

令和3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4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3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 太地町漁業協同組合	8
2 塩釜市魚市場衛生管理推進委員会	10
3 一般社団法人 松浦魚市場協会	12
4 愛媛県漁業協同組合 宇和島支所	14
5 高知県漁業協同組合、すくも湾漁業協同組合	16
6 国頭漁業協同組合	18
7 山口県漁業協同組合吉佐統括支店	20
8 熊野漁業協同組合	22
9 奄美漁業協同組合	24
10 大阪府漁業協同組合連合会	26
11 与那原・西原町漁業協同組合	28
12 銚子市漁業協同組合	30
13 シーフードショー東京	32
14 おおすみ水産振興協議会	34
15 宮城県漁業協同組合志津川支所	36
16 一般社団法人下関水産振興協会	38
17 北さつま漁業協同組合	40
18 一般財団法人 沖縄県水産公社	42
19 株式会社女川魚市場	44
20 野牛漁業協同組合	46
21 八戸漁港産地協議会	48
22 種市南漁業協同組合	50
23 釜石市漁業協同組合連合会	52
24 むつ市大畑地区産地協議会	54
25 仙台海産物仲卸協同組合	56
26 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	58
27 地方卸売市場 宮古市魚市場	60
28 境港水産物市場管理株式会社一般社団法人境港水産振興協会、境港鮮魚仲買協同組合	62
アンケート結果まとめ	64

産地関係者を対象とした品質・衛生管理 現地指導の報告	65
1 一般社団法人 松浦魚市場協会	66
2 一般社団法人 松浦魚市場協会	66
3 太地町漁業協同組合	67
4 一般社団法人 松浦魚市場協会	67
5 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	68
6 一般社団法人 松浦魚市場協会	68
7 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
8 一般社団法人 松浦魚市場協会	69
9 与那原・西原町漁業協同組合	70
10 高知県漁業協同組合 室戸岬支所	70
11 一般社団法人 松浦魚市場協会	71
12 枕崎市漁業協同組合	71
13 奄美漁業協同組合	72
14 一般社団法人下関水産振興協会	72
15 北さつま漁業協同組合	73
16 種市南漁業協同組合	73
17 銚子市漁業協同組合	74
18 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	74
19 すくも湾漁業協同組合	75
20 株式会社女川魚市場	75
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	77

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28件の実施をして、897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	令和3年7月2日	12名	太地町漁業協同組合
第2回	令和3年7月20日	18名	塩釜市魚市場衛生管理推進委員会
第3回	令和3年7月23日	92名	一般社団法人 松浦魚市場協会
第4回	令和3年7月29日	32名	愛媛県漁業協同組合 宇和島支所
第5回	令和3年8月31日	29名	高知県漁業協同組合、すくも湾漁業協同組合
第6回	令和3年9月10日	27名	国頭漁業協同組合
第7回	令和3年9月29日	24名	山口県漁業協同組合吉佐統括支店
第8回	令和3年10月6日	16名	熊野漁業協同組合
第9回	令和3年10月19日	15名	奄美漁業協同組合
第10回	令和3年10月27日	14名	大阪府漁業協同組合連合会
第11回	令和3年11月1日	15名	与那原・西原町漁業協同組合
第12回	令和3年11月5日	56名	銚子市漁業協同組合
第13回	令和3年11月8日	20名	シーフードショー東京
第14回	令和3年11月15日	28名	おおすみ水産振興協議会
第15回	令和3年11月24日	16名	宮城県漁業協同組合志津川支所
第16回	令和3年11月29日	47名	一般社団法人下関水産振興協会
第17回	令和3年12月17日	27名	北さつま漁業協同組合
第18回	令和3年12月21日	62名	一般財団法人 沖縄県水産公社
第19回	令和3年12月21日	17名	株式会社女川魚市場
第20回	令和4年1月14日	77名	野牛漁業協同組合
第21回	令和4年1月18日	29名	八戸漁港産地協議会
第22回	令和4年1月18日	17名	種市南漁業協同組合
第23回	令和4年1月21日	29名	釜石市漁業協同組合連合会
第24回	令和4年2月10日	19名	むつ市大畑地区産地協議会
第25回	令和4年2月18日	69名	仙台海産物仲卸協同組合
第26回	令和4年3月7日	20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27回	令和4年3月8日	45名	地方卸売市場 宮古市魚市場
第28回	令和4年3月9日	25名	境港水産物市場管理株式会社一般社団法人境港水産 振興協会、境港鮮魚仲買協同組合
受講人数		897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	令和3年6月29日	一般社団法人 松浦魚市場協会
第2回	令和3年7月9日	一般社団法人 松浦魚市場協会
第3回	令和3年7月23日	太地町漁業協同組合
第4回	令和3年8月18日	一般社団法人 松浦魚市場協会
第5回	令和3年8月30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6回	令和3年9月2日	一般社団法人 松浦魚市場協会
第7回	令和3年9月16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8回	令和3年9月20日	一般社団法人 松浦魚市場協会
第9回	令和3年10月5日	与那原・西原町漁業協同組合
第10回	令和3年10月15日	高知県漁業協同組合 室戸岬支所
第11回	令和3年10月29日	一般社団法人 松浦魚市場協会
第12回	令和3年11月25日	枕崎市漁業協同組合
第13回	令和3年12月10日	奄美漁業協同組合
第14回	令和4年1月13日	一般社団法人下関水産振興協会
第15回	令和4年1月20日	北さつま漁業協同組合
第16回	令和4年2月4日	種市南漁業協同組合
第17回	令和4年2月4日	銚子市漁業協同組合
第18回	令和4年2月8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19回	令和4年2月15日	すくも湾漁業協同組合
第20回	令和4年2月22日	株式会社女川魚市場

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1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3年5月26日	1名	一般社団法人海洋水産システム協会 会議室

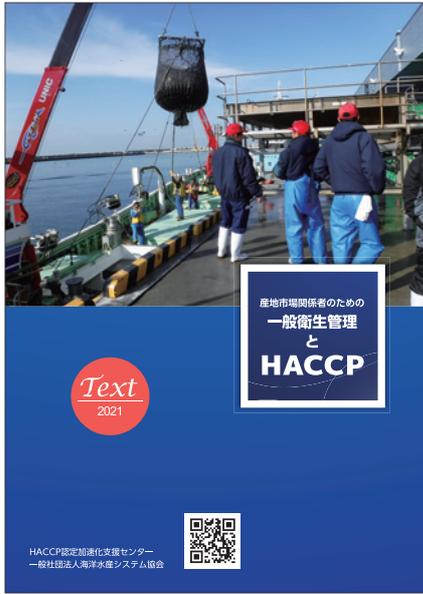
講師、専門家については、次の通りである。

◎講習会、現地指導

◆外部講師・専門家

	氏名	所属先
講師・専門家	浅沼 進	FD サプライ研究所
〃	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 食品品質管理課
〃	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 ソリューション事業部
〃	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
〃	岡崎 恵美子	東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科 食品品質設計学講座
〃	小倉 竜	全国漁業協同組合連合会 食品品質管理課
〃	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 計画調査第2部
〃	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
〃	中澤 奈穂	東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科 食品品質設計学講座
〃	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 事業本部 衛生検査部門
〃	濱田 奈保子	東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科 食品流通安全管理専攻
〃	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
〃	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
〃	山内 和夫	(元 一般社団法人海洋水産システム協会 参与)
〃	吉野 千春	日本無線株式会社 事業本部 ソリューション事業部

●講習会用テキスト



CONTENTS

1 品質・衛生管理が必要な理由	4
産地市場における衛生管理	10
HACCPシステムによる衛生管理とは	11
(参考) 食品安全マネジメントシステム	12
※ HACCP ガイドラインの改訂	13
2 HACCPに沿った衛生管理の制度化	14
食品衛生法等の一部を改正する法律の概要について	14
HACCP運用に対する国際的な取り組みと我が国における動向	14
HACCP制度化に関する衛生管理についての基本的な考え方	16
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書	16
(参考) 卸売市場の水産物卸売業向け、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書	19
(参考) 衛生管理策定のための手引書作成支援及び確認	19
HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A	20
※ 卸売市場法及び食品流通構造改善促進法の一部改正について	22
3 生産段階の品質・衛生管理	23
漁船における品質・衛生管理	23
定置網漁船におけるEU-HACCP導入の事例	26
対EU輸出水産食品に係る冷凍船のHACCPシステム導入について	27
※ 冷凍船HACCP導入の手引き 【漁業生産者専用】	28
冷凍船(遠洋マグロはえ縄漁船)におけるEU-HACCP導入の事例	31
4 産地市場・漁港の品質・衛生管理	34
5 産地市場の衛生管理システムの事例	42
石巻市水産物地方卸売市場の事例	43
浜田漁港7号荷さばき所における衛生管理記録の事例	45
大船渡市魚市場の事例	47
松浦魚市場の事例	51
6 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	52
各国の食品安全関係法の強化	52
農林水産物及び食品の輸出の促進に関する基本方針	52
認定業務の体制	53
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	54
認定施設のうち産地市場、消費地市場の認定に係る手続等水産食品の取扱要綱	54
農林水産省によるEU向け輸出水産食品取扱施設の認定申請ガイドライン(産地市場及び消費地市場)	58
7 産地仲買業の品質・衛生管理	68
ソフト要件とハード要件の推奨項目	68
ソフト要件とハード要件の推奨項目	70
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書	70
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書	71

8 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度	74
優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の概要	74
優良衛生品質管理市場・漁港認定基準について	74
優良衛生品質管理市場・漁港の認定事例紹介	76
優良衛生品質管理市場・漁港へのアンケート	92
※ 産地市場・漁港の品質・衛生管理	94

