 〔技術士：水産〕 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／博士：海洋科学〕
	内 容	1. 食品衛生法改正の内容 2. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書の解説 【魚介類競り売り営業（産地市場利用者向け）】 3. 浜田漁港の品質管理の現状 4. 浜田漁港の品質・衛生管理の進め方 【7 号上屋の品質・衛生管理マニュアル】 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数		28 名



講習会アンケート結果

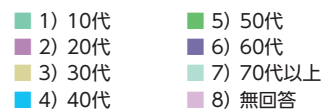
業種についてお答えください。

10) その他
・記載なし

1. あなたの性別についてお答えください。

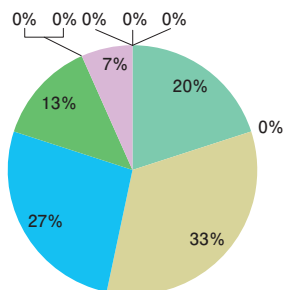


2. あなたの年代をお答えください。



3. (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

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

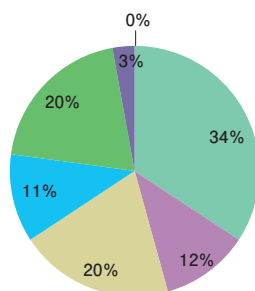


4. 3の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください

- ・新市場の対応を実行する。
- ・輸出入には必須のHACCP‼️必ずやらなければ‼️。
- ・高度衛生管理による、冷房設備の無い密閉空間の中での、高齢の荷役担当者の方々の、夏場の作業環境のあり方について、品質衛生管理と合わせて考えたい。
- ・作業従事者の健康管理があつてこそ、品質衛生管理だと思う。
- ・現在、HACCP取得に向け取り組んでいますので、並行して取り組んでいきたいと思っています。
- ・現在、HACCP取得に向け取り組んでいますので、並行して取り組んでいきたいと思っています。

5. 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)

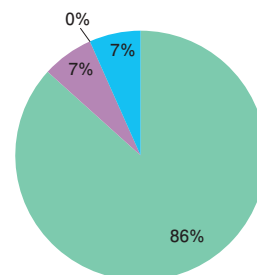
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)、
5) HACCPに関する情報
6) その他
7) 無回答



- 6) その他
・チェック、記録の自動化と記録を機械化する。

6. 今回の講習会はいかがでしたか?

- 1) よかった 2) ふつう 3) よくなかった 4) 無回答



7. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・あま時間がなかったので詳しい話が聞けなかった。
- ・特に無し。
- ・もう少し時間があれば、質疑など積極的に発言できたと思う。
- ・短い時間で簡潔に説明してもらい、詳細は完璧にはわかりませんが、少しずつ前向きに取り組んでいきたいと思っています。
- ・短い時間で簡潔に説明してもらい、詳細は完璧にはわかりませんが、少しずつ前向きに取り組んでいきたいと思っています。

1. 実施体制	共 催	奄美漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
	協 力	鹿児島県大島支庁、奄美市
2. 実 施 日		令和 2 年 7 月 9 日
3. 場 所	会場名	奄美市笠利総合支所
	所在地	鹿児島県奄美市笠利町中金久 141
4. 講 習	講 師	岡本 一 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家〔博士：水産学〕 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／博士：海洋科学〕
	内 容	奄美北部地区 1. 水産物の品質・衛生管理（食中毒の発生状況） 2. 食品衛生法改正に伴う HACCP の制度化 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の概要 4. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書の解説 【魚介類競り売り営業】 5. 奄美漁協水産物荷捌き施設 衛生品質管理要領について 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数		20 名



奄美北部地区講習会

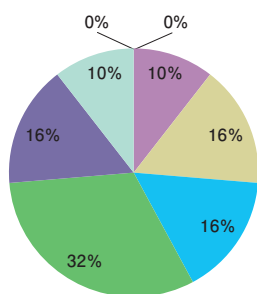


奄美北部地区講習会場

講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

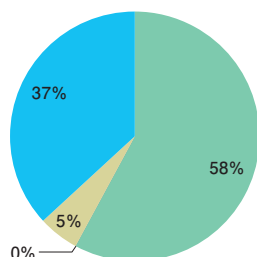
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業（漁協職員含む）
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

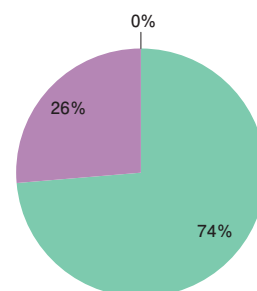
1. あなたの性別についてお答えください。

- 1) 男性
- 2) 女性
- 3) その他
- 4) 無回答



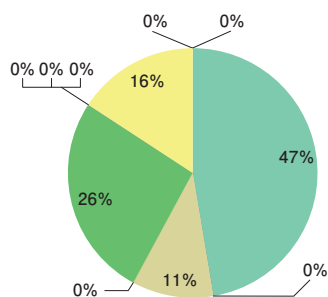
2. あなたの年代をお答えください。

- 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. (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

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

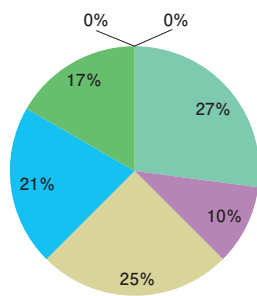


4. 3の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- ・魚が出来るだけ新鮮を守りために。
- ・衛生管理の実施記録を忘れずつける。
- ・優良衛生品質管理市場の認定。
- ・食品加工時の衛生管理の徹底。
- ・管内漁協へ周知し、衛生管理による付加価値向上に繋げたい。
- ・加工業においては一般衛生管理を徹底していきたい。

5. 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)

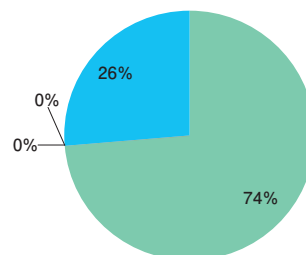
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)、
5) HACCPに関する情報
6) その他
7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

6. 今回の講習会はいかがでしたか?

- 1) よかった 2) ふつう 3) よくなかった 4) 無回答



7. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・内容はとてもよくわかりました。
- ・パワーポイントの文字をもっと大きくしていただけると、もっと伝わると思いました! また、資料の地図や、優良漁港指定のページなど誤植もあったように思えます。
- ・これからも、HACCP認定とれるように頑張っていきます。
- ・今の仕事にをすることになり半年位がたちましたが、解らない所も沢山あります。今回の講習会に参加して、改めて衛生管理の重要性を実感しました。
- ・たいへん良かったです。

1. 実施体制	共 催	株式会社女川魚市場 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関) 女川町
2. 実施日		令和2年8月7日
3. 場 所	会場名	女川地方卸売魚市場 管理棟 2 階研修室
	所在地	宮城県牡鹿郡女川町市場通り 66 番地
4. 講 習	講 師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表 (技術士: 水産) 西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
	内 容	1. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書の解説 【魚介類競り売り営業 (産地市場利用者向け)】 参考 【卸売市場 水産物仲卸業】 2. 優良衛生品質管理市場・漁港の認定制度 3. 女川地方卸売市場の品質・衛生管理に関わる課題と対策 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数		56 名



女川魚市場荷捌き施設

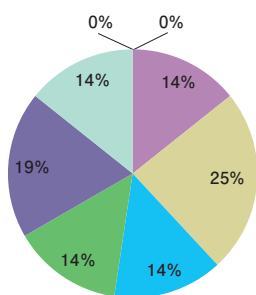


女川魚市場講習会

講習会アンケート結果

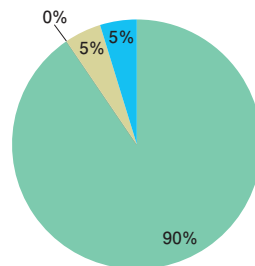
業種についてお答えください。

- 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
・ソフトウェア

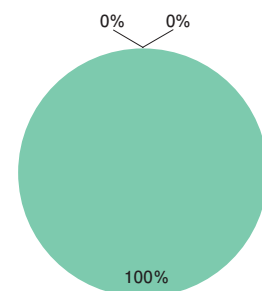
1. あなたの性別についてお答えください。

- 1) 男性
- 2) 女性
- 3) その他
- 4) 無回答



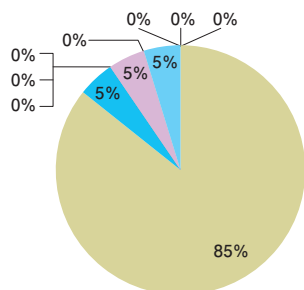
2. あなたの年代をお答えください。

- 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. (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

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

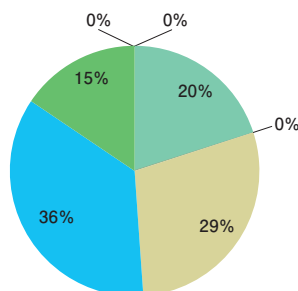


4. 3の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- ・ 高度衛生管理の認定をいただくことを前提に全般に頑張りたいと思います。
- ・ HACCPを取り入れた衛生管理方法の理解。
- ・ HACCPに応じた産地市場。
- ・ 衛生管理の徹底。
- ・ 衛生管理に関する意識の徹底(社員、漁業者、市場利用者を含む)。
- ・ HACCPの考えを取り入れた衛生管理方法。
- ・ 職員含む市場利用者の衛生管理への意識。
- ・ 職員、関係者の衛生管理。
- ・ 全体的に。
- ・ 品質衛生管理全般。

5. 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)

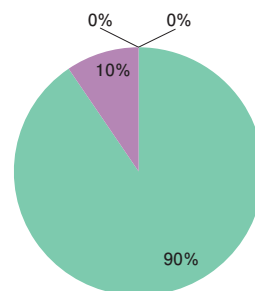
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)、
5) HACCPに関する情報
6) その他
7) 無回答



- 6) その他
・ 記載なし

6. 今回の講習会はいかがでしたか?

- 1) よかった 2) ふつう 3) よくなかった 4) 無回答



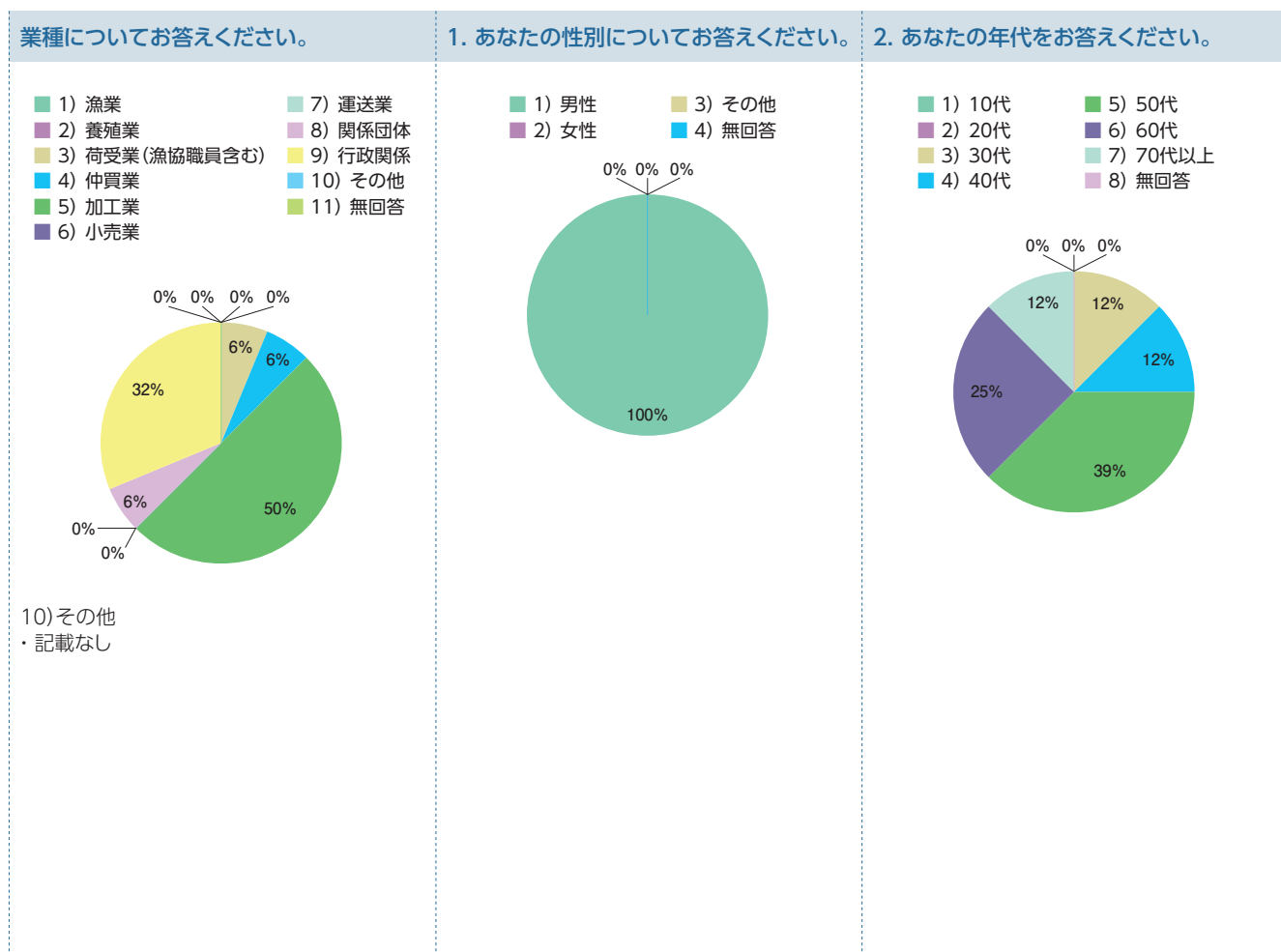
7. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・ 職員のみならずより一層頑張って、関係者の皆さんにも浸透させてゆくように協力してもらいたいと思います。
- ・ 一般衛生管理を重点に取り組み、HACCPに対応した市場を目指す。

1. 実施体制	共 催	小名浜魚市場 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
	後 援	福島県
2. 実 施 日		令和 2 年 8 月 18 日
3. 場 所	会場名	小名浜魚市場 会議室・大日本水産会
	所在地	福島県いわき市小名浜字辰巳町 41
4. 講 習	講 師	瓜生 裕幸 一般社団法人大日本水産会 国際・輸出促進部 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／博士：海洋科学〕
	内 容	1. 産地市場関係者向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書の解説 【魚介類競り売り営業（産地市場利用者向け）】配布資料 参考 【卸売市場 水産物仲卸業】テキスト P.99 ～ 101 2. ●水産加工場における一般的衛生管理と HACCP システムの構築 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数		50 名

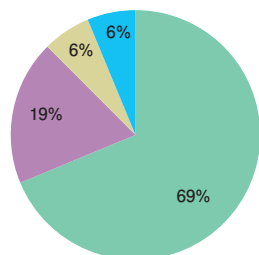


講習会アンケート結果



3. (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

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

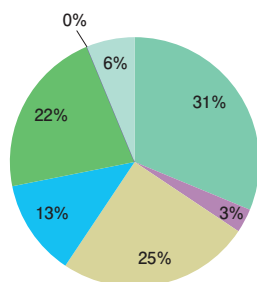


4. 3の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- ・県内全域で普及していただきたい。
- ・HACCPを取得したい。

5. 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)

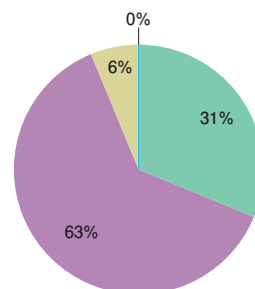
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)、
5) HACCPに関する情報
6) その他
7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

6. 今回の講習会はいかがでしたか?

- 1) よかった 2) ふつう 3) よくなかった 4) 無回答



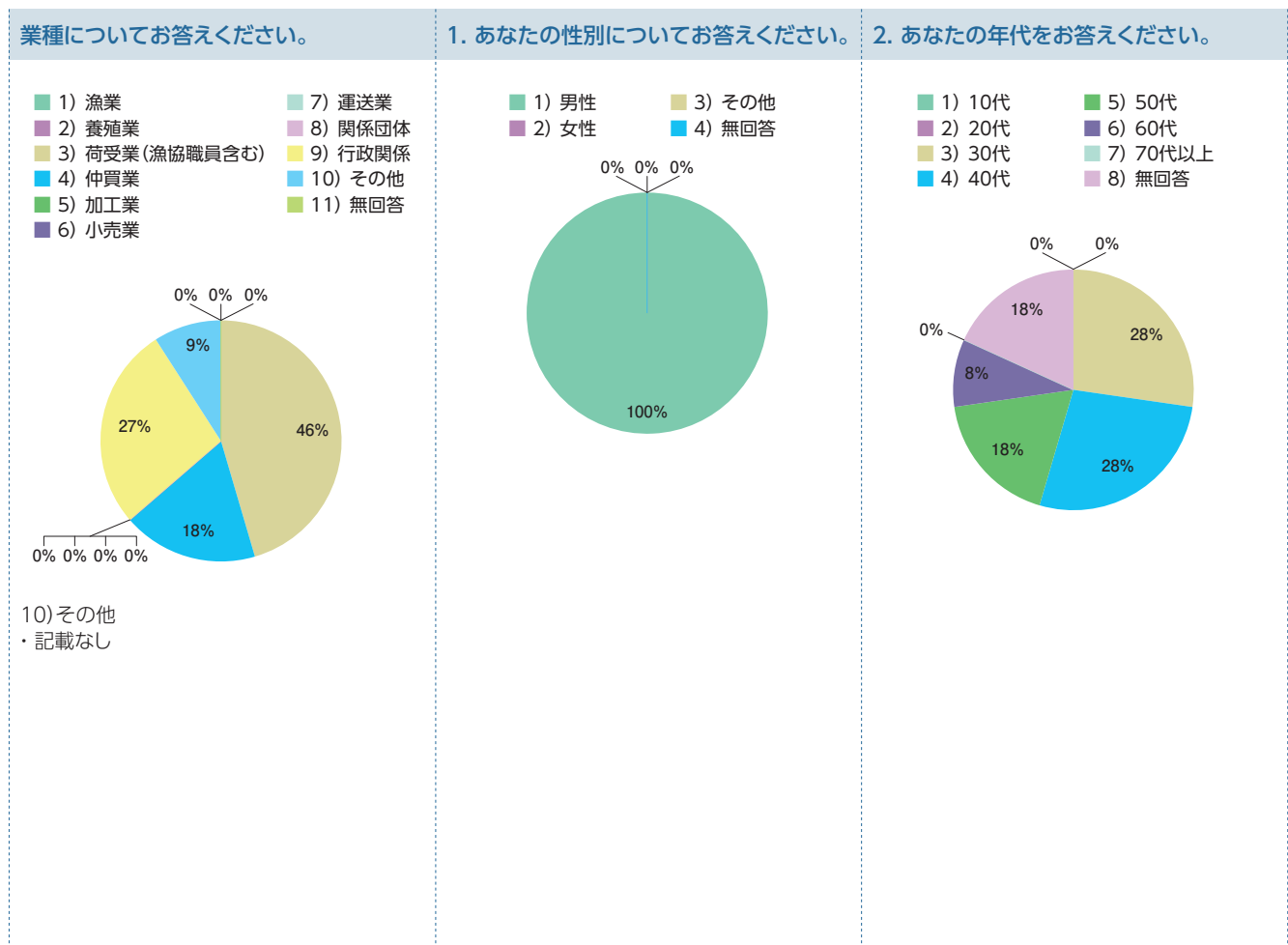
7. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・はじめてのWeb講習会。
- ・何が違って、どうしていかなければならないのかを、より簡潔に説明してほしい。
- ・食品衛生法の改正に重点を置いた講演のほうが良かった。
- ・品質管理は当然であるが、徹した衛生管理をすると商品特性(例えば天日干等)が失われるというジレンマ。

1. 実施体制	共 催	相馬双葉漁業協同組合 HACCP 認定加速化支援センター
	後 援	福島県
2. 実 施 日		令和 2 年 8 月 25 日
3. 場 所	会場名	相馬双葉漁業協同組合 会議室・大日本水産会・海洋水産システム協会
	所在地	福島県相馬市尾浜字追川 196
4. 講 習	講 師	瓜生 裕幸 一般社団法人大日本水産会 国際・輸出促進部 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／博士：海洋科学〕
	内 容	1. 産地市場関係者向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書の解説 【魚介類競り売り営業（産地市場利用者向け）】配布資料参考【卸売市場 水産物仲卸業】テキスト P.99～101 2. ● 水産加工場における一般的衛生管理と HACCP システムの構築 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数		11 名

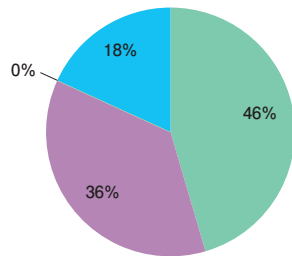


講習会アンケート結果



3. (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

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

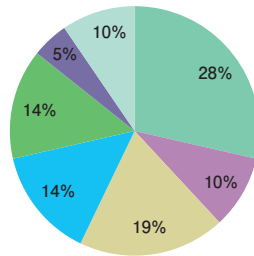


4. 3の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

・記載なし

5. 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)

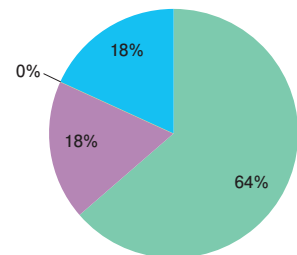
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報, 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報, 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど), 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など), 5) HACCPに関する情報, 6) その他, 7) 無回答



6) その他
・記載なし

6. 今回の講習会はいかがでしたか?

- 1) よかった 2) ふつう 3) よくなかった 4) 無回答



7. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

・制度が変わり、導入が義務化されたことが周知されたことが良かったと思う。

1. 実施体制	共 催	高知県漁業協同組合、すくも湾漁業協同組合 HACCP 認定加速化支援センター
	協 力	全国漁業協同組合連合会
2. 実 施 日		令和 2 年 9 月 15 日
3. 場 所	会場名	高知県漁業協同組合・すくも湾漁業協同組合・海洋水産システム協会
	所在地	高知県高知市本町 1 丁目 6 番 21 号 / 高知県宿毛市小筑紫町田ノ浦 1337 番地 2
4. 講 習	講 師	古谷 正美 全国漁業協同組合連合会 販売企画管理室 食品品質管理課 調査役 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／博士：海洋科学〕
	内 容	1. 改正食品衛生法に伴う HACCP の制度化 2. 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の解説 配布資料 【魚介類競り売り営業（産地市場利用者向け）】 演習●「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」に基づく演習 配布資料：計画様式・記録様式・報告様式 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数		18 名



講習会アンケート結果

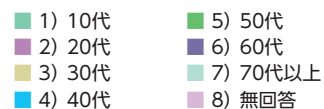
業種についてお答えください。

10) その他
・記載なし

1. あなたの性別についてお答えください。

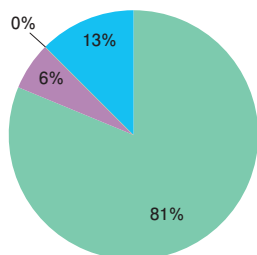


2. あなたの年代をお答えください。



3. (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

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

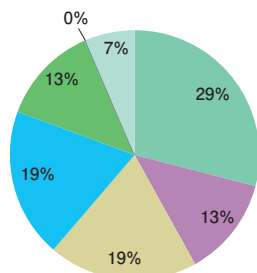


4. 3の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- ・市場内の清掃!魚を下に行かない。
- ・衛生管理計画の作成と実施内容の記録。市場施設・設備等の清掃等。
- ・品質衛生管理に取り組んでいるので、その事を維持、継続するように努めていきたい。
- ・新型コロナ対策としても、とても有効だから。
- ・鮮度保持、施設衛生管理。
- ・衛生管理計画。

5. 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)

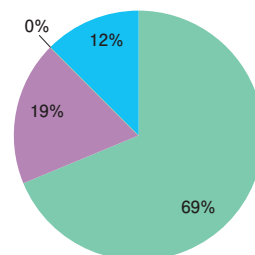
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)、
5) HACCPに関する情報
6) その他
7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

6. 今回の講習会はいかがでしたか?

- 1) よかった 2) ふつう 3) よくなかった 4) 無回答



7. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

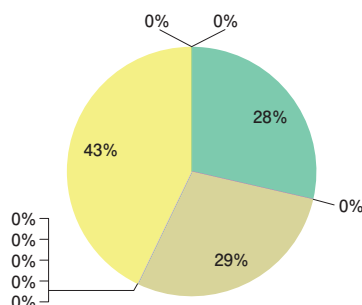
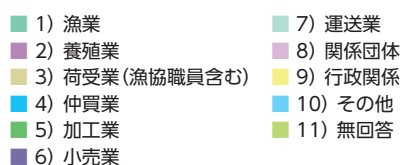
- ・ありがとうございました。
- ・少し声が聞こえづらかった。
- ・web形式での開催が、参加しやすいと感じました。漁協側のシステムを整備し、もっと大人数が参加したいです。
- ・勉強になりました、ありがとうございます。

1. 実施体制	共 催	熊野漁業協同組合 HACCP 認定加速化支援センター
	後 援	熊野市
2. 実 施 日		令和 2 年 9 月 28 日
3. 場 所	会場名	熊野市役所・海洋水産システム協会
	所在地	三重県熊野市井戸町 796 番地
4. 講 習	講 師	古谷 正美 全国漁業協同組合連合会 販売企画管理室 食品品質管理課 調査役 岡本 一 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家〔水産学博士〕 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／博士：海洋科学〕
	内 容	1. 一般衛生管理と HACCP の関係 2. 食品衛生法の改正に伴う HACCP の制度化の解説 3. 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の解説 配布資料 【魚介類競り売り営業（産地市場利用者向け）】 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定（更新）の課題と対策 【意見交換】 熊野市衛生管理型水産荷捌き施設について ～衛生管理の観点から～ 質疑応答 講習会アンケート
5. 参加者数		22 名

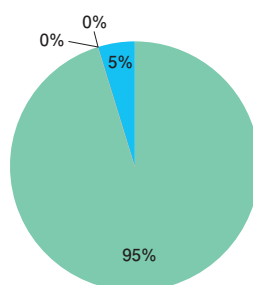


講習会アンケート結果

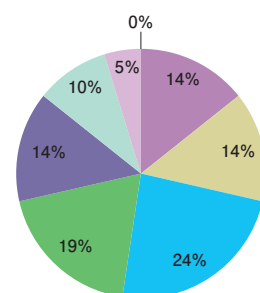
業種についてお答えください。

10) その他
・記載なし

1. あなたの性別についてお答えください。

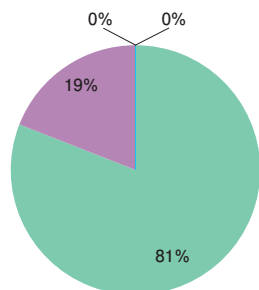


2. あなたの年代をお答えください。



3. (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

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

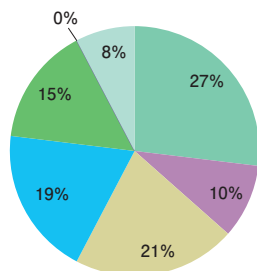


4. 3の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- ・市場の利用者の意識が重要だと思います。町としては取り組んでいってほしいと考えます。
- ・午前中に熊野市遊木魚市場を視察させてもらい、防鳥ネット、殺菌海水等について、今後の施設の対応を考えていきたい。
- ・行政として推進。
- ・コロナ禍の中これまで以上に手洗いというのを徹底し、その上で各手洗い場所にアルコール消毒を設けるなどソフト面での充実を図りたいと思います。また市場完成から築6年が経過し、ところどころネットの破損や床の汚れなど目に付くようになってきたので、改めて補修や清掃に努めたいと思います。
- ・市場関係者のみではなく、仲買等の健康状態の把握をしていきたい。魚体の温度管理について、今まで以上に施氷具合を確認し管理していく。
- ・現在設置している場所以外にもアルコール消毒液を設置する。
- ・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理。
- ・今の所なし。
- ・漁業者としてやるべき事を従業員に周知徹底し、実行する。
- ・氷の量を多くする。夏場特に気をつける。
- ・さかなの温度管理、手洗い場の管理。
- ・優良衛生品質管理市場にふさわしい市場にしたい。

5. 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)

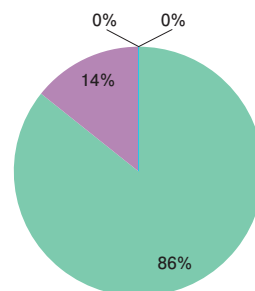
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)、
5) HACCPに関する情報
6) その他
7) 無回答



6) その他
・記載なし

6. 今回の講習会はいかがでしたか?

- 1) よかった 2) ふつう 3) よくなかった 4) 無回答



7. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・Web方式が初めてということもあり、音声の調整がうまくいきませんでした。ハウリングのため、聞き取りにくいところもあり、次回への反省としたいと思います。
- ・リモート講習という慣れない環境の中ありがとうございました。現地視察につきましてもよろしくお願いします。
- ・昨年(令和元年)の現地調査において、電解水の塩素濃度が7~8なければならないが、0.5で低い10分の1以下であると指摘があり、メーカーで確認してほしいと指摘があった。日本ばうしよくの担当者に確認したところ、0.4~0.8が適正であるとの回答であり、濃度については、システム協会の岡野さんとも確認しているとの回答であったため、そのままの濃度で使用しているが、問題ありませんか。
- ・今年から新しく水産に関わっている私には知らなかった事がほとんどだったので、とてもためになりました。
- ・市の職員として優良市場認定の更新のサポートが出来るように衛生管理についての理解を深めたいと思いました。
- ・これからも、定期的に衛生管理講習会を行ってほしい。
- ・リモートではPCによって聞きづらい(ハウリング)かった。

シーフードショー東京

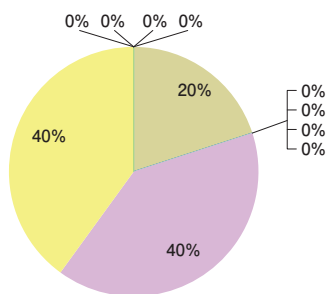
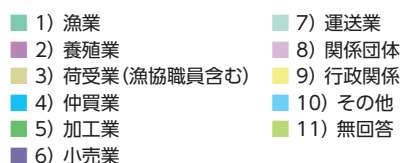
No. 9

1.実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター
2.実 施 日		令和 2 年 10 月 1 日
3.場 所	会場名	第 22 回ジャパンインターナショナルシーフードショー展示・セミナー
	所在地	東京ビッグサイト南 1 商談室 東京都江東区有明 3-11-1
4.講 習	講 師	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／博士：海洋科学] 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 技師補
	内 容	1. 2. 3. 4. 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5.参加者数		30 名



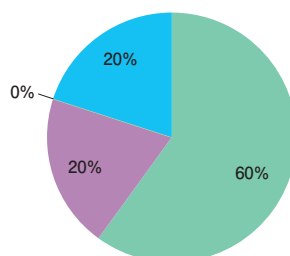
講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

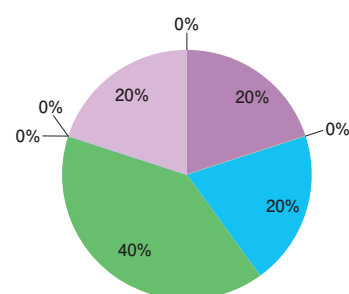
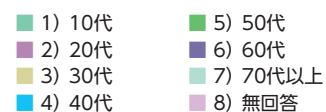


10) その他
・記載なし

1. あなたの性別についてお答えください。

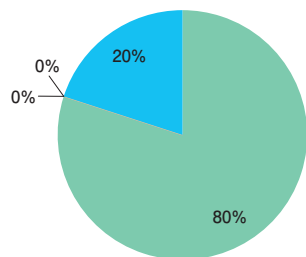


2. あなたの年代をお答えください。



3. (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

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

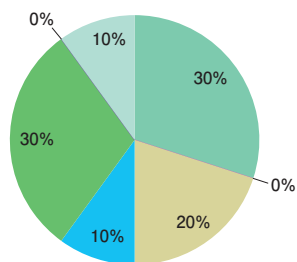


4. 3の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- ・水産業は長年の経験で判断していると感じることが多くあるので、そういう業種であることも考慮し、マインドの向上にいいと思った。
- ・地元漁協を支援する行政の立場として、魚価向上のための取り組みを進めるように組合の後押しをしていきたい。

5. 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)

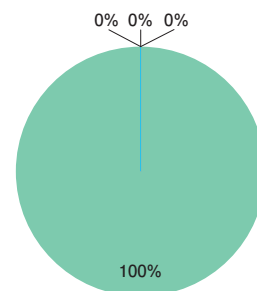
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報, 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報, 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど), 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など), 5) HACCPに関する情報, 6) その他, 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

6. 今回の講習会はいかがでしたか?