付録

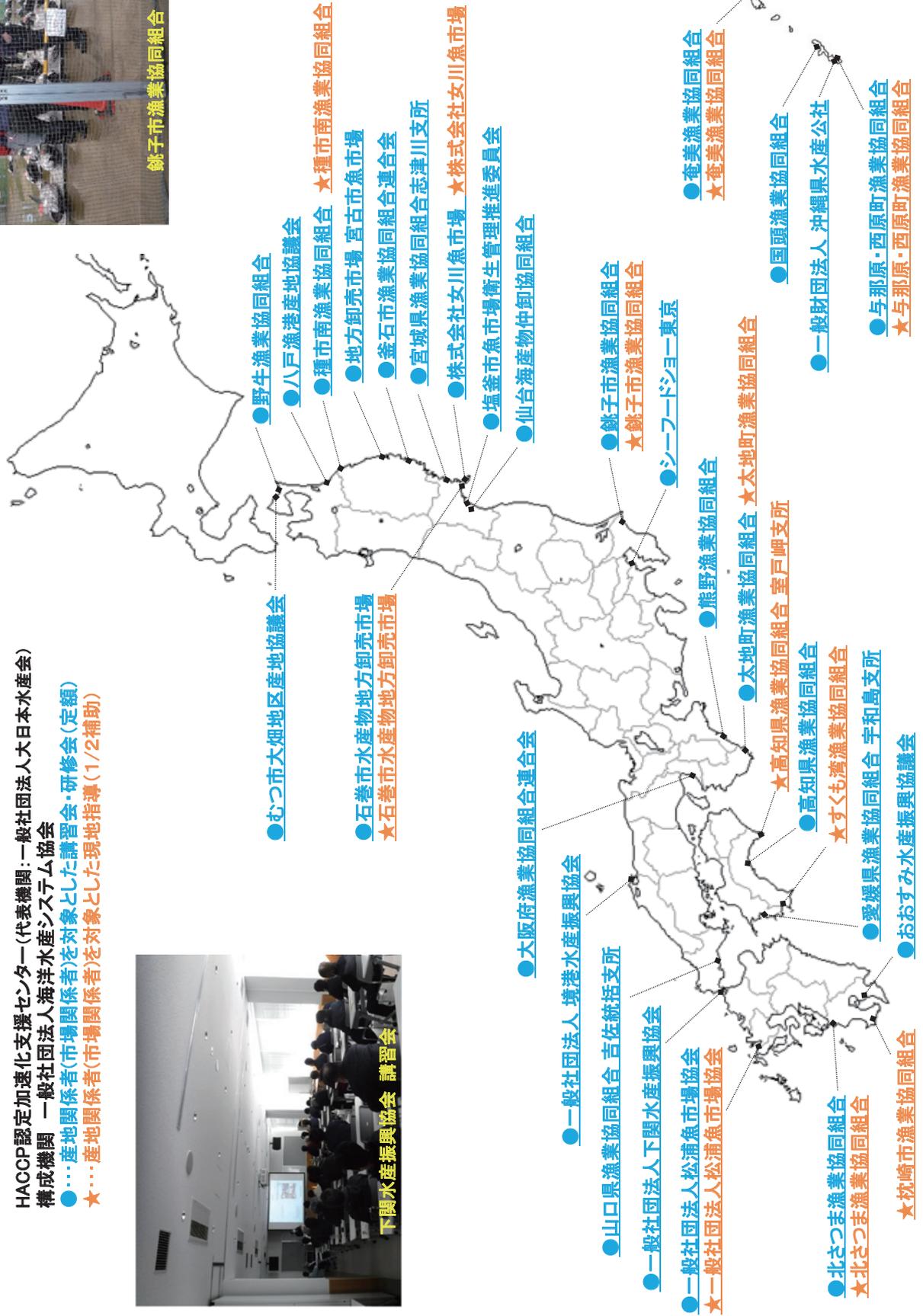
付録1 魚介類の鮮度	95
1 鮮度とは	95
2 魚介類の鮮度の変化とおしじさの変化	95
3 死後変化	96
4 死後変化に影響する要因	98
5 魚介類の鮮度保持方法	98
6 鮮度の判定方法	100
7 フードチェーンを通じたトレーサビリティを確保する！	101
付録2 魚介類の品質	102
1 魚介類の成分とその変化	102
2 魚介類の死後変化・冷凍・解凍による品質への影響	103
3 魚介類の種類による品質変化の特徴	104
4 品質評価指標	105
※ 品質・衛生管理に関わる実証試験の実例紹介	106
～沿岸域における漁船漁業ビジネスモデル研究会～	106
※ 事例紹介 A3法による衛生管理	111
付録3 特定3種漁港が取り組む高度衛生管理基本計画の概要	112
高度衛生管理基本計画の概要	112
新たな漁港整備長期計画(平成29～令和3年度)	117
付録4 参考情報 豊洲市場の紹介	118
豊洲市場への移転	118
豊洲市場について 施設の配置・構造とコンセプト	119
豊洲市場の品質・衛生管理について	123
(参考) 東京都における品質・衛生ハンドブック及びマニュアル作成資料	123
参考資料	124

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3年度 HACCP認定加速化支援事業
産地関係者を対象とした品質・衛生管理の講習会・研修会及び現地指導の実績

HACCP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

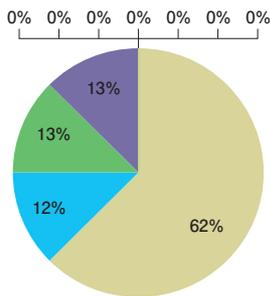
1. 実施体制	共 催	太地町漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
2. 実施日		令和3年7月2日
3. 場 所	会場名	太地町公民館
	所在地	和歌山県東牟婁郡太地町大字太地 3077-13
4. 講 習	講 師	金澤 三紀 合同会社クライム 代表社員 山内 和夫 一般社団法人 海洋水産システム協会 登録専門家
	内 容	1. 改正食品衛生法に伴う HACCP の制度化 2. 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の解説 配布資料：【魚介類競り売り営業（産地市場利用者向け）】 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度について 4. 太地町漁業協同組合 地方卸売市場・太地漁港の講評（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・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数		12名



講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

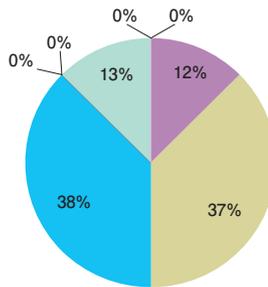
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

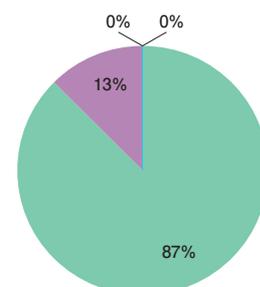
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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



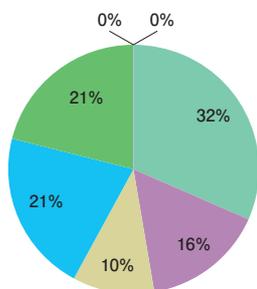
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・水揚げされた魚は十分な氷で冷やし、活魚に関しては、水温を管理し、酸欠にならないように流水する。

4. 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)

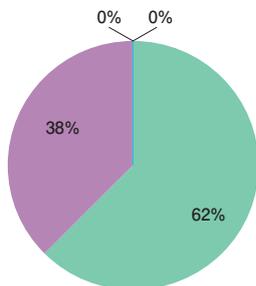
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6)その他
・記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

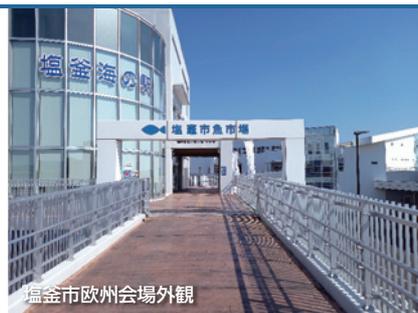
- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・分かりやすく、聞きやすかったです。

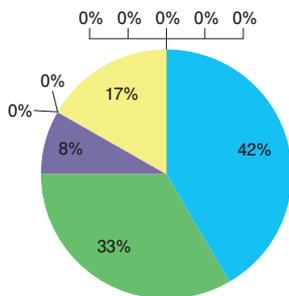
1. 実施体制	共 催	塩釜市魚市場衛生管理推進委員会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
	後 援	塩竈市
2. 実施日	令和3年7月20日	
3. 場 所	会場名	塩竈市魚市場中央棟 2F 会議室
	所在地	宮城県塩竈市新浜町1丁目13番1号
4. 講 習	講 師	西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問 岡崎 恵美子 国立大学法人 東京海洋大学 産学・地域連携推進機構 客員教授 (博士) 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 (技術士 / 博士 : 水産)
	内 容	1. 食品衛生法改正による HACCP の制度化 2. 産地市場に関わる衛生管理の制度について 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 【水産物仲卸業・仲買業向け】配布資料 (参考 テキスト第9章) 4. 水産物の鮮度と品質 5. ●水産物の鮮度保持と冷凍保管 (マグロを例として) 6. ●水産加工品の品質審査会等の事例 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数	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。

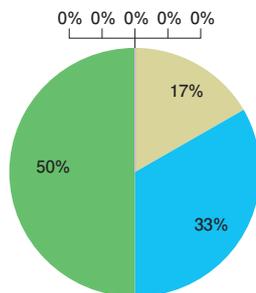
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業 (漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

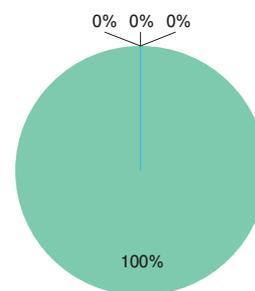
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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



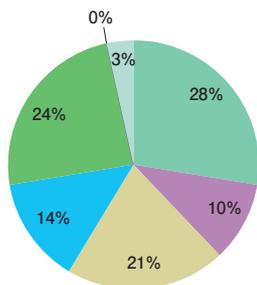
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・現在HACCP取得に向けて、全社で動いております。
- ・鮮度管理を大切に、衛生面もしっかりやっていきたい。
- ・弊社は大水HACCPを取得しているが、それを徹底して安心安全な商品づくりを行い、塩釜のブランドイメージを高めていきたい。
- ・優良衛生品質管理市場の認定に向けた取り組み。

4. 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)

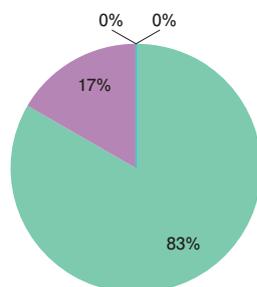
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など)、
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・いま、勉強している事にも、通じるところがありました。
- ・西澤氏の話が、首を振る時にマイクから離れてお話ししてる部分が聞き取りづらいところがありました。
- ・先生方ありがとうございました。
- ・今後も衛生管理に取り組み、強化を図っていきたい。

1. 実施体制	共催	一般社団法人 松浦魚市場協会 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	松浦市、西日本魚市株式会社、漁港漁場漁村総合研究所
2. 実施日	令和3年7月23日	
3. 場所	会場名	新荷捌き施設 2階 ホール (仕向け場)
	所在地	長崎県松浦市調川町下免 695 番地
4. 講習	講師	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 : 水産)
	内容	1. 研修会の趣旨説明 ~ EU HACCP 認定施設取得に向けて~ 2. 新荷捌き施設の利用方法 3. 現場で取り組む衛生管理について ・衛生管理マニュアルの説明 4. 衛生管理の記録について ・記録票の構成と担当者等 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数	92名	



松浦魚市場

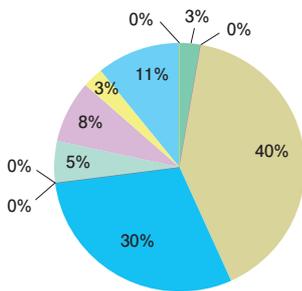


松浦研修会 01 (第1部)

講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

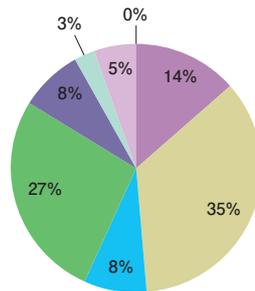
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業 (漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・選別。
・鮮魚荷役作業。
・倉庫業務。

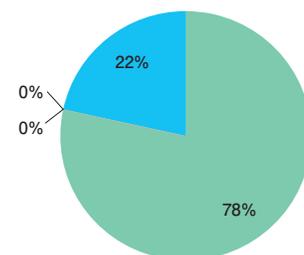
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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



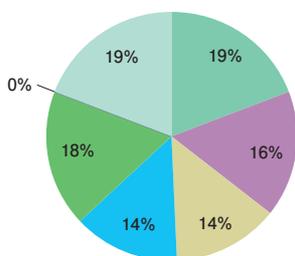
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・関係施設の衛生管理(トイレ、洗浄機器等)。
- ・施設の適切な維持管理(点検、修理)。
- ・衛生面。
- ・鮮魚の取り扱いに対しての基本的なことを真摯に守っていきたいです。
- ・手洗い 消毒。
- ・松浦魚市場で働く全ての方々が自然に衛生管理マニュアルを遵守できるように浸透させていきたい。
- ・今後関わってくるものには気をつけて取り組みたいと思います。
- ・意識改革を市場全体で高められるようにしたい!
- ・関係者末端までの説明・説得・指導。
- ・市場から凍結庫までの入庫に関する、交差汚染の防止。

4. 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)

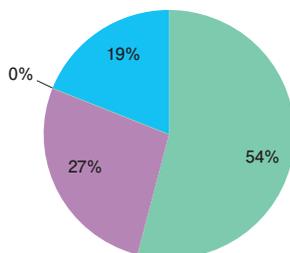
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・勉強になりました。ありがとうございました。
- ・説明がわかりやすく良く理解できた。
- ・これだけ多くの方が働く場所で衛生管理を徹底するのはなかなか難しく困難だと思いますが、皆さんの協力をあおげるような体制を構築して頑張っていけないといけないと感じました。
- ・資料を元に教えていただき参考になりました。
- ・意識はすぐ落ちてくるので頻繁に講習会をやってもらいたい!
- ・HACCP認定取得の意味を末端(臨時作業員)まで伝える適切な手段・アイデア等をもっと知りたい。他産地市場の指導成功例をより量的具体的に挙げご指導願いたい。

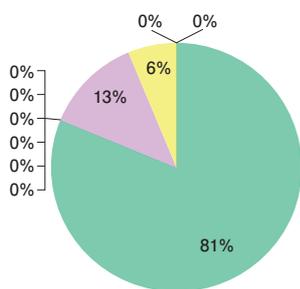
1. 実施体制	共 催	愛媛県漁業協同組合 宇和島支所 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
2. 実施日		令和3年7月29日
3. 場 所	会場名	愛媛県漁業協同組合宇和島事業部漁業研修センター 2F 大研修室
	所在地	愛媛県宇和島市築地町2丁目318-252
4. 講 習	講 師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 〔技術士 / 博士：水産〕 岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部兼設計部 技師補
	内 容	1. 産地市場における衛生管理の基本 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 の制度化について 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 5. 産地における仲卸業者の品質・衛生管理 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

業種についてお答えください。

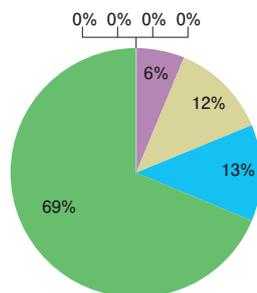
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

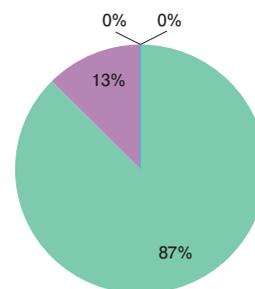
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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



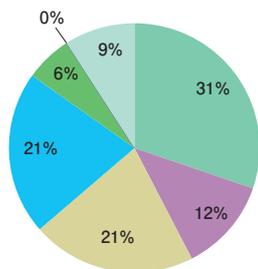
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・大切だと思うから。
- ・市場職員の衛生管理に対する意識改革。
- ・魚の鮮度保持。
- ・市場の魚の大切さ!
- ・清潔な市場。

4. 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)

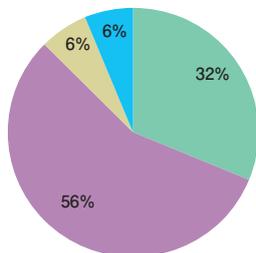
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・ハセップ化にするに対して、改善費、投資費が。魚価に低価格化として、暫く動くと、懸念される。現在は、まだ、市場の、水揚げ体勢、手順が、予定通りに、行われていない。岸壁の屋根!タンクによる、二度手間、三度手間。の早期の改善が、望まれる!
- ・漁業者の鮮度向上への取組みを、レベルアップするための講習会を継続して開催したい。
- ・食を扱う現場として、最近言われる高度衛生管理は必須ですが、長年の慣習で魚の取り扱い方は一向に変わりません。現場の意識改革が必要ですが、それを声高に主導する組織でもなければ、リーダーシップを取れる人材もいません。地方の魚市場は大方このような状況であると考えます。講義にもありました保健所による検査の強化や罰則の適用、または、不衛生による不買若しくは魚価の暴落でもなければ、スピード感のある高度衛生化は難しいと考えます。

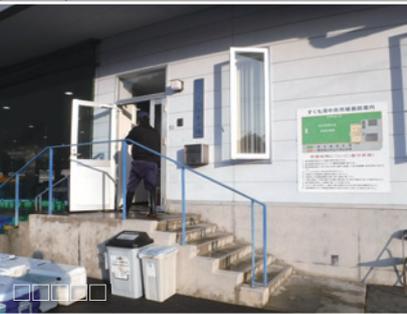
1. 実施体制	共催	高知県漁業協同組合、すくも湾漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
	後援	高知県
2. 実施日		令和3年8月31日
3. 場所	会場名	高知県漁業協同組合本所・室戸統括支所・佐賀統括支所・清水統括支所・すくも湾漁業協同組合 (一社) 海洋水産システム協会 会議室
	所在地	高知県本町1丁目6番21号 水産会館2 (高知県漁業協同組合本所)
4. 講習	講師	小倉 竜 全国漁業協同組合連合会 販売企画管理室 食品品質管理課 課長 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 (技術士 / 博士 : 水産)
	内容	1. 産地市場の品質・衛生管理の取組みについて 2. 食品衛生法改正による HACCP の制度化に係る HACCP 手引書の解説 3. 品質・衛生管理と販売力強化の事例紹介 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説 5. 全国の品質・衛生管理に取組む産地市場の紹介 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数		29名

令和3年度 産地市場関係者のための HACCP 関連の講習会プログラム

会 場 : 高知県漁業協同組合本所・室戸統括支所・佐賀統括支所・清水統括支所
すくも湾漁業協同組合
実 施 日 : 2021年8月31日(火)
共 催 : 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)
高知県漁業協同組合、すくも湾漁業協同組合
後 援 : 高知県
司 会 進 行 : 高知県漁業協同組合本所

プログラム :

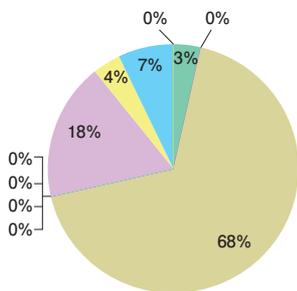
時間	内容
13:15	入場受付 JF 高知 HACCP 関連オンライン講習会 時間: 2021年8月31日 13:15~ 継続可能 Zoomミーティングに参加する時は、下の URL 又は ID/パスワードを用いて 接続してください。 https://zoom.us/j/98900837347?pwd=TWk0eVZ0bWlmaUlnTSk4LjFhQWJlQkVhSUT09 [ミーティング ID: 989 0083 7347] [パスワード: 012345]