- 1) よかった 2) ふつう 3) よくなかった 4) 無回答



7. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・地元漁協への講習会など、これからお世話になると思います。どうぞよろしくお願いします。

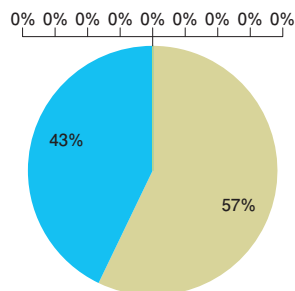
1. 実施体制	共 催	地域活性化企業組合、広島市場水産部会 HACCP 認定加速化支援センター
2. 実 施 日		令和 2 年 10 月 13 日
3. 場 所	会場名	広島市場水産棟 会議室 3 階
	所在地	広島県広島市西区草津港 1 丁目 8-1
4. 講 習	講 師	瓜生 裕幸 一般社団法人日本水産会 国際・輸出促進部 部長 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 〔技術士：水産／博士：海洋科学〕
	内 容	1. 水産加工場における、一般的衛生管理と HACCP システムの構築 2. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書の確認 意見交換 質疑応答 講習会アンケート
5. 参加者数		36 名



講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

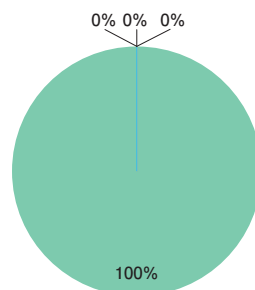
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

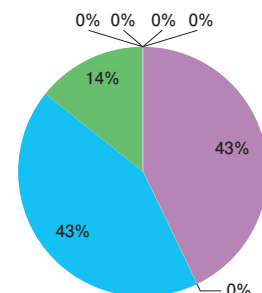
1. あなたの性別についてお答えください。

- 1) 男性
- 2) 女性
- 3) その他
- 4) 無回答



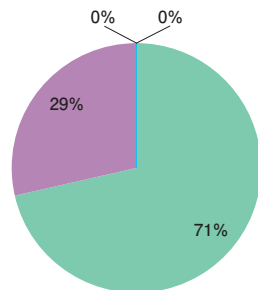
2. あなたの年代をお答えください。

- 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. (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

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

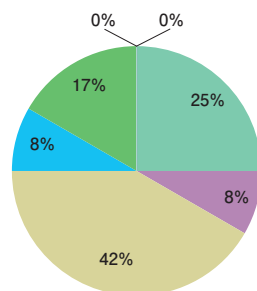


4. 3の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- ・衛生管理の記録簿の作成を実施したい。
- ・衛生管理計画の作成及び衛生管理の実施記録。

5. 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)

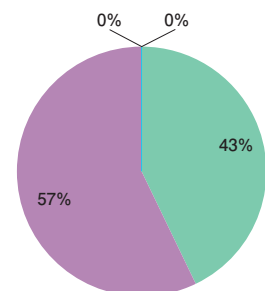
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)、
5) HACCPに関する情報
6) その他
7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

6. 今回の講習会はいかがでしたか?

- 1) よかった 2) ふつう 3) よくなかった 4) 無回答



7. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・記載なし

1. 実施体制	共 催	名瀬漁業協同組合 HACCP 認定加速化支援センター
	協 力	鹿児島県大島支庁
2. 実 施 日		令和 2 年 10 月 15 日
3. 場 所	会場名	鹿児島県大島支庁舎 4 階 大会議室
	所在地	鹿児島県奄美市名瀬永田町 17 番 3 号
4. 講 習	講 師	岡本 一 一般社団法人海洋水産システム協会 登録講師〔博士：水産学〕
		林 浩志 一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所 第 1 調査研究部 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／博士：海洋科学〕
4. 講 習	内 容	奄美中部・南部地区 1. 一般衛生管理と HACCP の関係 2. 改正食品衛生法に伴う HACCP の制度化 3. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書の解説【魚介類競り売り営業】 4. 漁港で取り組む水産物の衛生管理 5. 漁港の衛生管理対策に取り組む全国的事例紹介 【意見交換】 産地市場（奄美大島全域）の課題と対策（衛生管理の観点から） 質疑応答 講習会アンケート
5. 参加者数		22 名



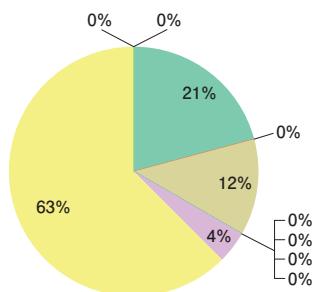
奄美中央・南部地区講習会



名瀬漁業協同組合荷捌き施設

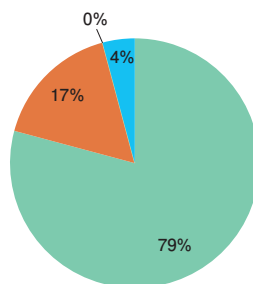
講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

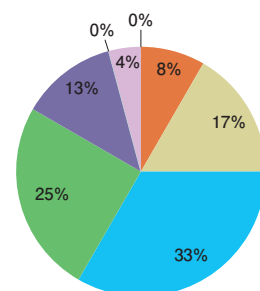
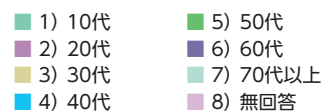


10) その他
・記載なし

1. あなたの性別についてお答えください。

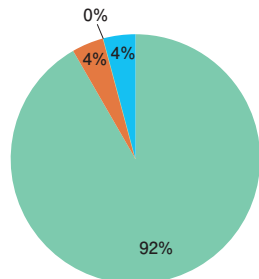


2. あなたの年代をお答えください。



3. (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

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

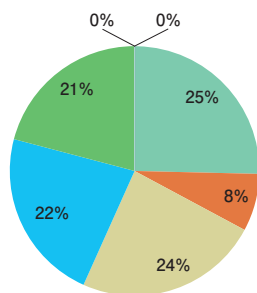


4. 3の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください

- ・衛生管理型市場認定。
- ・品質管理は、魚価に反映されていくものだと感じました。
- ・防鳥ネットの設置等。
- ・とりあえず、ホースを吊り下げ管理する。
- ・防鳥ネットの設置等。
- ・衛生管理、荷揚げスペース、服装や長靴の洗浄槽などの整備。
- ・品質管理衛生管理。
- ・衛生管理計画の作成から実施・記録までの流れとそれらの必要性に関して管轄の漁協に対して周知したいと感じた。
- ・揚げ場の衛生面。
- ・食品の取扱いや衛生管理、使用水の管理に取り組んでいきたい。
- ・鮮魚の低温管理。

5. 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)

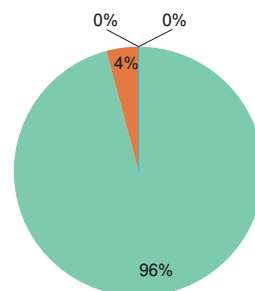
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
■ 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
■ 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
■ 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)、
■ 5) HACCPに関する情報
■ 6) その他
■ 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

6. 今回の講習会はいかがでしたか?

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



7. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・衛生管理、HACCPについてとても勉強になりました。行政として漁協等と連携して取り組んでいきます。
- ・良く分かりました。
- ・良く分かりました。
- ・たいへん分かりやすく、今後他の事業者の説明していく上で参考になった。
- ・普段の衛生管理の中で大幅に足りない点があり、改善しなければならぬと感じました。
- ・まだ今一理解できない部分があるがゆっくりテキストを読んで理解していきたい。
- ・食品の許可業種で競り売り業は件数も少なく特殊な業種のため、指導が難しい。今回はとても勉強になりました。
- ・HACCP認定加速化支援センター 一般社団法人海洋水産システム協会発行の冊子「水産物の価値を守るための【産地市場の品質・衛生管理】」が分かり易く、講習説明と併せてとても良かったです。
- ・漁業者(現場)、漁師にも周知が必要。
- ・今後も定期的か数年後に開催してほしい。

1. 実施体制	共 催	下関漁港地方卸売市場衛生管理・活性化検討委員会 HACCP 認定加速化支援センター
	後 援	山口県下関水産振興局
2. 実 施 日		令和 2 年 11 月 6 日
3. 場 所	会場名	下関漁港ビル 2 階研修室
	所在地	山口県下関市大和町 1 丁目 16-1
4. 講 習	講 師	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／博士：海洋科学〕 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 技師補
	内 容	1. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度 2. 優良衛生品質管理市場の紹介 3. 改正食品衛生法に伴う HACCP の制度化 4. 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の解説 配布資料：【魚介類競り売り営業（産地市場利用者向け）】 【演習】 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」に基づく演習 配布資料：計画様式・記録様式・報告様式 質疑応答 講習会アンケート
5. 参加者数		24 名



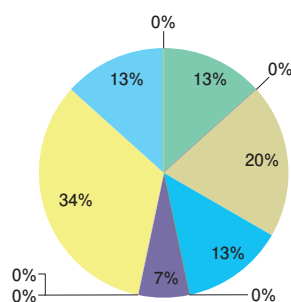
下関漁港荷捌き施設



下関漁港講習会

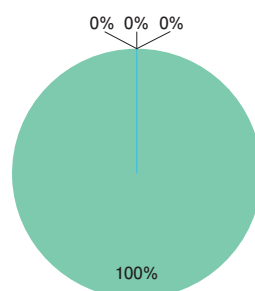
講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

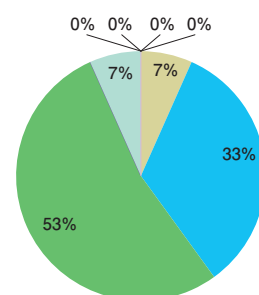


10) その他
・ 鮮魚御売業
・ 沿岸荷役業者

1. あなたの性別についてお答えください。

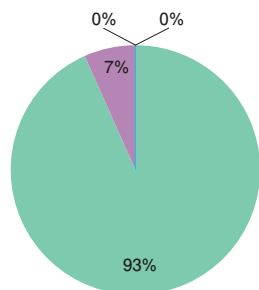


2. あなたの年代をお答えください。



3. (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

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

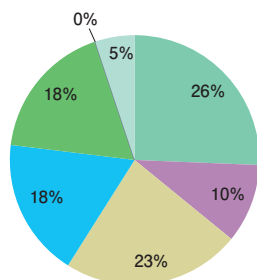


4. 3の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください

- ・ 新鮮度の魚を消費者に届けたい。
- ・ 度衛生の取り組んで行く中で本日議題にあがった問題解決に早急に取り組み、HACCP認定頂けるような市場に生産者、卸売業者、買受人、荷役、魚函業者、清掃協、開設者、委員会等で力を合わせてしていきたいと思いました。また優良衛生管理認定を取得するのに必要な市場内での意思統一、マニュアルの作成、記録の徹底について務めていければと感じました。
- ・ 品質衛生管理の徹底による下関漁港の優良品質管理市場認定による付加価値獲得(ブランド化)及び下関漁港活性化。
- ・ 優良衛生品質管理市場の認定取得レベルの衛生管理の取組。
- ・ 優良衛生品質管理市場の認定。
- ・ HACCPレベルの衛生化。
- ・ 下関漁港地方卸売市場が改正食品衛生法に対応したものになること。
- ・ 産地市場としてのHACCPを用いた衛生管理、特に、従業員の意識改革のための手法。

5. 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)

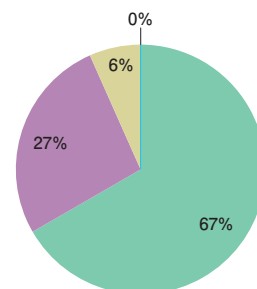
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
■ 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
■ 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
■ 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)、
■ 5) HACCPに関する情報
■ 6) その他
■ 7) 無回答



- 6) その他
・ 記載なし

6. 今回の講習会はいかがでしたか?

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



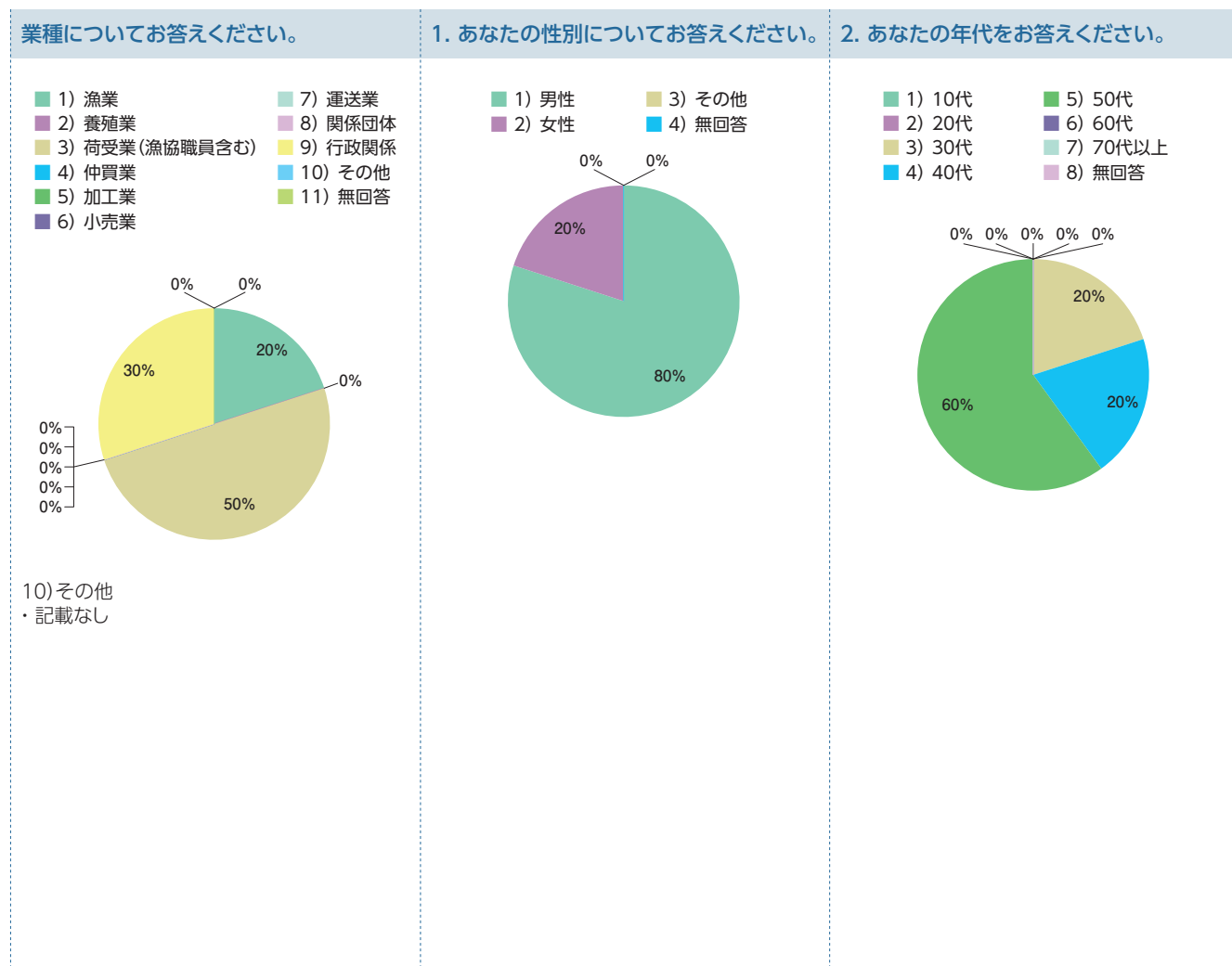
7. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・ 今後必要な事なので、現場全員の共通認識が必要だと理解出来た。
- ・ 品質・衛生管理に関する講習内容はこれまでと変化がなかった。
- ・ 下関市場での衛生品質管理要領の議論の時間が短すぎる。
- ・ 市場開設者として非常に参考となりました。
- ・ 今回の他市場等の取組事例等の講演を踏まえ、当市場にあった衛生管理手法の確立と市場関係者に周知していきたいと考えております。
- ・ 大変ありがとうございました。
- ・ 説明内容が分かりやすく、話題等についていけた。
- ・ 新しい取組みや情報が今後色々出て来ると思うので、定期的に講習会を開催して欲しい。
- ・ 「産地市場の品質・衛生管理」参考になりました。
- ・ 特にありません。

1. 実施体制	共 催	むつ市大畑地区産地協議会 HACCP 認定加速化支援センター
	後 援	むつ市
2. 実 施 日		令和 2 年 11 月 10 日
3. 場 所	会場名	むつ市地方卸売市場大畑町魚市場 研修室
	所在地	青森県むつ市大畑町湊村地内
4. 講 習	講 師	金澤 三紀 合同会社 クライム 代表社員 岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表（技術士：水産）
	内 容	1. 食品衛生法改正による HACCP の制度化と産地市場の対策 HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 【魚介類競り売り営業】 2. 優良衛生品質管理市場・漁港認定の紹介と対策 質疑応答 講習会アンケート
5. 参加者数		28 名

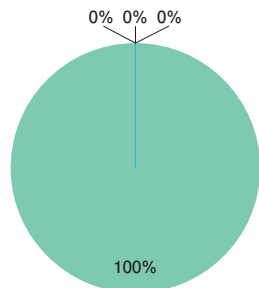


講習会アンケート結果



3. (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

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

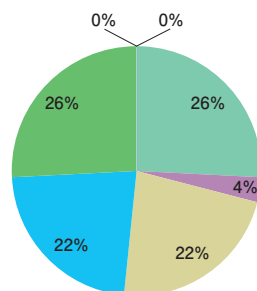


4. 3の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

・清掃や洗浄などの基本的事項がとても大切だとわかった。毎日行うことを魚市場の施設管理者に徹底してもらうことから始めたいと思った。

5. 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)

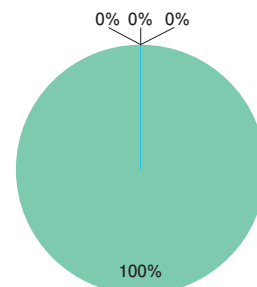
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報, 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報, 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど), 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など), 5) HACCPに関する情報, 6) その他, 7) 無回答



6) その他
・記載なし

6. 今回の講習会はいかがでしたか?