講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

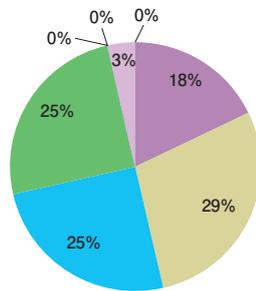
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業 (漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・団体職員。

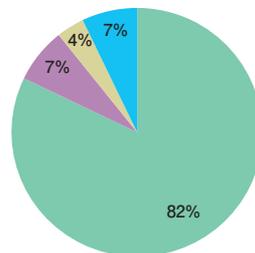
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取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



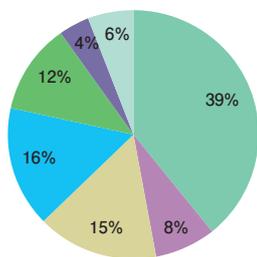
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・市場の清掃。
- ・なかなか予算がありませんが、ハード面の強化を行いたい。
- ・ICT化のお話しがとても魅力的に感じました。
- ・デジタル化。
- ・なし。
- ・市場の衛生管理。
- ・市場場内での品質管理など。
- ・ICTによる効率化。
- ・水産物の温度管理。
- ・高圧洗浄機による洗浄作業。
- ・ICTの取り組み。
- ・5Sの徹底を図り全体に視野を広げていきたい。
- ・場内での取り組み。

4. 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)

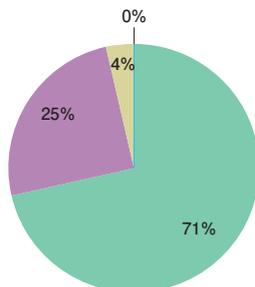
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など)、
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・ICT化。

5. 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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・特になし。
- ・昨年も参加させて頂きましたが、とても勉強になりました。
- ・なし。
- ・わかりやすい説明でした!
- ・リモートではなく直接講義される事をおまわしています。
- ・これからも継続して行っていきたいです。
- ・新しい情報がわかり勉強になりました。
- ・色々な、事柄が学べて良かったです。

1. 実施体制	共 催	国頭漁業協同組合 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)
2. 実施日		令和3年9月10日
3. 場 所	会場名	国頭漁協漁民研修ホール
	所在地	沖縄県国頭郡国頭村辺土名 183-4
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 / 博士 : 水産)
	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) 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数		27 名



国頭漁協外観

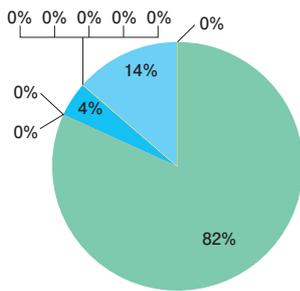


国頭漁協講習会様子

講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

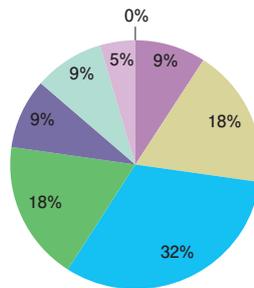
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業 (漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



- 10) その他
- ・ シャーベットアイス製氷機メーカー。
 - ・ 製氷機会社。
 - ・ 建設業。

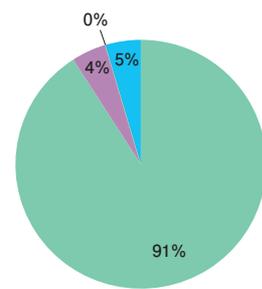
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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



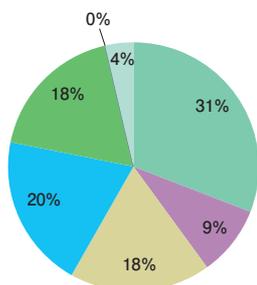
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・漁業者を含む全ての市場利用者の衛生管理に対する意識改革。
- ・整理整頓。清掃。
- ・衛生管理。
- ・衛生管理の実施記録の記入。
- ・競り場内で使用する海水の殺菌。
- ・競り場内での魚の低温管理。
- ・いい商品を作りたいので、衛生管理を徹底したいです。
- ・鮮魚をセリ市場に並べた後の差し氷の正しい方法。
- ・洗浄。
- ・温度管理。
- ・市場内セリ対象へ有効的なスラリーアイス利用方法の提案。

4. 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)

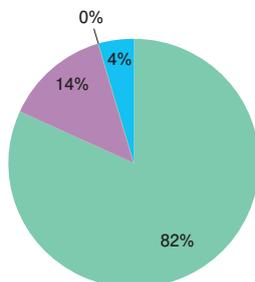
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)、
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6)その他
・記載なし

5. 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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・競り場での衛生管理 温度管理の課題が見えたと思います。
- ・いい勉強になりました!
- ・また色々何かあれば教えて欲しいです!

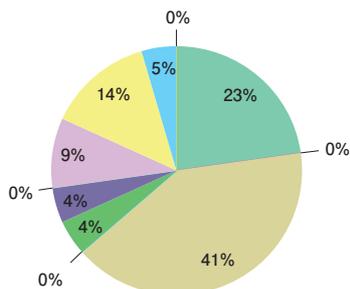
1. 実施体制	共催	山口県漁業協同組合吉佐統括支店 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
	協力	山口県、防府市、山口市
2. 実施日	令和3年9月29日	
3. 場所	会場名	ホテル サン防府 1階会議室 / (一社) 海洋水産システム協会
	所在地	山口県防府市戎町1丁目10-16 / 東京都中央区日本橋3-15-8
4. 講習	講師	岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 (技術士 / 博士：水産)
	内容	1. 食品衛生法改正による HACCP の制度化 2. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書の解説 【魚介類競り売り営業】(産地市場向け) 3. 山口県漁協防府地方卸売市場衛生管理計画について 4. 衛生管理チェックシートについて 5. 全国の品質・衛生管理に取組む産地市場の事例紹介 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数	24名	



講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

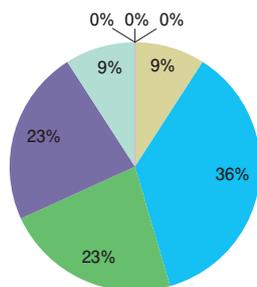
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・新聞社。

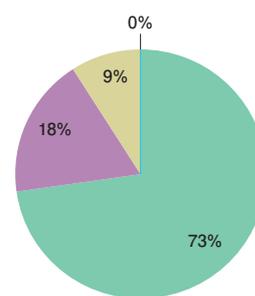
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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



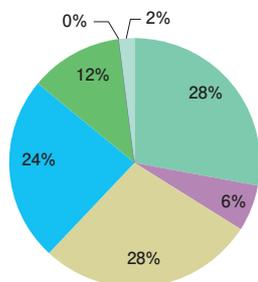
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・衛生管理計画の実行。
- ・廃棄物の管理。
- ・生鮮品低温管理。
- ・消費者まで、おいしく、適正な物が届くために、必要な取り組み。
- ・関係者の衛生管理に関する意識啓発。
- ・陳列用パレットの使用。
- ・手洗い手順。
- ・衛生管理の周知方法。
- ・衛生管理 記録の電子化。
- ・haccp、JFS-Cなどの認証取得を目指して欲しいと思います。
- ・市場での衛生管理計画書を実行していきたいと思う。
- ・haccpの考え方を取り入れた衛生管理。
- ・魚を売場床面に直置せず、シートやパレットを敷いて、その上に魚を置く。

4. 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)

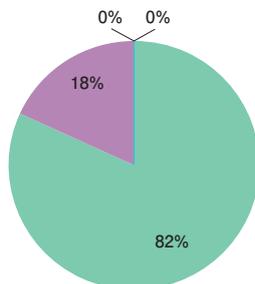
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など),
- 5) HACCPIに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・とても分かりやすかったです。
- ・管理の継続が、大変で重要なのだとよく分かりました。
- ・その為にも自分は勿論ですが、市場利用者の意識改革に努力したいと思います。
- ・"HACCAPの具体的な運用がよく理解できました。
- ・ありがとうございます。
- ・他の市場で関係者の評価の高い取組事例を沢山知りたい。
- ・非常に分かりやすくご説明頂き感謝します。
- ・この講習をきっかけに、利用者の意識に変化があれば良いと思いました。
- ・衛生管理の完全周知と定着を目指し、改善していきます。
- ・なるべく沢山のの人に周知したいので何度かやって欲しい。
- ・講習の中で食中毒事故の下げ止まりというお話がありました。年単位では以前の2500件から直近10年は1000件程度で推移されているとの事。国内においてhaccp導入の効果として何件くらいの事故件数におさえる事を指標とされているのでしょうか。またの時にでも教えて下さい。
- ・今までhaccp関連の講習会に多く参加させて頂きましたが岡野先生のお話しはとてもわかりやすく、また何をすれば良いのかという管理計画の手本もお示しいただきました。ありがとうございました。
- ・会の進行、構成などバランス良く、説明も具体性があり、わかりやすかったとおもいます。頂いたテキストも大変良くできており、今後も資料として活用させて頂きたく思います。
- ・漁師の視点から見た場合市場がHACCPの取り組みをソフト、ハード問わず行った場合漁師がどの程度変わるか知りたい。
- ・講義を終えて、衛生管理の重要性が解りました。当市場は老朽化が進んでおり、何から手を着けたらいいかわかりませんが、出来る事から取り組んで行きたいと思います。
- ・衛生管理に関係する業務はありませんが、当たり前の事を確実に行うため見える化して、消費者に安心安全に商品を届けて欲しいです。
- ・当市場も策定した衛生管理計画に基づき、今後も衛生管理設備等の整備を進めていく。

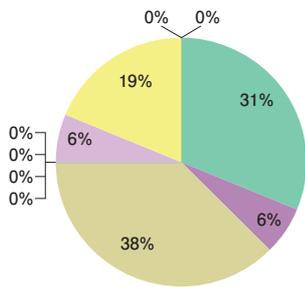
1. 実施体制	共 催	熊野漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
	後 援	熊野市
2. 実施日	令和3年10月6日	
3. 場 所	会場名	熊野市文化交流センター / (一社) 海洋水産システム協会
	所在地	三重県熊野市井戸町 643-2 / 東京都中央区日本橋 3-15-8
4. 講 習	講 師	小倉 竜 全国漁業協同組合連合会 販売企画管理室 食品品質管理課 課長 岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部兼設計部 技師補
	内 容	1. 優良衛生品質管理市場認定に係る昨年度の現地調査の結果について 2. 産地市場の品質・衛生管理の取組みについて 3. 食品衛生法改正による HACCP の制度化に係る HACCP 手引書の紹介 4. 品質・衛生管理と販売力強化の事例紹介 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数	16名	



講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

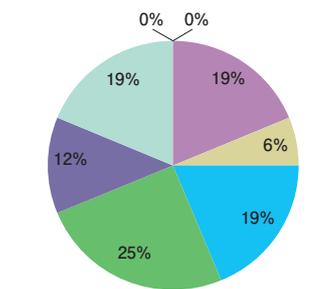
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

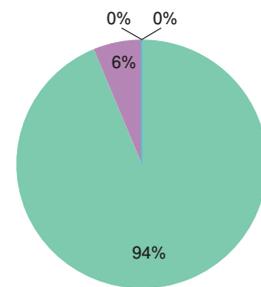
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取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



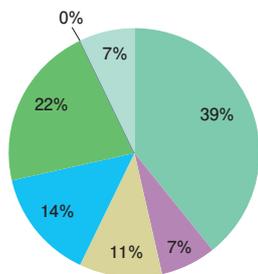
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・魚価の安定と向上に取り組んでいきたい。
- ・漁船における品質・衛生管理。
- ・トラック入口(荷魚の受入れがはっきりしないので)。
- ・魚の鮮度をよくしていきたい。

4. 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)

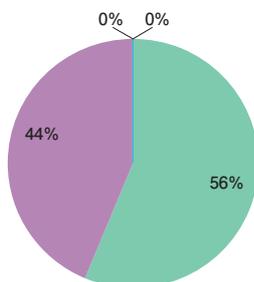
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・講習の基となる資料を配布いただけたら、より理解しやすい講習になったかと思います。
- ・もう少し、事例等の発表をスライドショー等で教えて頂けるとわかりやすいかと思いました。
- ・読み上げるだけでなく資料がほしい。
- ・JFさんよろしくお願いします。
- ・9月に実施して欲しい。

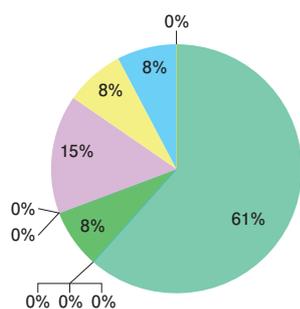
1. 実施体制	共催	奄美漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
	協力	鹿児島県、奄美市
2. 実施日	令和3年10月19日	
3. 場所	会場名	奄美市笠利総合支所
	所在地	鹿児島県奄美市笠利町中金久141
4. 講習	講師	小倉 竜 全国漁業協同組合連合会 販売企画管理室 食品品質管理課 課長 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 (技術士 / 博士 : 水産)
	内容	1. 水産物のリスク統括と品質・衛生管理について 2. 品質・衛生管理と販売力強化の事例紹介 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説 4. 全国の品質・衛生管理に取組む産地市場の紹介 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

業種についてお答えください。

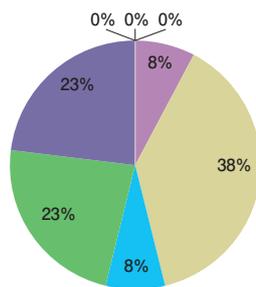
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業 (漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・公務員。

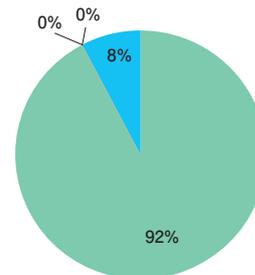
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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



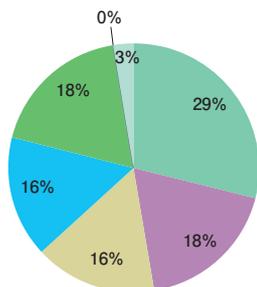
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・今後の機能移転にも活かせるよう漁協さんとともに進めていきたいと考えます。
- ・SDGs。
- ・衛生管理と品質管理は、非常に近い部分があるため。
- ・一人一人が、まだまだ認識が足りないと思うので、周知してまだ伸ばしていきたいですね。
- ・HP、インスタグラムなどを活用した情報宣伝。

4. 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)

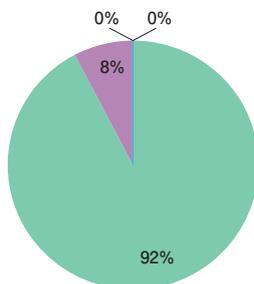
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・他漁協のモデルとなる素晴らしい事例なので、奄美漁協の今後の実績を広めていきたいと思いました。
- ・毎年新しい事が知れて勉強になる。
- ・いつも衛生品質管理市場の紹介、現在続けている衛生品質管理市場に対する丁寧な説明ありがとうございました。
- ・私も含め、水産関係者一同モチベーションが上がったと思います。
- ・プロジェクトの品質が悪かったことは申し訳ございませんでした。
- ・また、こういう機会がありましたら参加して勉強して行きたいです。
- ・大変ためになりました。
- ・次の目標が見えて良かったです。

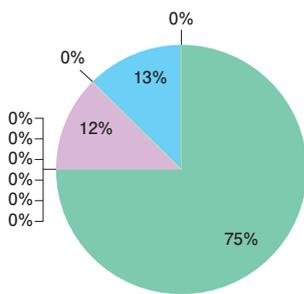
1. 実施体制	共催	大阪府漁業協同組合連合会 HACCP 認定加速化支援センター構成機関 代表機関 一般社団法人 大日本水産会、 構成員 一般社団法人海洋水産システム協会
2. 実施日		令和3年10月27日
3. 場所	会場名	大阪府漁業協同組合連合会 会議室
	所在地	大阪府岸和田市地蔵浜町 11-1
4. 講習	講師	瓜生 裕幸 一般社団法人 大日本水産会 国際・輸出促進部 部長 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 (技術士 / 博士：水産)
	内容	1. 演題 『水産業における一般的衛生管理と HACCP システム』 2. 演題 『HACCP の考え方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) 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。

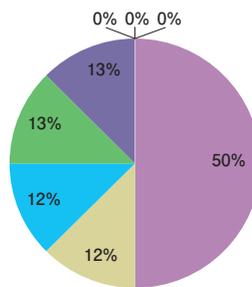
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・登録している業種が分からなかった為。

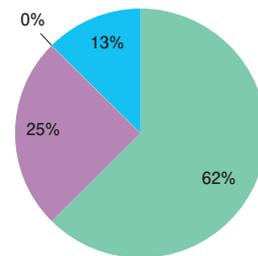
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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



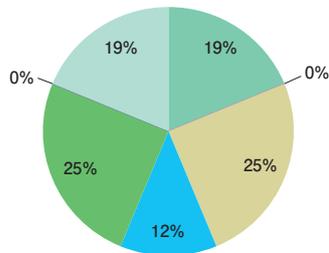
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理をしていく上で、水揚げから一時保管を重点的に管理に力を入れていきます。

4. 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)

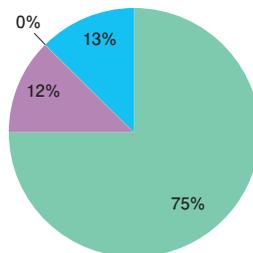
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・ 記載なし

5. 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



6. 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。

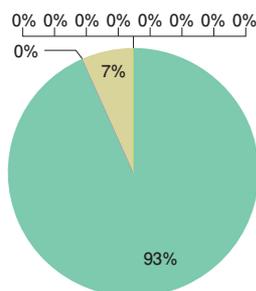
1. 実施体制	共 催	与那原・西原町漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
2. 実施日		令和3年11月1日
3. 場 所	会場名	当添公民館
	所在地	沖縄県島尻郡与那原町板良敷 751
4. 講 習	講 師	浅沼 進 FD サプライ研究所 代表 (元 東京海洋大学大学院 教授) 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 [技術士 / 博士 : 水産]
	内 容	1. 優良衛生品質管理市場・漁港認定に関わる課題と対策 2. EU 向け輸出水産食品取扱施設の認定申請ガイドライン (産地市場) の紹介 3. 売場における衛生管理の取組と生鮮流通の変化 ～新型コロナと改正卸売市場法により高まる水産市場の社会的役割～ 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

業種についてお答えください。

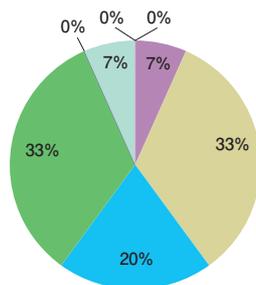
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業 (漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

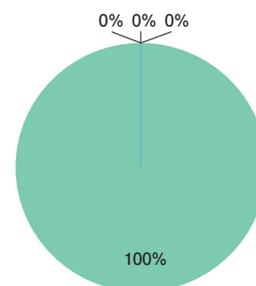
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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



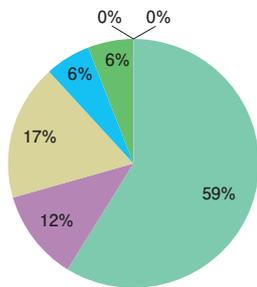
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

・海外輸出に関する品質・衛生管理について。

4. 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)

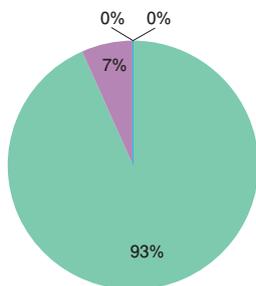
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