- 1) よかった 2) ふつう 3) よくなかった 4) 無回答



7. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

・優良衛生品質管理市場認定申請に必要なこと、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について、よく理解できました。ありがとうございました。

1.実施体制	共 催	歯舞漁業協同組合 HACCP 認定加速化支援センター
2.実 施 日		令和 2 年 11 月 12 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.講 習	講 師	河合 孝治 株式会社クマシロシステム設計 取締役 計画調査部長 〔技術士：水産〕
		西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 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／博士：海洋科学〕
	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. 優良衛生品質管理市場・漁港の認定基準 4. 歯舞市場における衛生管理対応方針（ハード要件） 5. 産地市場における EU 認定について 6. 水産物輸出について諸外国の HACCP 規制について 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5.参加者数		25 名



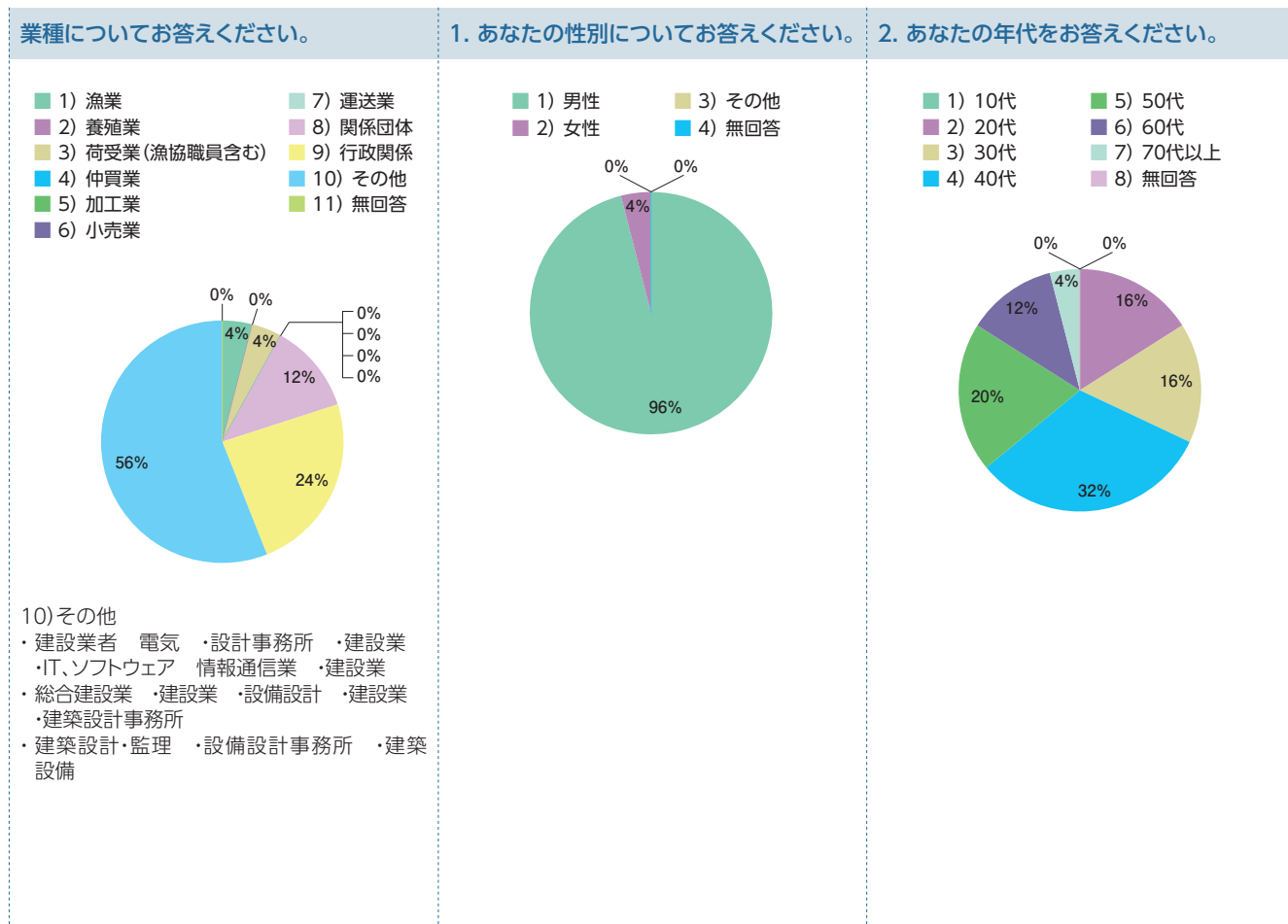
歯舞漁業協同組合 新荷捌き施設建設中



歯舞漁業協同組合講習会

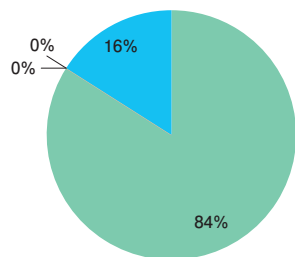


講習会アンケート結果



3. (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

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

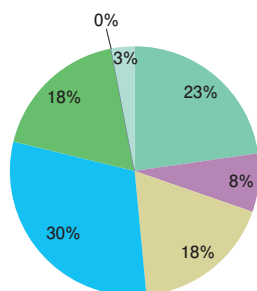


4. 3の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- ・優良衛生品質管理市場・漁港認定の取得に向け、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書に基づいた衛生管理。
- ・ハード面での歯舞漁協施設を含めた衛生管理市場計画へのフィードバック。
- ・水産資源が減少してきている状況を鑑みると、今ある資源に対し、如何にして付加価値をつける事が必要不可欠であると考えており、その取り組みの一つとして、衛生管理体制の徹底を図り、生産者、仲買人、利用者の三位一体で取り組み、消費者に安全、安心な食の提供をすることが大切であるとする。
- ・衛生管理記録の電子化。
- ・ハード面の適切な構築について。
- ・認定基準の維持、継続。
- ・電気設備設計監理として施工に関わっていく上で、認定基準を満たすだけでなく、建物完成後の衛生管理・運用を滞りなく行っていけるよう講習会の内容を現場にフィードバックしていきたい。
- ・衛生管理全体。
- ・HACCPに沿った衛生管理。
- ・品質衛生管理の考えを今後の設計・監理業務に反映する。
- ・現在、漁協の荷捌き室を設計監理している者として、高度な衛生管理に基づいた施設の建設完成に邁進したい。
- ・衛生•換気設備の衛生管理対応。
- ・取り組まないといけない時代であり、出来ることは全てやる必要がある。

5. 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)

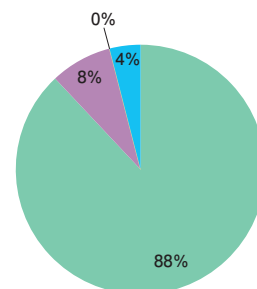
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)、
5) HACCPに関する情報
6) その他
7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

6. 今回の講習会はいかがでしたか?

- 1) よかった 2) ふつう 3) よくなかった 4) 無回答



7. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・今後とも定期的な講習会の開催、現地指導の方、宜しくお願いします。
- ・大きな講習会も良いですが、少人数でのディスカッションを行い、様々な意見交換を行いたいです。
- ・HACCP、高度衛生管理型市場の概要を理解することができ、今後の業務に活かしていきたいと存じます。貴重なお話、ありがとうございます。
- ・地域の望む衛生管理の位置付けがわからずに参加したので今は意見等ありません。
- ・有識者の方々から講話をして頂き、且つ質問の機会もありとても有益な時間となりました。今後の施工に反映したいと思います。
- ・市内の建設業者として、本施設の重要性が再認識でき有意義な講習会でした。講習内容を念頭に施工して参ります。今後とも宜しくお願い致します。
- ・優良衛生品質管理市場の認定基準や他漁港の施設状況などを知れて参考になった。
- ・今後もよろしく願います。
- ・歯舞漁協のみならず、ほかの組合にも声かけしていただき広めていただきたいと思います。
- ・13時~16時の3時間で3部構成では時間が足りない様に感じました。
- ・2部構成で質疑応答に時間をかけてはどうでしょうか。
- ・テキストでは聞けない「生の声」が聴きたいです。
- ・建物設備の設計監理担当者として、特に荷捌き室の埃溜りに対するハード的な施設建設の有り方の考えを教示して頂いたのは参考になりました。

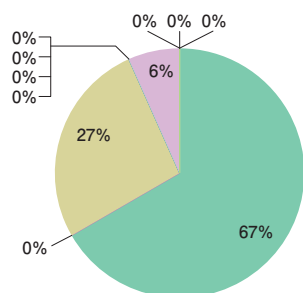
1. 実施体制	共 催	与那原・西原町湾漁業協同組合 HACCP 認定加速化支援センター
2. 実 施 日		令和 2 年 12 月 15 日
3. 場 所	会場名	当添公民館
	所在地	沖縄県島尻郡与那原町板良敷 751
4. 講 習	講 師	岡崎 恵美子 国立大学法人 東京海洋大学 産学・地域連携推進機構 客員教授 〔博士：水産学〕 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 〔技術士：水産／博士：海洋科学〕
	内 容	1. 食品衛生法改正による HACCP の制度化 2. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 3. 魚市場における新型コロナウイルス感染症の対策 4. 水産物の鮮度保持と冷凍保管（マグロ、イカを例として） ～沖縄の美味しい水産物を全国に～ 質疑応答 意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数		14 名



講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

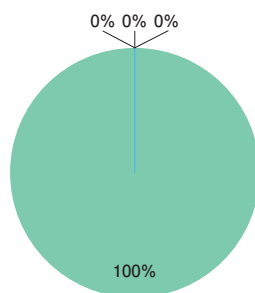
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業（漁協職員含む）
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

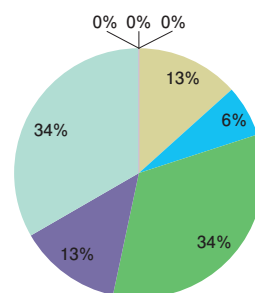
1. あなたの性別についてお答えください。

- 1) 男性
- 2) 女性
- 3) その他
- 4) 無回答



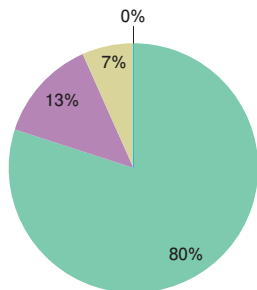
2. あなたの年代をお答えください。

- 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. (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

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

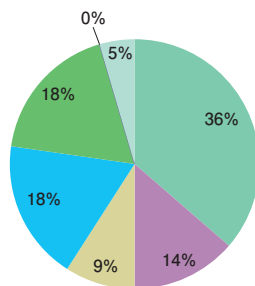


4. 3の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- ・ 衛生管理HACCPの考え方。

5. 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)

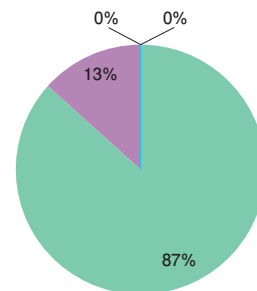
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)、
5) HACCPに関する情報
6) その他
7) 無回答



- 6) その他
・ 記載なし

6. 今回の講習会はいかがでしたか?

- 1) よかった 2) ふつう 3) よくなかった 4) 無回答



7. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・ 具体的な対応策がお聞き出来て勉強になりました。

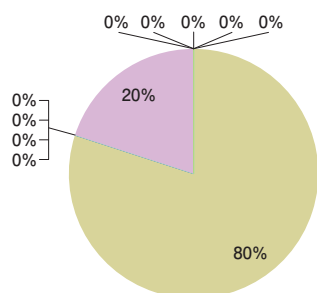
1. 実施体制	共 催	太地町漁業協同組合 HACCP 認定加速化支援センター
2. 実 施 日		令和 2 年 12 月 18 日
3. 場 所	会場名	太地町漁業協同組合・海洋水産システム協会
	所在地	和歌山県東牟婁郡太地町太地 3167-7
4. 講 習	講 師	古谷 正美 全国漁業協同組合連合会 販売企画管理室 食品品質管理課 調査役 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 〔技術士：水産／博士：海洋科学〕
	内 容	1. 改正食品衛生法に伴う HACCP の制度化の説明 2. 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の解説 配布資料 【魚介類競り売り営業（産地市場利用者向け）】 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定更新に向けた課題と対策 4. 全国の優良衛生品質管理市場・漁港認定事例の紹介 質疑応答 講習会アンケート
5. 参加者数		4 名



講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

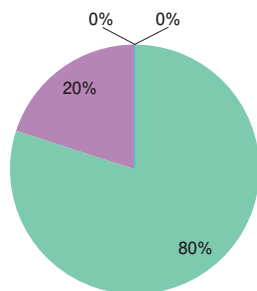
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業（漁協職員含む）
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

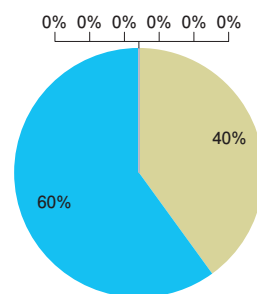
1. あなたの性別についてお答えください。

- 1) 男性
- 2) 女性
- 3) その他
- 4) 無回答



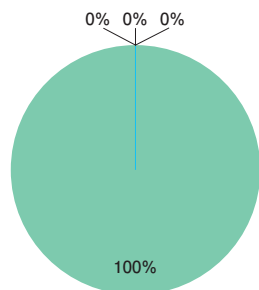
2. あなたの年代をお答えください。

- 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. (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

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

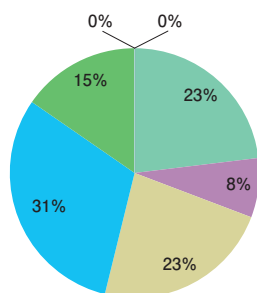


4. 3の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- ・魚介類の温度が上昇しないように、まんべんなく氷をし適切な温度管理をする。
- ・産地市場での品質衛生管理の取り組みにあたり、ソフト面で利用する関係者の皆様の協力が必要不可欠だと受講させていただき改めて感じましたので、関係する方々に、どのように運用するのか等をより理解して考えていただけるようにお伝えしたいと思います。

5. 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)

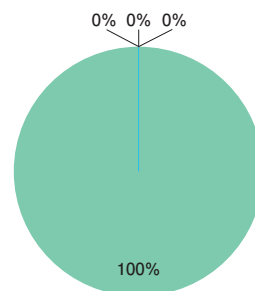
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
■ 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
■ 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
■ 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)、
■ 5) HACCPに関する情報
■ 6) その他
■ 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

6. 今回の講習会はいかがでしたか?

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



7. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・ズームで初めてでしたが、思っていたより快適に聞くことができて良かったです。
- ・実際に受講されている漁協の皆様の前回の課題をご説明いただきながらで、非常にわかりやすく参考にさせて頂きました。ありがとうございました。また、最初の当方のカメラが映らずご迷惑をおかけし、申し訳ございませんでした。今後ともよろしくお願い致します。

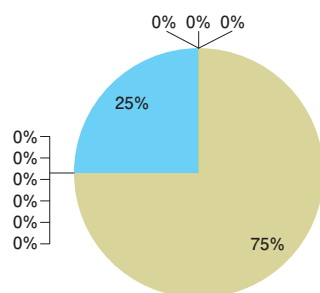
1. 実施体制	共 催	平戸魚市株式会社 HACCP 認定加速化支援センター
2. 実 施 日		令和 2 年 12 月 23 日
3. 場 所	会場名	平戸魚市株式会社
	所在地	長崎県平戸市田平町山内免 609-3
4. 講 習	講 師	岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 [技術士：水産／博士：海洋科学] 岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部兼設計部 技師補
	内 容	1. 食品衛生法改正による HACCP に沿った衛生管理の制度化 2. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書の解説 【魚介類競り売り営業】(産地市場向け) 3. 平戸魚市関係者の課題と対策 質疑応答 意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数		7 名



講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

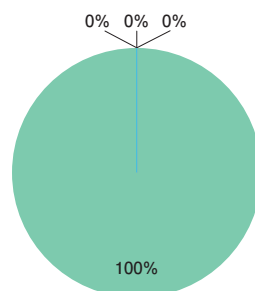
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

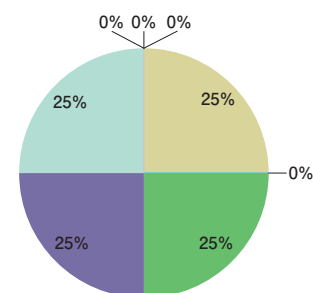
1. あなたの性別についてお答えください。

- 1) 男性
- 2) 女性
- 3) その他
- 4) 無回答



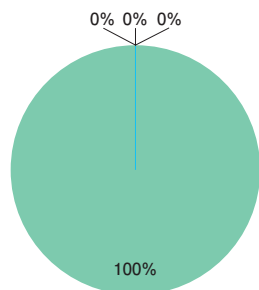
2. あなたの年代をお答えください。

- 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. (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

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

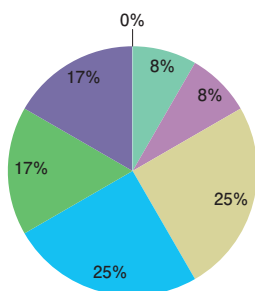


4. 3の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- ・高度衛生化に向けて、設備投資を最小限に、又、魚市社員は、当社の場合、施設選別を兼務しているので、作業負担が多くなならない方法があれば。
- ・滅菌、殺菌の徹底、受け入れ体制の改善。

5. 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)

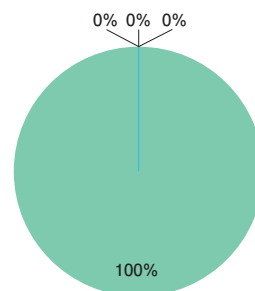
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)、
5) HACCPに関する情報
6) その他
7) 無回答



- 6) その他
- ・産地市場(小規模)で当社と同規模の取組状況が知りたい。佐世保魚市場と足並みを揃える方法もある。

6. 今回の講習会はいかがでしたか?