6)その他
・記載なし

5. 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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

・コロナや軽石などで、漁業自体に影響がでて
いるなかなかなので、今後の販売などの考えが
聞けてよかったです。

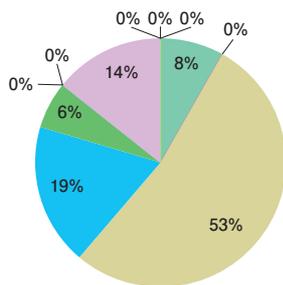
1. 実施体制	共催	銚子市漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関) 銚子市漁業協同組合
2. 実施日		令和4年11月5日
3. 場所	会場名	銚子市漁業協同組合 第一卸売市場 研修室
	所在地	千葉県銚子市新生町 1-36-12
4. 講習	講師	浅沼 進 FD サプライ研究所 代表 (元 東京海洋大学大学院 教授) 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 (技術士 / 博士 : 水産)
	内容	1. 優良衛生品質管理市場・漁港認定に関わる課題と対策 2. EU 向け輸出水産食品取扱施設の認定申請ガイドライン (産地市場) の紹介 3. 卸売市場における衛生管理の取組と生鮮流通の変化 ~新型コロナウイルスと改正卸売市場法により高まる水産市場の社会的役割~ 4. 質疑応答・意見交換 5. 講習会アンケート
5. 参加者数		56名



講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

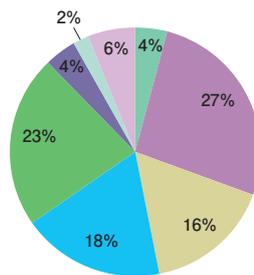
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業 (漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

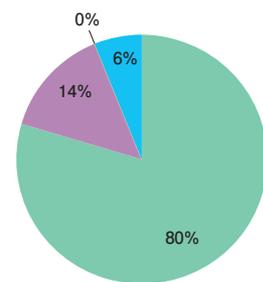
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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



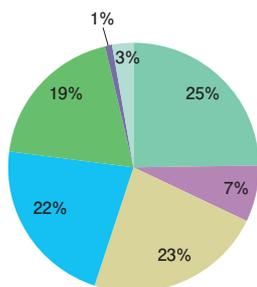
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・職員が率先して取り組み。
- ・衛生管理やSDGsについて。
- ・環境を良くする事が衛生管理に繋がる。
- ・指摘を受けた衛生管理計画。
- ・漁船内における衛生管理について検討したいと思った。
- ・衛生関係。
- ・一部の買受人しか買えなかったもっと多くの人に魚を買える権利を。
- ・漁業の発展に力を入れて行くことの重要さを学び今後漁業従事者として時事関係に漁業がどのような影響があるのかなど多くの知識をつけていきたいと思った。
- ・衛生管理の具体的な例にそり、自社でももっと細かく点検していきたい。
- ・市場職員としてより一層衛生管理に力を入れていきたい。
- ・喫煙場所の徹底、ゴミ等のポイ捨てなど。
- ・施設を清潔に保つという心掛け。
- ・場内のルール。その他。
- ・衛生管理の協力。

4. 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)

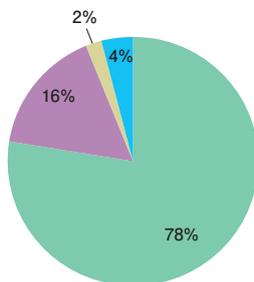
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)、
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・他部署の衛生管理について知らなすぎたので知らないといけなかった。
- ・消費地市場についての知識が増えた。
- ・機会があれば見学してみたい。
- ・衛生管理計画をしっかり把握して、実行していきたい。
- ・今回はとても貴重な演説をありがとうございました。
- ・具体的な例があり、写真を元に説明がありわかりやすかった。市場に関連する私たち仲買の会社の具体例があったら、説明を受けたいと思う。
- ・色々な他市場の情報等は参考になるので定期的に教えて頂きたい。
- ・新しい衛生管理型市場建設にあたり、職員、関係者がより意識を高く持ち、取り組んでいけたらと思います。
- ・ありがとうございました。
- ・細かいところは別にして衛生に関して全国共通の大まかな規則、それにそった看板の設置等。このような取り組みは指導する側、講習を受けた側はそれなりに理解を示すと思うが、市場に出入りしている全ての人に浸透していくのは大変困難だと思う。誰でもわかりやすい指標を看板等で掲示するのが大事だと思う。
- ・地域を巻き込み1人1人のモラル改善を実行。
- ・今回講習会に参加させていただきましたが、なにか、市場のあら探してみたいでなぜかよくわからない処がありました。

1. 実施体制	共 催	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)
2. 実施日		令和4年11月8日
3. 場 所	会場名	第23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	浅沼 進 FD サプライ研究所 代表 (元 東京海洋大学大学院 教授) 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 : 水産)
	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の解説～【魚介類競り売り営業】(産地市場向け)～ 2. 卸売市場における衛生管理の取組と生鮮流通の変化～新型コロナと改正卸売市場法により高まる水産市場の社会的役割～ 3. 質疑応答・意見交換 4. 講習会アンケート 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数		20名

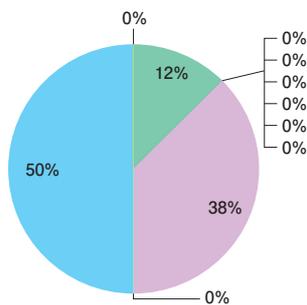


主 催：（一社）海洋水産システム協会（HACCP認定加速化支援センター構成機関）
内 容：
食品衛生法による食品衛生法の改正が紹介されました。この改正のうち「HACCPの徹底化」に関わる産地市場向けの「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」について解説を行います。また、HACCP認定加速化支援センターに関わる産地市場向け講習会用テキストの配布も行います。
食品衛生法改正によるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書の解説～【魚介類競り売り営業】(産地市場向け)～
（一社）海洋水産システム協会 部長代理（技術士 / 博士） 岡野 利之 氏
卸売市場における衛生管理の取組と生鮮流通の変化～新型コロナと改正卸売市場法により高まる水産市場の社会的役割～
FDサプライ研究所
代表（元東京海洋大学大学院教授） 浅沼 進 氏

講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

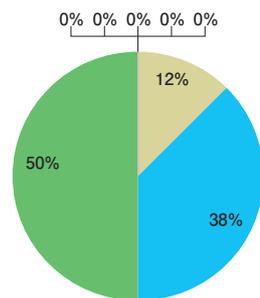
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



- 10) その他
・ 水産コンサルタント。
・ 水産コンサル。
・ 水産高校。

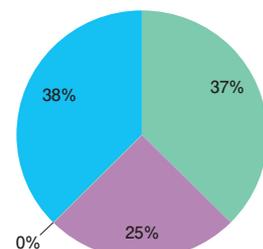
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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



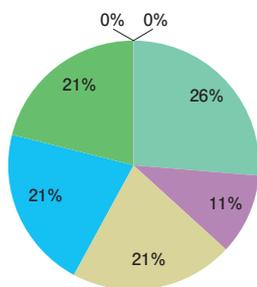
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- 産地市場の機能統合にあたり、衛生管理体制の強化が求められるので、関係者に周知していきたい。

4. 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)

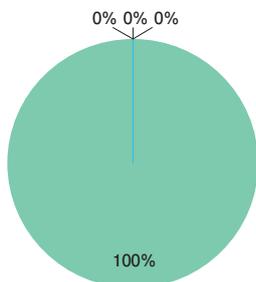
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

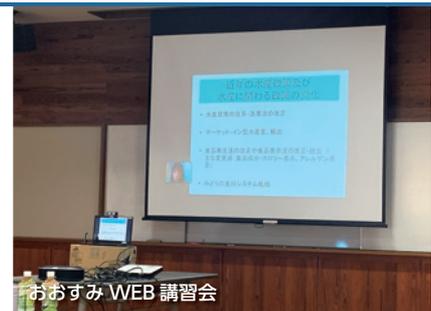
- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- 一般衛生管理とHACCPのテキストはインターネットで閲覧可能にしていきたい。
- 受講させていただきありがとうございました。今回は6月に施行されました中小企業のHACCP義務化について、セミナーでもご説明にありました手引き書について、零細な従業員10名以下の組合員に対する指導の参考に受講させていただきました。

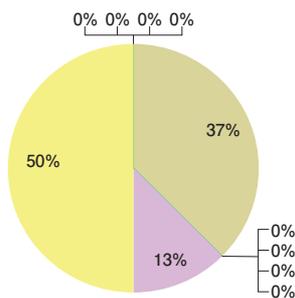
1. 実施体制	共 催	おおすみ水産振興協議会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
2. 実施日		令和4年11月15日
3. 場 所	会場名	鹿児島県大隅地域振興局別館 2階大会議室 / (一社) 海洋水産システム協会
	所在地	鹿児島県鹿屋市打馬 2丁目 16番 6号 / 東京都中央区日本橋 3-15-8
4. 講 習	講 師	岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 [技術士 / 博士 : 水産] 岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部兼設計部 技師補
	内 容	1. 改正食品衛生法に伴う HACCP 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の 解説 3. 質疑応答・意見交換 4. 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。

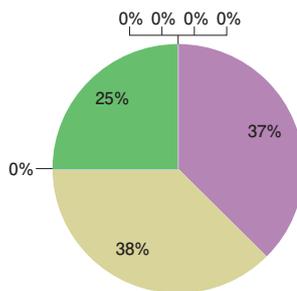
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業 (漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

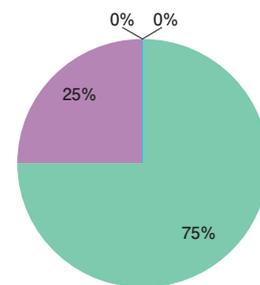
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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