- 1) よかった 2) ふつう 3) よくなかった 4) 無回答



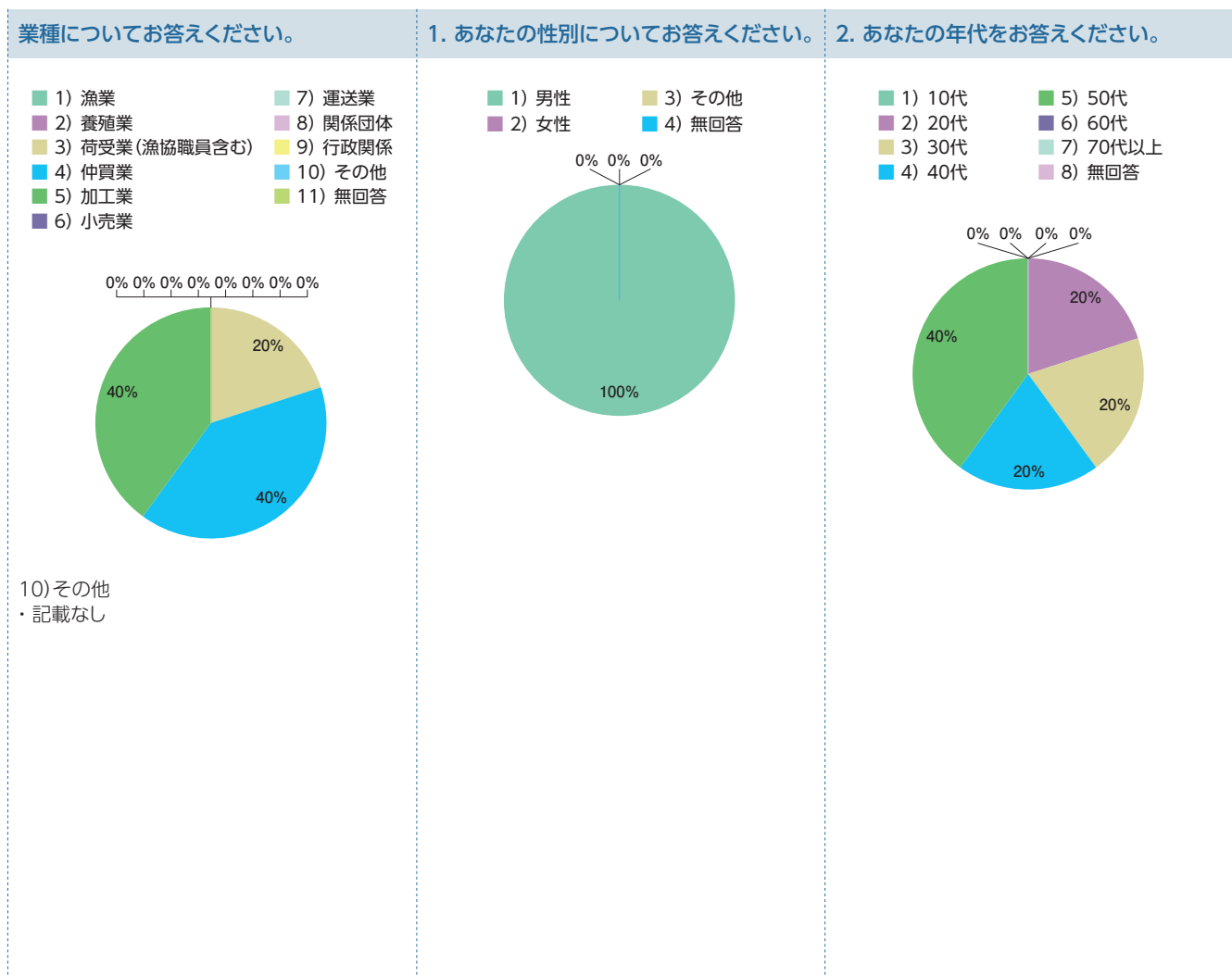
7. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・施設が水産基地として確立出来ない現状、一般市民との場内でのHACCP対応が肝要。少人数での現状、今後のHACCP対応がスムーズに行う為の人員、時間帯等検討すべき課題があると考えます。
- ・漁協が出荷に対し、衛生面の指導、指針を示す動きが欲しい。産地市場は生産者が箱詰し出荷する場合があるので、生産者の理解、協力がないと前に進まないと考える。
- ・衛生管理の土台となる対策を考え取り組んでいきたい。

1. 実施体制	共 催	気仙沼市漁業協同組合 気仙沼市 HACCP 認定加速化支援センター
2. 実 施 日		令和 3 年 1 月 22 日
3. 場 所	会場名	気仙沼市魚市場会議室
	所在地	宮城県気仙沼市魚市場前 8-25
4. 講 習	講 師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表（技術士：水産） 西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
	内 容	1. 産地関係者が取り組む品質・衛生管理と食中毒の対策 2. 一般衛生管理と HACCP の解説 3. 食品衛生法改正による HACCP の制度化 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度 5. EU 等輸出水産食品取扱施設（産地市場）の認定 6. 気仙沼市魚市場の品質・衛生管理に関わる課題と対策 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数		32 名

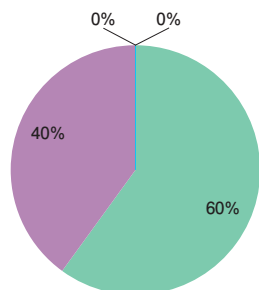


講習会アンケート結果



3. (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

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

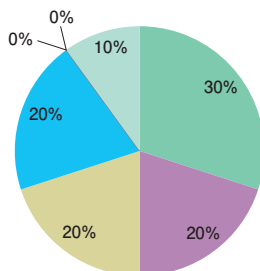


4. 3の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- ・気仙沼魚市場では既にある程度のルール決め、運用はできていると思いますので、自社のHACCP対応を早急に行います。
- ・衛生管理マニュアルの作成について。

5. 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)

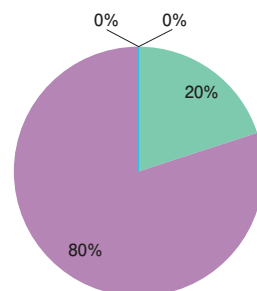
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)、
5) HACCPに関する情報
6) その他
7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

6. 今回の講習会はいかがでしたか?

- 1) よかった 2) ふつう 3) よくなかった 4) 無回答



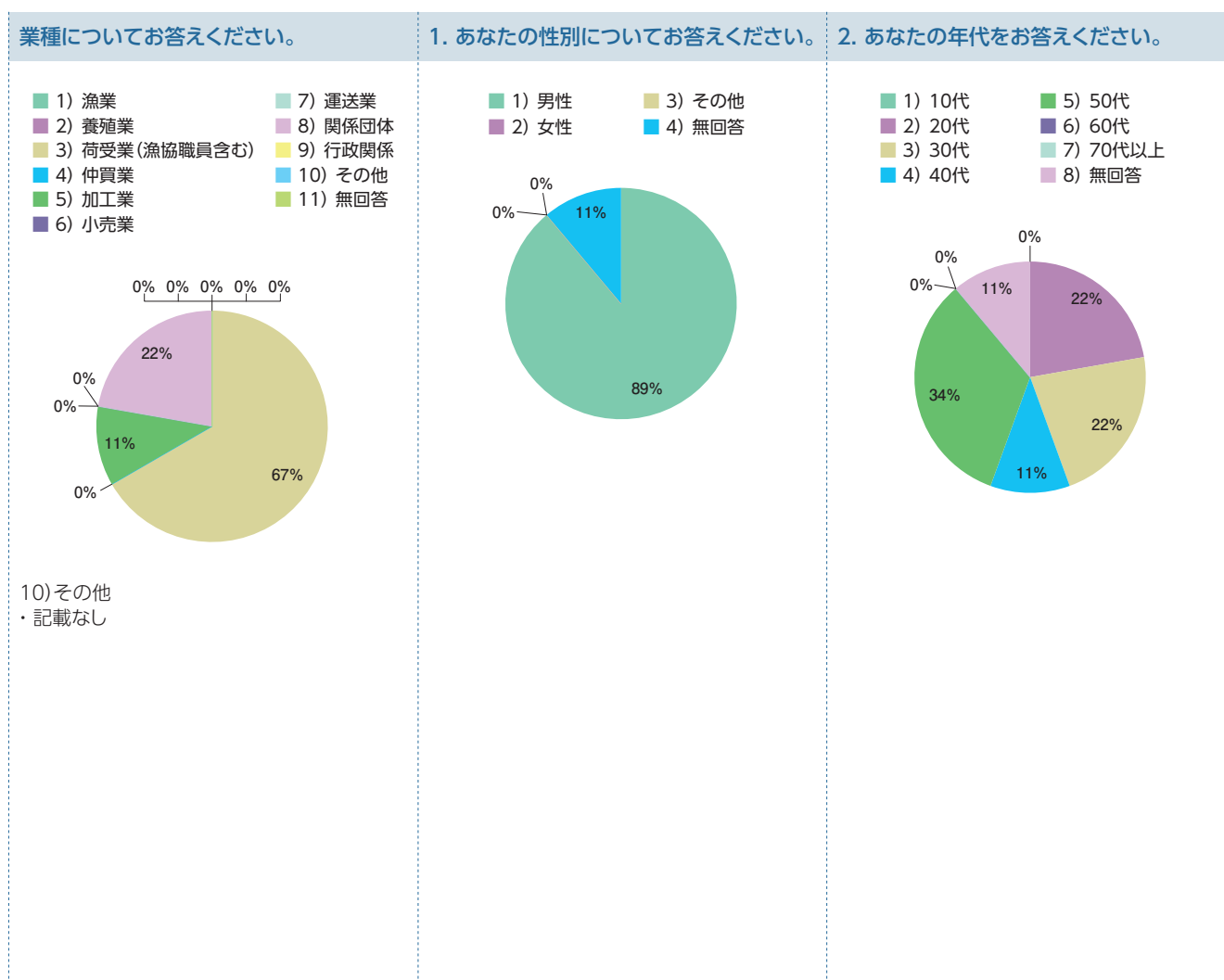
7. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・市場の職員全員に聞かせるべし!
- ・レジュメもしくはスライドの印刷した物が欲しかった。
- ・HACCP制度化にあたり必要な事があれば、買受人として出来る事は協力していきます。
- ・現時点では数回の講習会に参加しておりますので基本的なことは理解しているつもりなので、今年の6月からのHACCPの制度化に向けたソフトの衛生管理マニュアル作成や記録について、ハード関係への意見等もう少し詳しく聴きたかった。各産地魚市場は様々な特色がある中でどのようにHACCPの制度化を受け入れて行けるのかについての情報提供をして頂きたい。現状で産地魚市場は資源問題や魚価低迷さらにコロナの影響により危機的状況にあるがその中で国はこの制度を今年6月までに猶予なく推し進めるのか知りたい。

1. 実施体制	共 催	北さつま漁業協同組合 HACCP 認定加速化支援センター
2. 実 施 日		令和3年1月27日
3. 場 所	会場名	北さつま漁業協同組合 本所 ホール
	所在地	鹿児島県阿久根市晴海町2番地
4. 講 習	講 師	金澤 三紀 合同会社 クライム 代表社員 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
	内 容	1. 改正食品衛生法に伴う HACCP の制度化 2. 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の解説 配布資料：【魚介類競り売り営業（産地市場利用者向け）】 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度について 4. 北さつま漁業協同組合の認定更新に向けた課題と対策（前回現地指導の指摘事項と当日の現場視察を参考） 質疑応答 講習会アンケート
5. 参加者数		21 名

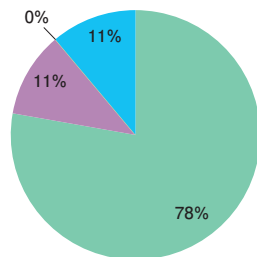


講習会アンケート結果



3. (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

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

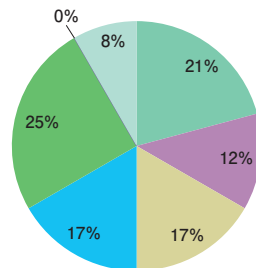


4. 3の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- ・チェック表を強化していきたいと思いました。

5. 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)

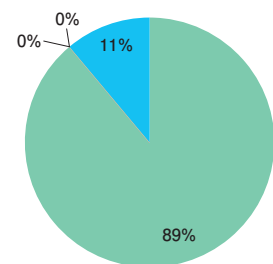
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報, 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報, 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど), 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など), 5) HACCPに関する情報, 6) その他, 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

6. 今回の講習会はいかがでしたか?

- 1) よかった 2) ふつう 3) よくなかった 4) 無回答



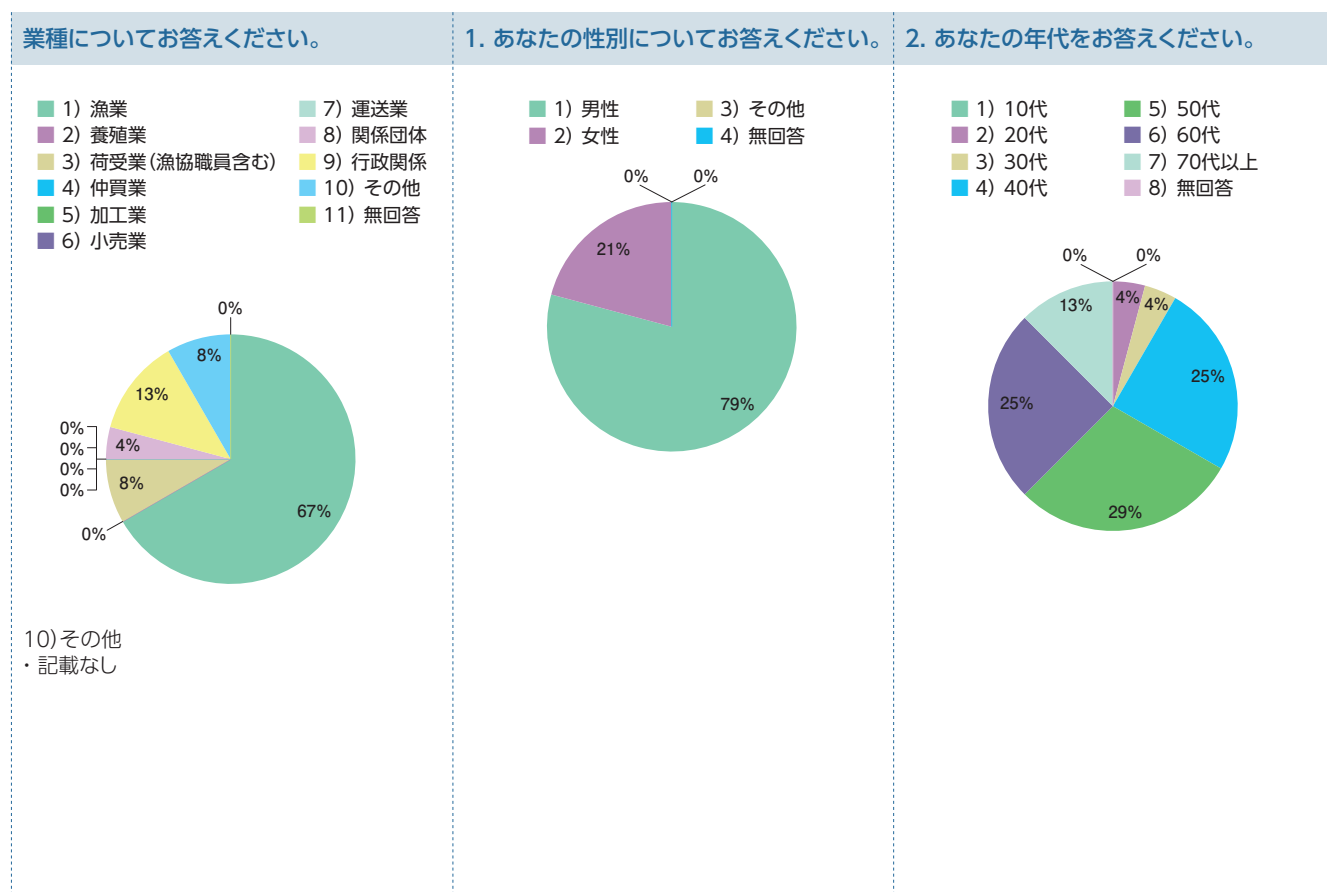
7. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・地方においては、小規模零細事業所向けのこういった講習プログラムがあったら、もっと受講者が増えるのかと感じました。