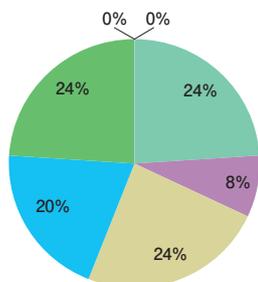
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・町内の対象箇所に衛生管理計画の作成を促進。
- ・既に作成済みの場合は、計画に基づき、管理の徹底を図りたい。
- ・一般衛生管理。
- ・垂水市漁協には産地市場がない。
- ・市場の開設をしていないため、水場に関しては一時保管してから翌朝に他市場へ出荷しているが、その保管場所の冷蔵庫について、消毒槽等の設置を行っておらず、営業時間帯であれば、誰でも出入り自由な状態であるため、改善していきたい。また、鳩と野良猫が相当数徘徊しているため、その対策も行いたい。
- ・haccpiに向けた市場、またそれに係る加工施設の見直しを行いたい。一部必要に迫られたところは見直しを図ったが、完全に扱いきれていないため、それに向けた対応を行いたい。

4. 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)

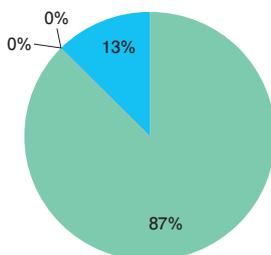
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・haccpiについての取り組み例について、知れてよかった。内容についてはよその研修に似たものになっていたので、もっと深掘した導入事例を紹介してもらってよかったのかなと思った。
- ・コロナについての対策については、主にネット通販や商品開発だったので、導入までの細かいいきさつ、補助金、動機など知りたかったと思いました。

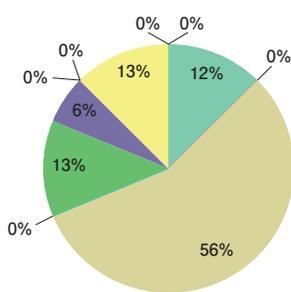
1. 実施体制	共催	宮城県漁業協同組合志津川支所 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
2. 実施日		令和4年11月24日
3. 場所	会場名	南三陸町地方卸売市場
	所在地	宮城県本吉郡南三陸町志津川旭ヶ浦1番地
4. 講習	講師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 金澤 三紀 合同会社クライム 代表社員 6次産業化中央サポートセンター 登録プランナー等
	内容	1. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準から見た南三陸町地方卸売市場（前回認定更新時の指摘事項及び当日の現場視察より） 2. 地域 HACCP の取組み紹介（仮題） ～漁船・市場・加工・流通が一体となった品質管理高度化の取組み事例～ 3. 質疑応答・意見交換 4. 講習会アンケート
5. 参加者数		16名



講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

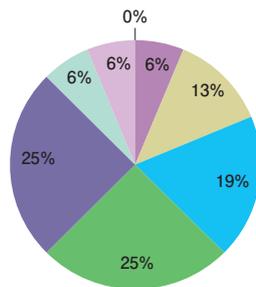
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

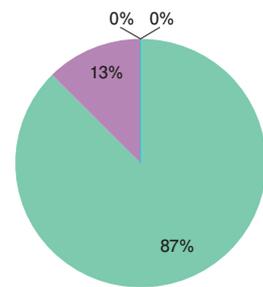
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取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



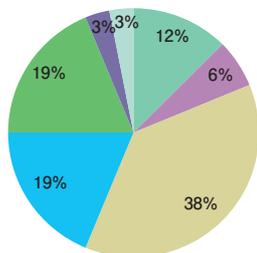
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・5S。
- ・地域HACCPの実施。
- ・漁業者との連携。
- ・細かいしてきがたくさんあった。それぞれをクリアして衛生的な市場になるようにがんばっていきたい。
- ・市場HACCPの必要性。
- ・何でも取組みたい。取り組まなければならない。
- ・水産物の安心、安全をさらに追及し他産地との差別化を図る必要があるため。
- ・地域HACCPなどで、必ずみんなが衛生管理に取り組まなければいけないしくみになればいいなと思う。

4. 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)

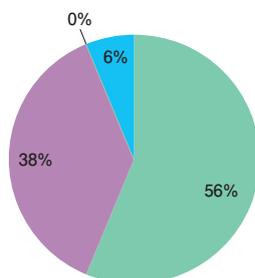
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・このような講習会を行い、各自が意識の向上につなげられれば良いと思う。
- ・ありがとう。
- ・SDGsの関連を要望。海をよごさない運動。生産者を含め。
- ・今後とも指導宜しくお願い致します。
- ・特になし。
- ・今後ともよろしくお願い致します。

1. 実施体制	共催	一般社団法人下関水産振興協会 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	山口県下関水産振興局
2. 実施日	令和3年4月1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一丁目 16-1
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〕 金澤 三紀 合同会社クライム 代表社員 6次産業化中央サポートセンター 登録プランナー等 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：水産〕
	内容	1. 水産物の鮮度保持 2. 水産物の品質審査とブランド等の事例 3. 地域 HACCP の取組み紹介 (仮題) ～漁船・市場・加工・流通が一体となった品質管理高度化の取組み事例～ 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説 5. 下関漁港地方卸売市場の衛生品質管理に関わる課題と対策 6. 質疑応答・意見交換 7. 講習会アンケート
5. 参加者数	47名	



下関漁港講習会様子

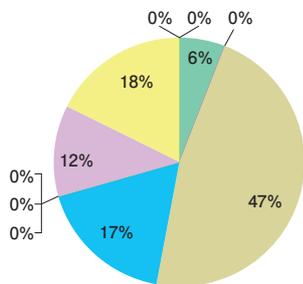


下関漁港地方卸売市場

講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

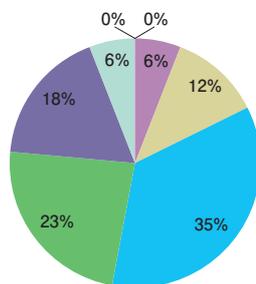
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業 (漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

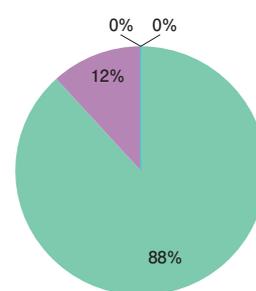
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取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



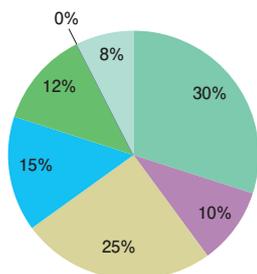
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・鮮魚の鮮度維持への意識をもっと高く、持たなければいけないと思った。
- ・氷をしっかりとるなければいけない。
- ・ちょっとしたゴミや、魚の置き方など。
- ・ソフト面の意識向上と下関の問題点。
- ・高鮮度、高品質で付加価値向上が出来れば良い。
- ・高度衛生管理において 今日注意点などを言われた事を これから注意しながら改善していきたい。

4. 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)

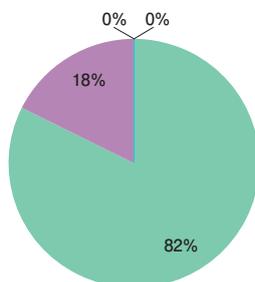
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・岡崎教授から、品評会のことをお伺いできたので、大変為になった。また、岡野先生が最後に見せてくださった、下関漁港の問題点についてのスライドが、問題解決の手掛かりになると思う。
- ・ありがとうございました。
- ・講習が分かりやすかった。沖底の荷役の問題点を今後知りたい。
- ・漁船での衛生管理は今後どれくらい必要になってくるのか?
- ・ソフト面で扱う方の意識が低過ぎる。検査に来た時だけでは到底、認定は取れない、まだ厳しくしないと無理では!
- ・今日注意点など これから気が付いたらなおしていこうと思いました。

1. 実施体制	共 催	北さつま漁業協同組合 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)
2. 実施日		令和4年12月17日
3. 場 所	会場名	北さつま漁業協同組合 2F 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	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 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. 新型コロナウイルスへの産地市場での対応について 2. 産地市場での衛生管理システム事例紹介 3. 一般衛生管理の概要 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定更新について (前回認定更新時の指摘事項及び当日の現場視察より) 5. 質疑応答・意見交換 6. 講習会アンケート
5. 参加者数		27名



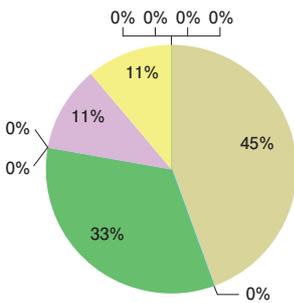
北さつま漁協講習会様子



講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

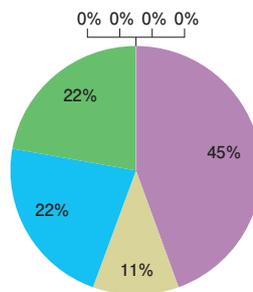
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

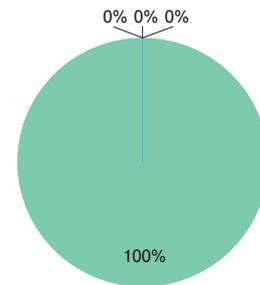
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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

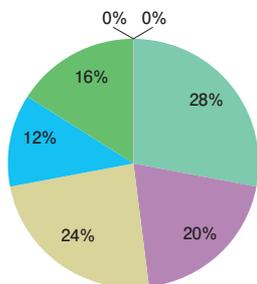


3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見
・記載なし

4. 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)

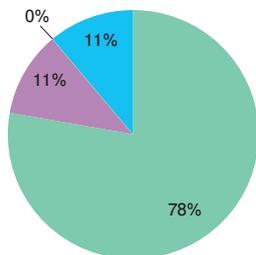
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



6)その他
・記載なし

5. 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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