1. 実施体制	共 催	坂井市三国港市場振興協議会 三国港機船底曳網漁業協同組合 HACCP 認定加速化支援センター
	後 援	坂井市
2. 実 施 日		令和3年2月2日
3. 場 所	会場名	坂井市商工会 三国支所
	所在地	福井県坂井市三国町北本町 3-2-12
4. 講 習	講 師	河合 孝治 株式会社クマシロシステム設計 取締役 計画調査部長 〔技術士：水産〕 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／博士：海洋科学〕
	内 容	1. 改正食品衛生法（2020年6月施行）に伴う HACCP の 制度化 2. 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」 の解説 配布資料：【魚介類競り売り営業（産地市場利用者向け）】 演習 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」に基づく演習 配布資料：計画様式・記録様式・報告様式 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説 4. 高度衛生管理型市場の事例紹介 質疑応答・講習会アンケート
5. 参加者数		31 名

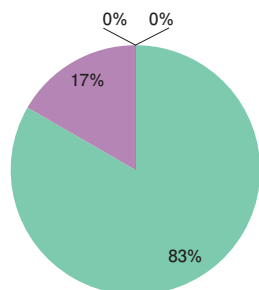


講習会アンケート結果



3. (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

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

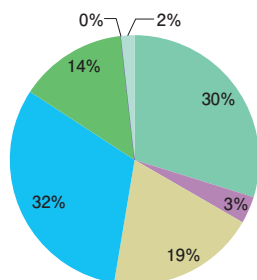


4. 3の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- ・衛生管理品質向上。
- ・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に取り組みたい。
- ・市場の新築にあたり衛生管理について勉強しようと思いました。
- ・優良衛生品質管理市場の認定。
- ・品質向上、衛生管理、
- ・車両の競り場への進入禁止と、入場者の衛生管理(手洗い、消毒の徹底)。
- ・魚価向上のため。
- ・平成29年に組合に入会しましたが漁獲量は自家消費がメインで漁連に持って行ったことがないので漁連とは直接関係していない。
- ・八戸漁港の電子入札システムについて詳しく知りたい。
- ・市場利用者の衛生管理。
- ・市場での車の乗り入れができなくなるのは不都合でしょうし、魚をパレットの上に乗せると、そのパレットの洗浄や後片付けが大変でしょう。でも、それがあたりまえになったら素晴らしいと思いました。

5. 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)

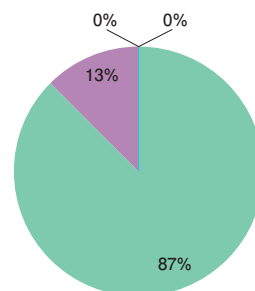
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
■ 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
■ 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
■ 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)、
■ 5) HACCPに関する情報
■ 6) その他
■ 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

6. 今回の講習会はいかがでしたか?

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



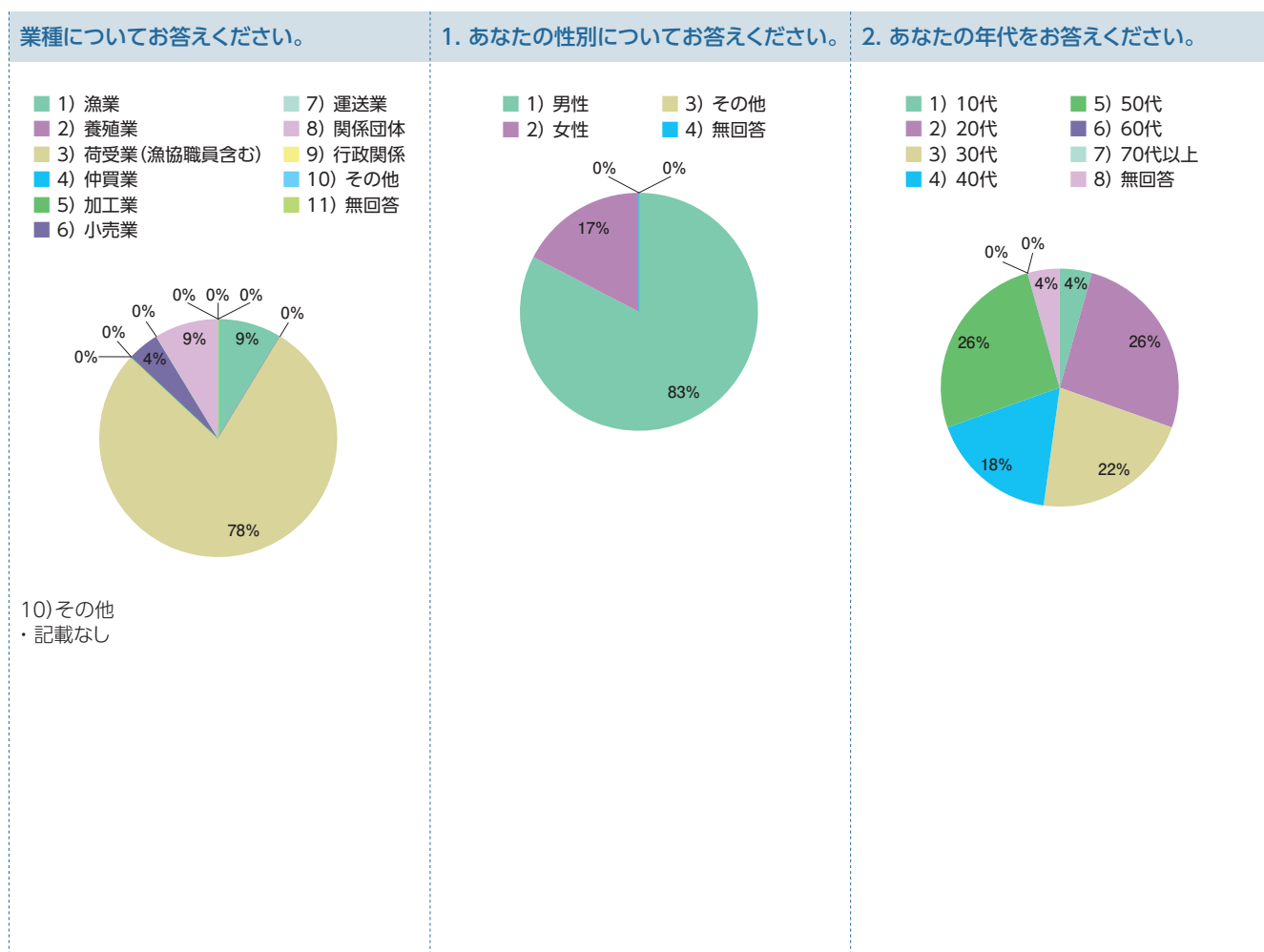
7. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・写真取り入れてくれていてわかり易かった。事例も多くて良かったです。
- ・これまで漁業者は衛生品質については、無関心であったが、今回の講習での聴く姿を見ていると、徐々に意識が変わってきていると感じたので、これからもこのような機会を増やしていきたい。
- ・今回参加した漁業者をはじめとした市場関係者が、今の市場ではダメだと感じ、少しでも変えていかなければと思ってもらうよい契機になったと思います。引き続き、衛生型市場に向けた改修内容や運用方法を詰めていきたいと思うので、今後ご助言等お願いいたします。
- ・市場改造にあたり資金があればいろいろやりたい。
- ・雄島漁業組合に入会して5年、伝馬船の操業で漁獲物はほとんどが自家消費なので漁連の衛生設備の件についてはあまり考えていません。
- ・お金(費用)が掛かりすぎる。
- ・二階が見学スペースになっている市場があることが驚きでした。

1. 実施体制	共 催	銚子市漁業協同組合 HACCP 認定加速化支援センター
2. 実 施 日		令和 3 年 2 月 9 日
3. 場 所	会場名	銚子市漁業協同組合 第一卸売市場
	所在地	千葉県銚子市新生町 1-36-12
4. 講 習	講 師	岡崎 恵美子 国立大学法人 東京海洋大学 産学・地域連携推進機構 客員教授 〔博士：水産学〕 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／博士：海洋科学〕
	内 容	1. 食品衛生法改正による HACCP の制度化 2. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 3. 水産物の HACCP 関連情報 (HACCP 制度化、EU 施設認定、優良市場) 4. 水産物の鮮度保持と冷凍保管 (マグロ、サバを例として) 5. 水産物の品質審査、ブランド等の事例 質疑応答 意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数		40 名

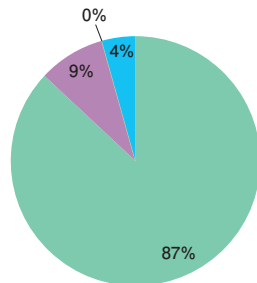


講習会アンケート結果



3. (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

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

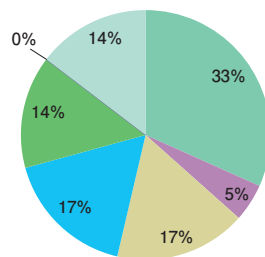


4. 3の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- ・衛生管理をしっかりしていく。
- ・まだ先ではあるが、新たに出来る市場の衛生管理について。

5. 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)

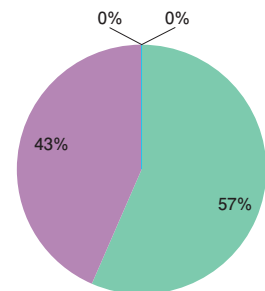
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)、
5) HACCPに関する情報
6) その他
7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

6. 今回の講習会はいかがでしたか?

- 1) よかった 2) ふつう 3) よくなかった 4) 無回答



7. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・解りやすく、為になった。

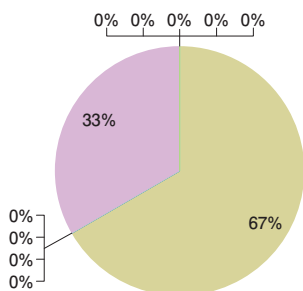
1. 実施体制	共 催	宮城県漁業協同組合志津川支所 南三陸町 HACCP 認定加速化支援センター
2. 実 施 日		令和3年2月9日
3. 場 所	会場名	南三陸町地方卸売市場 2 階会議室
	所在地	宮城県本吉郡南三陸町志津川字旭ヶ浦 1 番地
4. 講 習	講 師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕
		西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
	内 容	金澤 三紀 合同会社 クライム 代表社員 1. 水産物の品質・衛生管理に関わる国の取組み（厚生労働省・食料産業局・水産庁の役割） 2. 三陸をはじめとする産地市場の動向（トレンド） 3. 食品衛生法改正による HACCP の制度化と産地市場の対策 HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 【魚介類競り売り営業（荷受業）】・【卸売市場 水産物仲卸業（仲買業）】 4. 優良衛生品質管理市場・漁港の認定制度について 5. 南三陸町地方卸売市場の品質・衛生管理に関わる課題と対策 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数		23 名



講習会アンケート結果

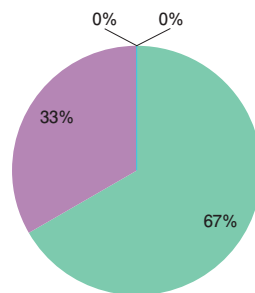
業種についてお答えください。

- 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

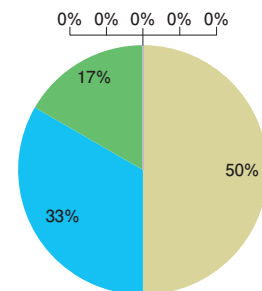
1. あなたの性別についてお答えください。

- 1) 男性
- 2) 女性
- 3) その他
- 4) 無回答



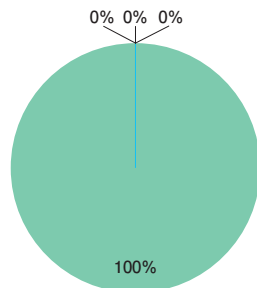
2. あなたの年代をお答えください。

- 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. (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

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

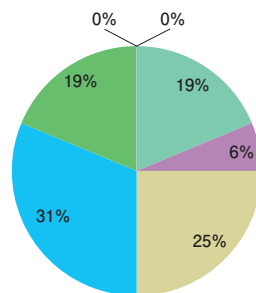


4. 3の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- ・ 品質、衛生管理。
- ・ ご指摘頂いたように、衛生管理マニュアルを再度見直して、取り組み方法を考えてみたいと思います。

5. 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)

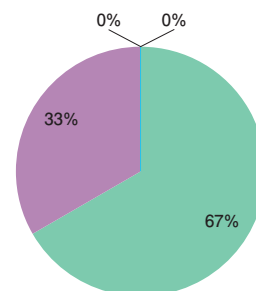
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)、
5) HACCPに関する情報
6) その他
7) 無回答



- 6) その他
・ 記載なし

6. 今回の講習会はいかがでしたか?

- 1) よかった 2) ふつう 3) よくなかった 4) 無回答



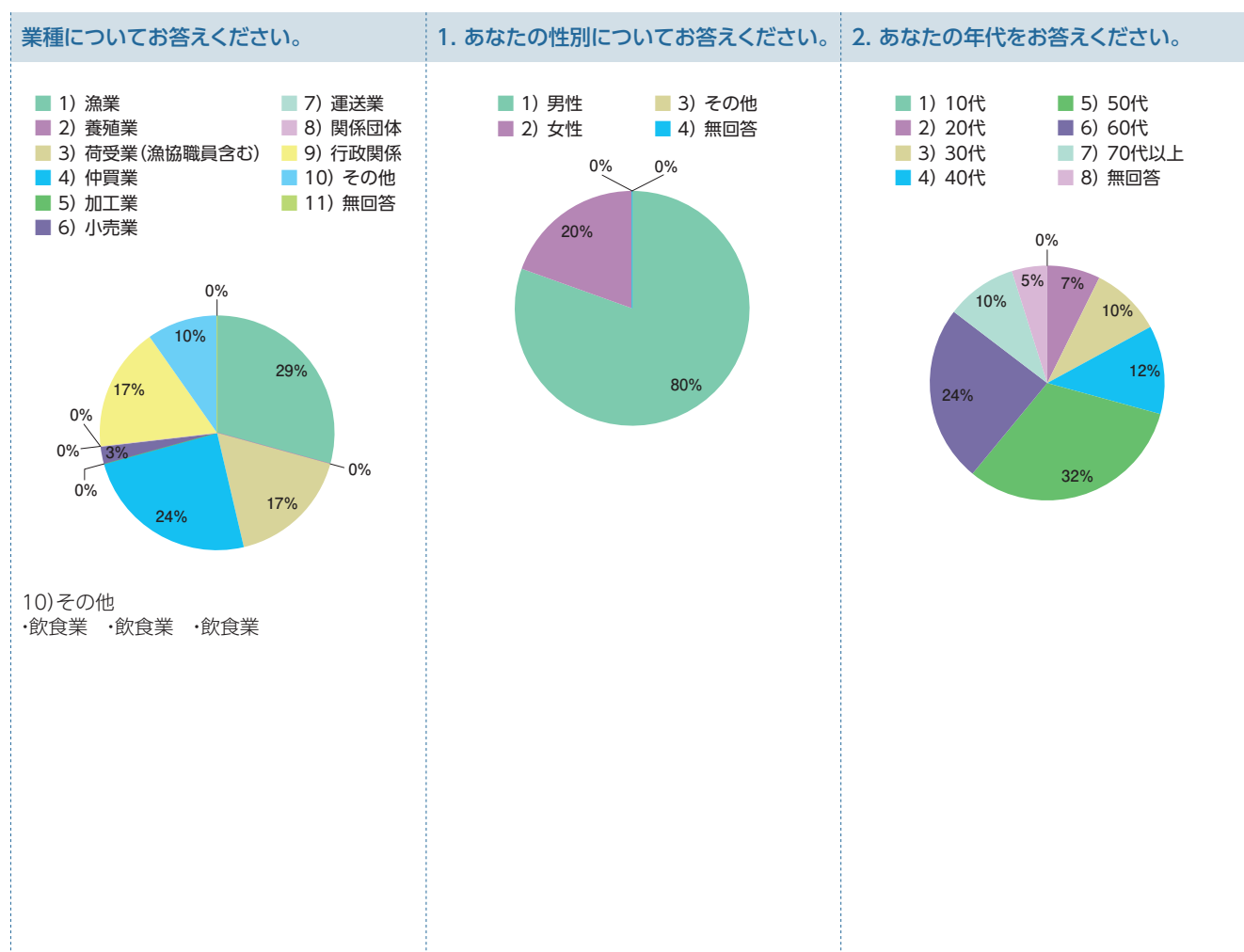
7. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・ 講習会自体をもう少し短い時間をお願いしたいです。
- ・ 実際に他の市場では、どのような対応をしているのかも聞きたいです。

1. 実施体制	共 催	三沢市魚市場品質・衛生管理推進協議会 HACCP 認定加速化支援センター
	後 援	三沢市
2. 実 施 日		令和3年2月18日
3. 場 所	会場名	三沢市漁民研修センター 2F 研修室
	所在地	青森県三沢市三川目4丁目145-552
4. 講 習	講 師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 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
	内 容	1. 改正食品衛生法に伴う HACCP の制度化 2. 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の解説 配布資料：【魚介類競り売り営業（産地市場利用者向け）】 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度について 4. 三沢市魚市場の講評（前回現地指導の指摘事項と当日の現場視察を参考） 質疑応答 講習会アンケート
5. 参加者数		41 名

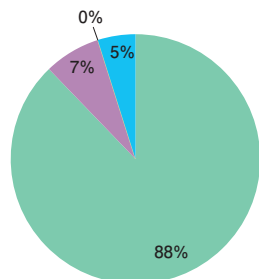


講習会アンケート結果



3. (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

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

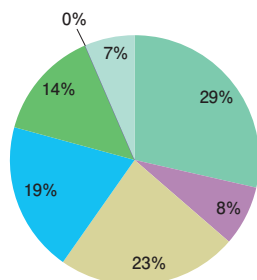


4. 3の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- ・人が関わる品質衛生管理項目を意識して運用に参画していきたい。
- ・品質衛生管理全般。
- ・世界での食品に対する品質衛生管理の取組について。
- ・市場だけではなく、直売所の衛生管理も大事なのでは…と思いましたが(自分の思いです)。
- ・マニュアルを作る。
- ・入場時の服装や手洗い、消毒は徹底し、優良衛生品質管理市場の維持への協力。
- ・場内にての買受人としての衛生管理の把握と使用。
- ・マニュアルは全員持っているのか ほしい。
- ・食の安全は漁業の生きのこりがかかっている。
- ・漁業者全員が講習を受けるようにしたい。
- ・他関係者との情報共有。
- ・HACCPを取り入れた内容 管理。
- ・品質、衛生管理に気を付けて取り組みたいです。

5. 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)

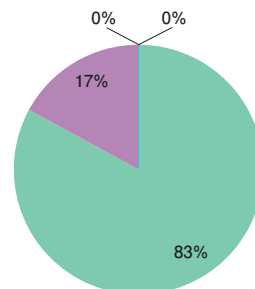
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)、
5) HACCPに関する情報
6) その他
7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

6. 今回の講習会はいかがでしたか?

- 1) よかった 2) ふつう 3) よくなかった 4) 無回答



7. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・講習内容も分かりやすく、資料で再度復習もできるので、定期的に読み返して、市場の衛生管理に努めたいです。
- ・とっても有意義で、一番大事な事なのは…?と改めて思いました。これを機に、また開催して頂ければ…と思いました。
- ・第1部について 魚市場関係者に対し、HACCP制度化の制度自体の話をあまりくわしく話すと「むずかしさ」だけが印象に残り、実際にやらなければいけないことがぼやけるのではないか、と思った。手引き書の解説に特化した内容の方がわかりやすいと思う。
- ・第2部の三沢市魚市場の講評は大変参考になった。
- ・なぜ必要なのか、なぜやるのか、など理由の解説が充実していて、わかりやすかったです。
- ・とても良かったです。
- ・魚がとれない事には…。

1. 実施体制	共 催	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 HACCP 認定加速化支援センター
	後 援	石巻市
2. 実 施 日		令和3年2月22日
3. 場 所	会場名	石巻市水産物地方卸売市場石巻売場 会議室
	所在地	宮城県石巻市魚町2丁目14
4. 講 習	講 師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表（技術士：水産） 西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
	内 容	1. 一般衛生管理と HACCP の解説 2. 食品衛生法改正による HACCP の制度化 3. EU 等輸出水産食品取扱施設（産地市場）の認定（制度の紹介） 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度 5. 石巻市水産物地方卸売市場石巻売場 荷捌室-4 定置ゾーン／荷捌室-2 養殖銀サケゾーン／ 荷捌室-1 陸送活魚ゾーン／荷捌室-1,2 トロールゾーン／ 荷捌室-4 旋網ゾーン／荷捌室-5・6 海外旋網ゾーン 施設全体で取り組む品質・衛生管理に関わる課題と対策 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数		35 名



石巻魚市場講習会



石巻市水産物地方卸売市場石巻売場

講習会アンケート結果

業種についてお答えください。



10) その他
・卸売り

1. あなたの性別についてお答えください。

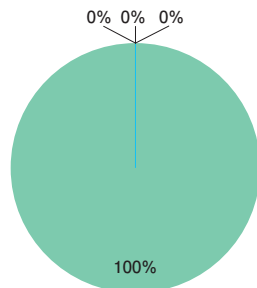


2. あなたの年代をお答えください。



3. (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

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

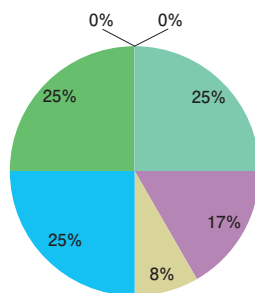


4. 3の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- ・清潔な環境。
- ・HACCPの導入。

5. 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)

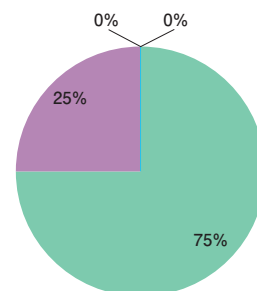
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)、
5) HACCPに関する情報
6) その他
7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

6. 今回の講習会はいかがでしたか?

- 1) よかった 2) ふつう 3) よくなかった 4) 無回答



7. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・ HACCP取得について詳しく教えて欲しい。

1. 実施体制	共 催	一般社団法人 松浦魚市場協会 HACCP 認定加速化支援センター
2. 実 施 日		令和 3 年 2 月 24 日
3. 場 所	会場名	おさかなドーム 2 階 大会議室
	所在地	長崎県松浦市調川町下免 695 番地
4. 講 習	講 師	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／博士：海洋科学] 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
	内 容	1. 食品衛生法改正による HACCP に沿った衛生管理の制度化 2. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度 3. EU 等輸出水産食品取扱施設（産地市場）の認定 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数		28 名



松浦魚市場講習会

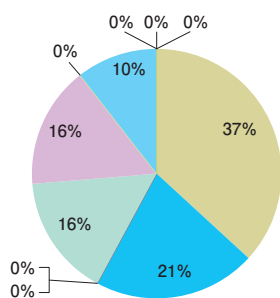


松浦魚市場新荷捌き施設

講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

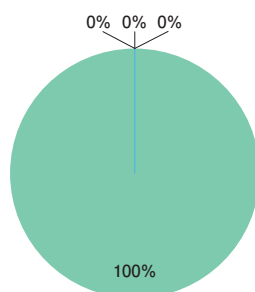
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業（漁協職員含む）
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・荷役作業 ・卸売業

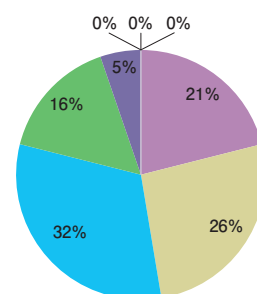
1. あなたの性別についてお答えください。

- 1) 男性
- 2) 女性
- 3) その他
- 4) 無回答



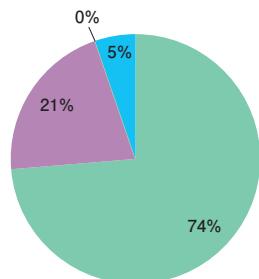
2. あなたの年代をお答えください。

- 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. (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

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

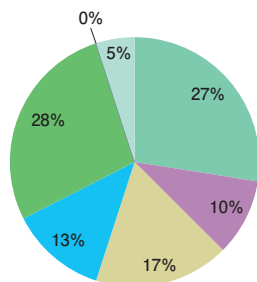


4. 3の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください

- ・衛生管理の記録実施。
- ・自社の衛生管理の実施記録を確実に記録し続けて魚市場の発展に貢献したい。
- ・市場に対してすべての関連会社の衛生管理に対する意識統一が大切だと思いました。
- ・衛生管理計画や記録は取組みたい。
- ・場内で働く人末端まで、品質衛生管理に関する考え方を徹底させたい。
- ・HACCPやEU等向け輸出の認定を受けるうえで必要となるシステム、またその維持に関し学んでいきたいと思えます。
- ・施設利用者全体への周知。

5. 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)

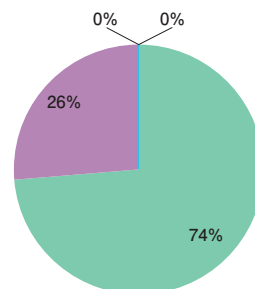
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)、
5) HACCPに関する情報
6) その他
7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

6. 今回の講習会はいかがでしたか?

- 1) よかった 2) ふつう 3) よくなかった 4) 無回答



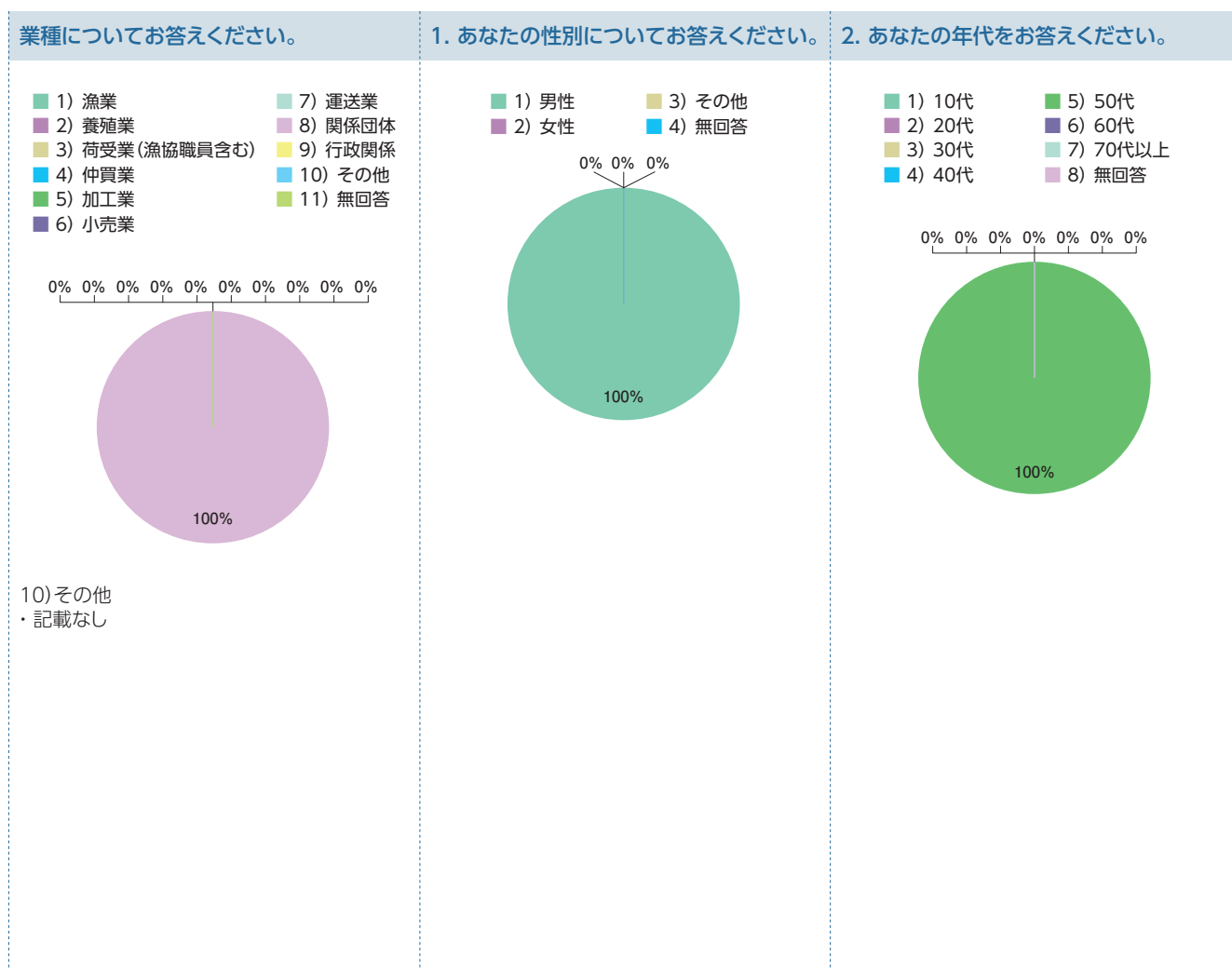
7. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・ありがとうございました。
- ・一般的説明の中に当市場内の実例を絡めて話せば、より一層食い付くと思う。
- ・内容が難し過ぎました。

1.実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター
2.実 施 日		令和3年3月18日
3.場 所	会場名	アジア太平洋トレードセンター内 ATC ホール
	所在地	大阪市住之江区南港北 2-1-10
4.講 習	講 師	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／博士：海洋科学]
	内 容	1. 食品衛生法改正による HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書【魚介類競り売り営業】(産地市場向け)の解説 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5.参加者数		5名

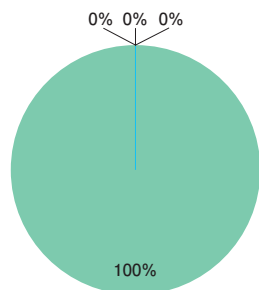


講習会アンケート結果



3. (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

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

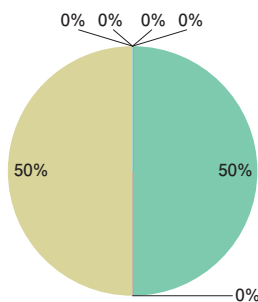


4. 3の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

・記載なし

5. 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)

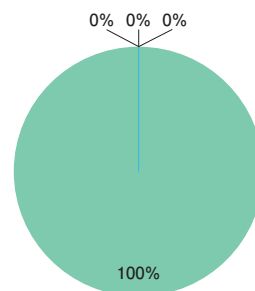
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報, 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報, 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど), 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など), 5) HACCPに関する情報, 6) その他, 7) 無回答



6) その他
・記載なし

6. 今回の講習会はいかがでしたか?

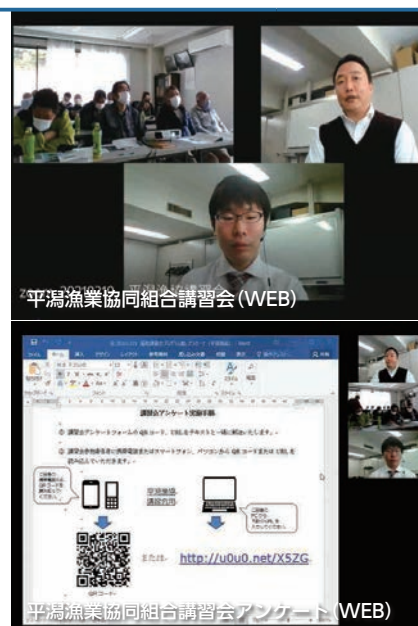
- 1) よかった 2) ふつう 3) よくなかった 4) 無回答



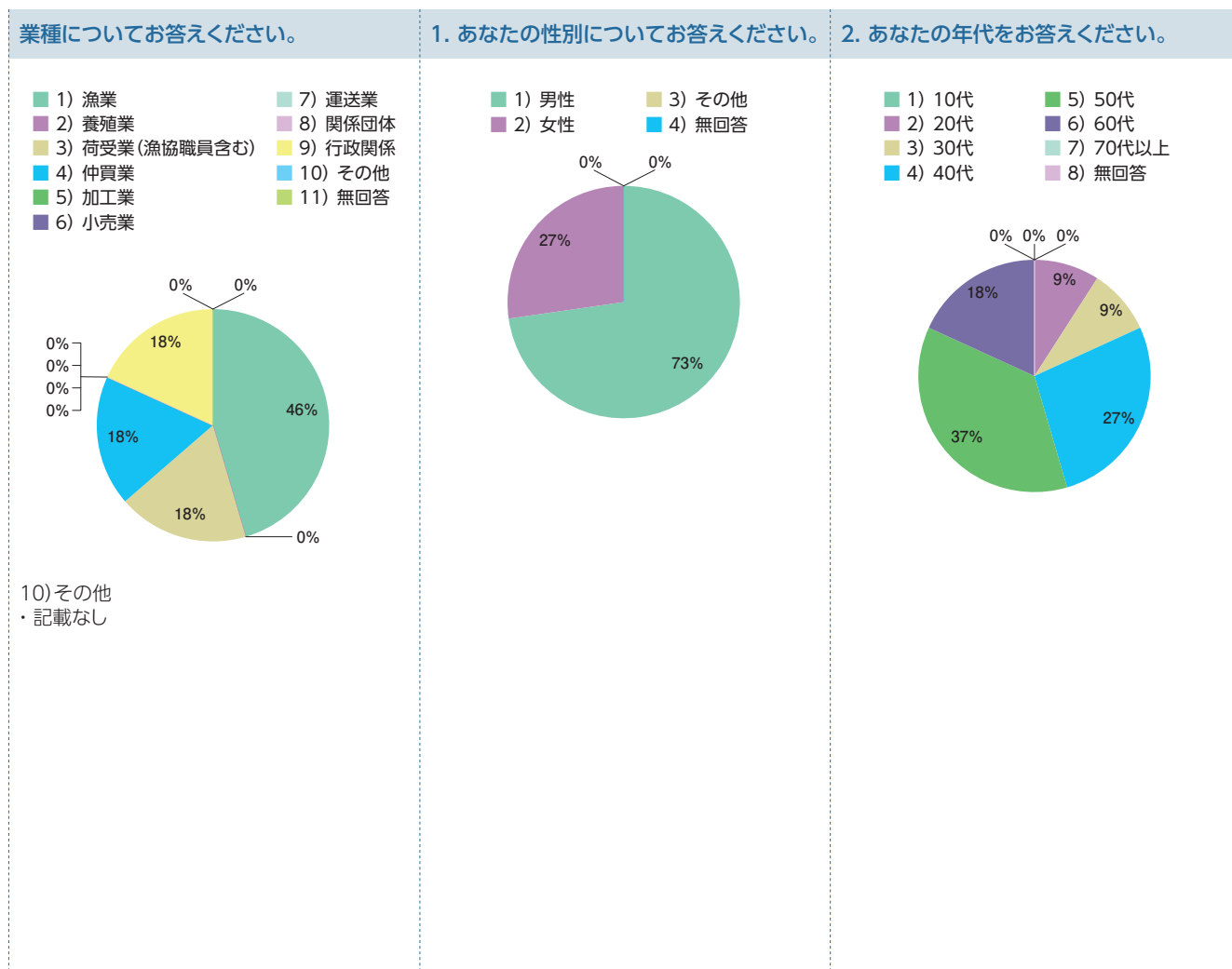
7. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

・記載なし

1. 実施体制	共 催	平潟漁業協同組合 HACCP 認定加速化支援センター
	協 力	茨城県
2. 実 施 日		令和3年3月19日
3. 場 所	会場名	平潟漁業協同組合・海洋水産システム協会
	所在地	茨城県北茨城市平潟町605番地先
4. 講 習	講 師	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／博士：海洋科学〕 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
	内 容	1. 改正食品衛生法に伴う HACCP の制度化の説明 配布資料 【魚介類競り売り営業（産地市場利用者向け）】 2. 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」 の解説 3. 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」 の演習 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数		15名

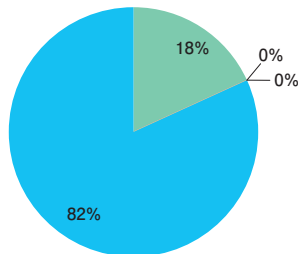


講習会アンケート結果



3. (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

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

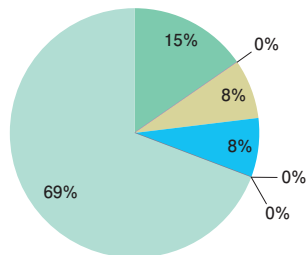


4. 3の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

・記載なし

5. 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)

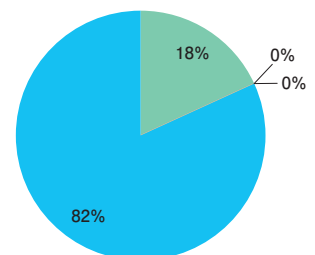
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報, 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報, 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど), 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など), 5) HACCPに関する情報, 6) その他, 7) 無回答



6) その他
・記載なし

6. 今回の講習会はいかがでしたか?

- 1) よかった 2) ふつう 3) よくなかった 4) 無回答



7. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

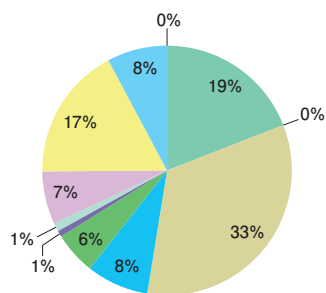
・写真が多用されており、実例を都度確認できたため、頭に入りやすかった。

アンケート結果まとめ

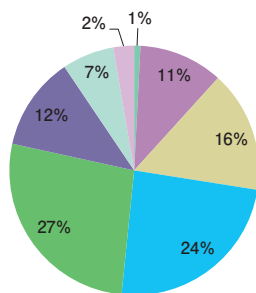
令和 年度 産地関係 品質・衛生管理講習会

講習会実施数	27 件
講習会参加者数	698 人
アンケート回答数	404 人分

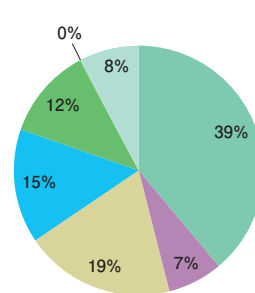
業種についてお答えください。



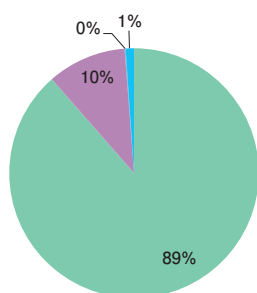
2. あなたの年代をお答えください。



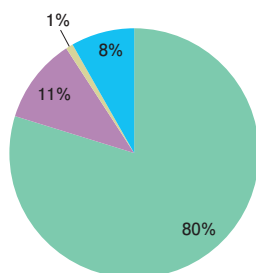
5. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)



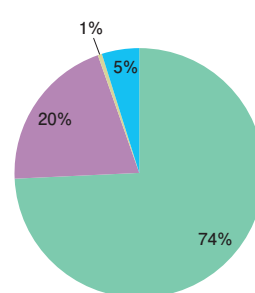
1. あなたの性別についてお答えください。



3. (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



6. 今回の講習会はいかがでしたか？



産地関係者を対象とした品質・衛生管理

現地指導の報告

磯崎漁業協同組合

No. 1

1. 申請者	磯崎漁業協同組合
2. 実施日	令和2年6月5日
3. 場 所	場所名 磯崎漁業協同組合荷捌所 所在地 茨城県ひたちなか市磯崎町 4643
4. 指 導	専門家 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／博士〕 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 内 容 「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換 備 考 優良衛生品質管理市場・漁港認定



荷さばき施設 営業前の洗浄作業 選別・計量作業 一時保管(冷蔵庫) 清掃用具保管 PR用のぼり

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

No. 2

1. 申請者	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7月11日
3. 場 所	場所名 石巻市地方卸売市場石巻売場 海外旋網ゾーン 所在地 宮城県石巻市魚町 2-14
4. 指 導	専門家 岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 内 容 「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換 備 考



海外まき網漁船の 清潔な状態の選別機 選別作業 マグロパレット サイズごとに振分け 積込・出荷 陸揚げ

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

No. 3

1. 申請者	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7月22日
3. 場 所	場所名 石巻市地方卸売市場石巻売場 旋網ゾーン 所在地 宮城県石巻市魚町 2-14
4. 指 導	専門家 岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕
	内 容 「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換
	備 考



作業開始(受け台) コンベア上のカツオ 受入準備

選別後陳列された
カツオ殺菌マットが敷いて 出荷トラック
ある出入り口よりの
搬出

一般社団法人松浦魚市場協会

No. 4

1. 申請者	一般社団法人松浦魚市場協会
2. 実施日	令和2年7月22日
3. 場 所	場所名 松浦市地方卸売市場松浦魚市場 所在地 長崎県松浦市調川町下免 695 番地
4. 指 導	専門家 西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問 岡本 一 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家〔水産学博士〕 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／博士〕
	内 容 1. 買荷積込保管施設の利用方法 2. 買荷積込保管施設の衛生管理 3. 英国、欧州連合、スイス及びノルウェー向け輸出水産食品の取扱要綱 4. 意見交換
	備 考



荷捌き施設入場口

建設途中の新荷捌き
施設市場関係者と
意見交換排水溝と排水桝の
清掃状態白タイヤの電動
フォークリフト

陸揚げ用大型浮桟橋

大船渡魚市場株式会社

No. 5

1. 申請者	大船渡魚市場株式会社
2. 実施日	令和 2 年 7 月 28 日
3. 場 所	場所名 大船渡市魚市場 所在地 岩手県大船渡市大船渡町字永沢 209
4. 指 導	専門家 岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問 内 容 「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2 に基づく現地指導 4. 意見交換 備 考



大船渡魚市場全景 活魚売場 陳列 マグロ陳列 電子入札 カゴの保管

釜石市漁業協同組合連合会

No. 6

1. 申請者	釜石市漁業協同組合連合会
2. 実施日	令和 2 年 8 月 3 日
3. 場 所	場所名 釜石市魚河岸魚市場 所在地 岩手県釜石市魚河岸 3-10
4. 指 導	専門家 岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問 内 容 「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2 に基づく現地指導 4. 意見交換 備 考



釜石市魚市場全景 入口手洗施設 選別用コンベアの鳥害防止対策 選別 選別した漁獲物の計量 セリ

高知県漁業協同組合

No. 7

1. 申請者	高知県漁業協同組合
2. 実施日	令和2年10月8日
3. 場 所	場所名 地方卸売市場 高知県漁業協同組合 清水魚市場 所在地 高知県土佐清水市市場町 11-4
4. 指 導	専門家 金澤 三紀 合同会社 クライム 代表社員 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 部長代理〔技術士／博士〕 内 容 「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換 備 考



高知県漁協清水魚市場

荷捌き施設入場

手洗い場(岸壁側)

計量

入札用活魚槽

トイレ

一般社団法人松浦魚市場協会

No. 8

1. 申請者	一般社団法人松浦魚市場協会
2. 実施日	令和2年10月20日
3. 場 所	場所名 松浦市地方卸売市場松浦魚市場 所在地 長崎県松浦市調川町下免 695 番地
4. 指 導	専門家 西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問 岡本 一 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家〔水産学博士〕 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／博士〕 内 容 1. 対 EU 水産食品取扱認定申請書の作成 2. 新荷さばき所における一般衛生管理 3. HACCP に関する資料の作成 4. <演習> HACCP に関する資料の内容の検討 備 考



一部利用可能な入荷口

フィッシュポンプによる陸揚げ

選別～陳列の様子

セリの様子

市場関係者と意見交換

魚箱の洗浄・消毒工場

熊野漁協遊木浦地方卸売市場

No. 9

1. 申請者	三重県
2. 実施日	令和2年10月26日
3. 場 所	場所名 熊野漁協遊木浦地方卸売市場 所在地 三重県熊野市遊木町5番地先
4. 指 導	専門家 金澤 三紀 合同会社 クライム 代表社員 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 内 容 「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ① マニュアル ② 点検表 ③ 記録及び保管等の状況 ④ その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換 備 考



熊野漁協遊木浦地方 水揚げ作業
卸売市場外観

選別作業

十分に施水を行い
陳列

搬出口と長靴洗浄槽

陸揚げ岸壁と
防鳥ネット

枕崎市漁業協同組合

No. 10

1. 申請者	枕崎市漁業協同組合
2. 実施日	令和2年11月18日
3. 場 所	場所名 枕崎市漁業協同組合 水産物地方卸売市場 高度衛生管理型荷さばき所 所在地 鹿児島県枕崎市松之尾町82番地
4. 指 導	専門家 西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 部長代理〔技術士／博士〕 内 容 EU 向け輸出水産食品取扱施設（市場）認定に関わる指導 1. 施設の構造について 2. 自主検査体制 3. 衛生管理等の確認 4. HACCP に関する資料 5. 意見交換 備 考



海外旋網漁船

高度衛生管理型
荷捌所

入場口の手洗場

荷捌所内の様子

マグロパレット

出荷用プラット
ホーム

奄美漁業協同組合

No. 11

1. 申請者	奄美漁業協同組合
2. 実施日	令和2年11月26日
3. 場 所	場所名 奄美市笠利総合支所 所在地 鹿児島県奄美市笠利町中金久 141
4. 指 導	専門家 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 部長代理〔技術士／博士〕 内 容 「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換 備 考



奄美漁協荷捌き施設 選別作業

入出荷作業

出荷用保冷コンテナ 場内掲示

衛生管理記録の確認

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

No. 12

1. 申請者	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11月27日
3. 場 所	場所名 石巻市地方卸売市場石巻売場 車見本置き場ゾーン 所在地 宮城県石巻市魚町 2-14
4. 指 導	専門家 岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問 内 容 「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換 備 考



陸揚げ

荷台積み込み

車見本置き場

冷海水氷による保管

トラックスケール

荷台の洗浄

株式会社女川魚市場

No. 13

1. 申請者	株式会社女川魚市場
2. 実施日	令和2年12月10日
3. 場 所	場所名 女川地方卸売魚市場 所在地 宮城県牡鹿郡女川町市場通り 66 番地
4. 指 導	専門家 岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問 内 容 「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換 備 考



市場内の現地指導 陸揚げ作業 荷捌き施設内に陳列 入場口：手洗い、靴洗い、検温 荷捌き施設内の様子 市場関係者との意見交換

三沢市魚市場品質・衛生管理推進協議会

No. 14

1. 申請者	三沢市魚市場品質・衛生管理推進協議会
2. 実施日	令和3年2月19日
3. 場 所	場所名 地方卸売市場三沢市魚市場 荷さばき施設・荷さばき施設別棟 所在地 青森県三沢市港町2丁目5番地・4番地
4. 指 導	専門家 岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 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 内 容 「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換 備 考



岸壁の様子(別棟) 荷捌き施設内部の様子(別棟) 別棟陳列 本棟計量 本棟セリ 本棟入場口

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

No. 15

1. 申請者	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3年2月25日
3. 場 所	場所名 石巻市地方卸売市場石巻売場 トロールゾーン 所在地 宮城県石巻市魚町 2-14
4. 指 導	専門家 岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 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
	内 容 「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換
	備 考



陸揚げ岸壁

買受人

漁業者の資材保管

魚箱による陳列

タンクによる陳列

魚箱の管理

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

No. 16

1. 申請者	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11月27日
3. 場 所	場所名 石巻市地方卸売市場石巻売場 陸送活魚ゾーン 所在地 宮城県石巻市魚町 2-14
4. 指 導	専門家 岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 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
	内 容 「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換
	備 考



プラットフォームと搬入口

プラットフォーム搬入口の消毒マット

活魚水槽

セリの様子

選別台やカゴの保管状況

ホース口は床につかないように保管

1. 申請者	株式会社女川魚市場
2. 実施日	令和3年3月2日
3. 場 所	場所名 女川地方卸売魚市場 所在地 宮城県牡鹿郡女川町市場通り 66 番地
4. 指 導	専門家 岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問 内 容 「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換 備 考



選別後ダンベに投入 十分な施氷

定置漁獲物の選別

選別作業前の待機容器類 (西棟)

中央棟 (手前) と西棟 (奥シャッター) の境

中央棟荷捌き場全景

一般社団法人松浦魚市場協会

1. 申請者	一般社団法人松浦魚市場協会
2. 実施日	令和3年3月8日
3. 場 所	場所名 松浦市地方卸売市場松浦魚市場 所在地 長崎県松浦市調川町下免 695 番地
4. 指 導	専門家 西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 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／博士〕 内 容 1. 一般衛生管理マニュアルの作成 2. 対 EU 水産食品取扱認定申請準備 3. HACCP 関連文書について 4. 衛生管理の ICT システム設備 5. 意見交換 備 考



荷捌き施設入場口

プラットフォーム

自動化された選別機

上水、電解水、UV 海水

電動フォークリフト

ドックシェルター

産地関係者のための品質・衛生管理の

指導を行う専門家の育成

産地市場の品質・衛生管理に関わる者や同様の専門性を有する者を対象に実践的な講習や指導を行う専門家の育成を目指して講習会を実施した。

専門家育成講習会を実施する上で、講師の要件及びその人選について、品質・衛生管理の専門家育成を行なう者は、当該事業の趣旨に沿った高度な専門性と実績を有し、講師として相応しい人物であると認められる者を要件とした。また、講習内容を考慮して、関係先と調整の上適任者を選定した。

産地関係者を対象とした品質・衛生管理の専門家育成に係る講習プログラムの内容は、次に掲げる内容を基に受講者の適性に合わせて実施した。

〔プログラムの内容〕
HACCP 認定加速化支援事業について

1. 品質・衛生管理に取り組む理由
 2. 食品衛生上の危害要因に対する衛生管理の取り組み
 3. 魚介類の鮮度
 4. 魚介類の品質
 5. 対 EU 輸出水産食品取扱施設に係る登録
 6. 生産段階の品質・衛生管理
 7. 産地市場・漁港の品質・衛生管理
 8. 産地市場・漁港の品質・衛生管理の課題と対策
 9. 産地仲買業の品質・衛生管理
 10. 特定 3 種漁港が取り組む高度衛生管理基本計画の概要
 11. 築地市場の豊洲移転と品質・衛生管理
 12. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度
 13. 産地市場・漁港の品質・衛生管理の手引き
- (演習)漁船の衛生管理チェック
(演習)魚市場の衛生管理チェック
その他

産地関係者を対象とした品質・衛生管理の専門家育成に係る講習を実施した。
専門家育成の実績は次の通りである。

実施回	実施日	実施対象
第 1 回	令和 2 年 6 月 30 日	岡本 一
第 2 回	令和 2 年 12 月 25 日	全国漁業協同組合連合会 販売企画管理室食品品質管理課 有馬 優香
		全国漁業協同組合連合会 販売企画管理室食品品質管理課 課長 小倉 竜

講習は、一般社団法人海洋水産システム協会 会議室で実施した。
この結果、本事業に関わる講師、専門家として上記の 3 名を新たに登録した。