・人事異動により水産係に配属となり、今回、初めて衛生管理講習会を受講しました。大変勉強になりました。

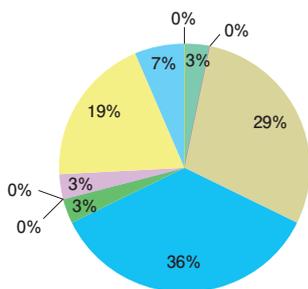
1. 実施体制	共催	一般財団法人 沖縄県水産公社 一般社団法人 海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
	協力	沖縄県漁業協同組合連合会
2. 実施日	令和4年12月21日	
3. 場所	会場名	沖縄県水産会館
	所在地	沖縄県那覇市前島3丁目25番39
4. 講習	講師	林 浩志 一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所 第1調査研究部 部長 小倉 竜 全国漁業協同組合連合会 リスク統括部 食品品質管理室 室長
	内容	1. 食品衛生法改正による HACCP の制度化 2. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書【魚介類競り売り営業】の解説 3. 演習 (衛生管理計画・記録表) 4. 沖縄県水産新市場整備に向けた品質・衛生管理対策 5. 質疑応答・意見交換 6. 講習会アンケート
5. 参加者数	62名	



講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

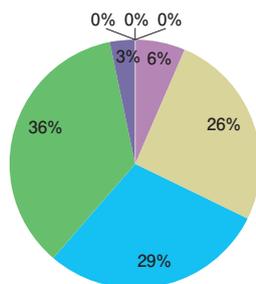
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業 (漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・ 食品卸売業。
・ 水産振興業。

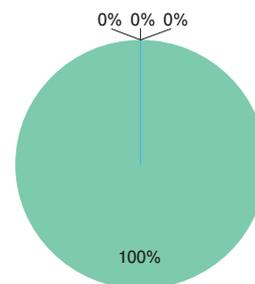
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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



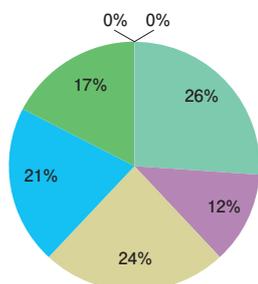
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・つけない、増やさない、入れない、なくす。
- ・多様な物流や取引等に対応した施設、設備を整備したい。
- ・荷捌き所の品質、衛生管理を徹底していきたいと思われました。
- ・衛生管理の実施記録を、衛生管理計画に基づいて、実施する。
- ・衛生管理計画、衛生管理の実施記録などもう一度見直していきたいと思います。
- ・施氷。
- ・手洗いの件、再度洗い方を見直したいと思われました。清潔な手で取り扱いたいと思われました。
- ・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書に沿った市場での衛生管理。
- ・管理計画の作成と記録。
- ・効率的な衛生管理。
- ・管理計画の作成と記録。
- ・仲買人の消毒や、関係者以外の対応等。
- ・衛生管理計画の作成、実施、記録及び保管と苦情・事故対応記録。
- ・市場内の衛生管理に関する全ての取り組み。
- ・各市場における衛生管理の取り組みを促進したい。
- ・当県水産市場の衛生管理体制の構築を、行政の立場から取り組んでいきたい。
- ・HACCPを取り入れた衛生管理の義務化の再周知。

4. 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)

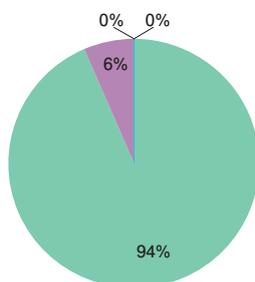
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 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



6. 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プランの作成について、わかりやすく説明があったのと、衛生管理のための手引書がわかりやすかった。
- ・新しくできる競り場には冷蔵機能がないと言っていたが、鮮魚にとって1番大事なのは施氷という事だったので、これをどのように対応していくのか気になる。
- ・新市場に向けて、吸収することがたくさんあり、非常にいい時間を過ごせました。ありがとうございました。
- ・講師の説明がわかりやすかった。
- ・これからも、定期的に確認を兼ねて講習会を開催して欲しい。
- ・定期的確認を兼ねて講習会を開催して欲しい。
- ・市場の現状を踏まえて、沖縄県糸満漁港新市場で取り組むべき事項が的確に説明され、また、わかり易くとても良い講習会でした。
- ・参加した仲買業や漁協職員に感想をきいたところ、総じて好評でした。
- ・年末ご多忙のところ、沖縄で開催していただき、ありがとうございました。
- ・この度は、当県において講習会を開催していただき、ありがとうございました。
- ・内容的には、大変わかりやすく参加者にとっても衛生管理の必要性が十分に認識できたかと思えます。
- ・新市場開設までもう少し時間がありますので、今後も数回講習会の開催をお願いしたいと考えておりますので、ご協力、ご指導のほうをよろしくお願いいたします。
- ・補助金等の利用促進のため、HACCPに関する補助金等の情報提供や書類作成について、申請書の見本を用いるような講習会等があればいいなと思います。

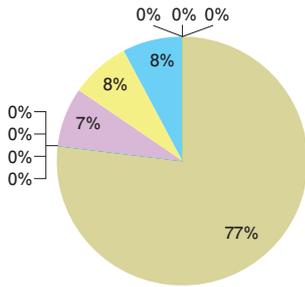
1. 実施体制	共 催	株式会社女川魚市場 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
	後 援	女川町産業振興課
2. 実施日	令和 4 年 12 月 21 日	
3. 場 所	会場名	女川町地方卸売市場 管理棟 2 階研修室
	所在地	宮城県牡鹿郡女川町宮ヶ崎字宮ヶ崎 87 番地
4. 講 習	講 師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
	内 容	1. HACCP に沿った衛生管理の制度化以降の産地市場の衛生管理について 2. 一般衛生管理の概要 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定更新について (前回認定更新時の指摘事項及び当日の現場視察より) 4. 質疑応答・意見交換 5. 講習会アンケート
5. 参加者数	17 名	



講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

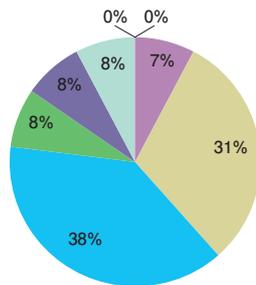
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業 (漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・ 衛生管理システム開発会社。

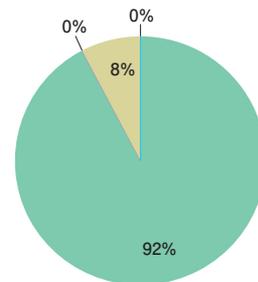
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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



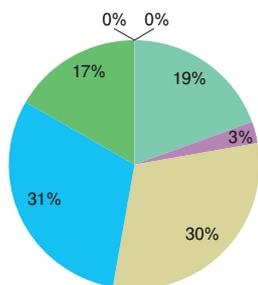
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・使用する海水の適正な管理。
- ・所属組合員に品質衛生に関する組合員として行うべきことを周知して行きたい。
- ・現場での衛生管理。
- ・水揚げ時の衛生管理。
- ・現場作業中の衛生管理。
- ・魚市場場内の衛生管理全般。
- ・市場における衛生管理。
- ・施設内の衛生管理。

4. 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)

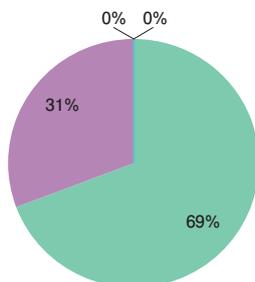
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など)、
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・これからも最低、年1回は講習会に参加したい。
- ・CCPやPRPの意味をしっかりと理解しているのか確認がなかったので今後は確認の意味を含め、用語の説明が必要と感じました。

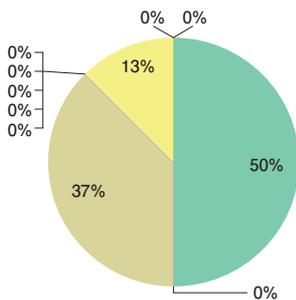
1. 実施体制	共 催	野牛漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
2. 実施日		令和4年1月14日
3. 場 所	会場名	野牛漁業協同組合二階大会議室
	所在地	青森県下北郡東通村野牛字釜ノ平 251 番地
4. 講 習	講 師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 山内 和夫 一般社団法人 海洋水産システム協会 登録専門家
	内 容	1. 産地市場で品質・衛生管理が必要な理由 2. 産地市場における衛生管理の取組みについて 3. HACCP の制度化について 4. 産地市場向け HACCP 手引書の解説 5. 質疑応答・意見交換 6. 講習会アンケート
5. 参加者数		77名



講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

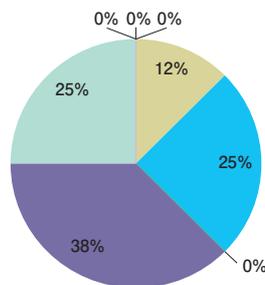
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

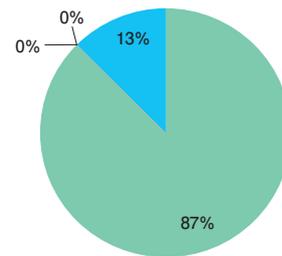
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取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



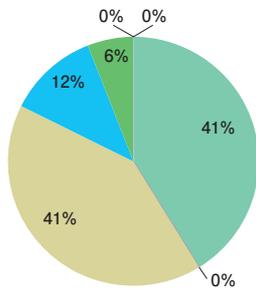
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・品質衛生管理の取り組みをしたい。

4. 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)

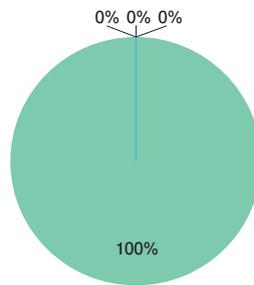
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6)その他
・記載なし

5. 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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・今回の荷捌施設整備は漁協が事業主体となって行っており、当該施設で作業をする漁協が主体となって関係者間との調整を行い、運用管理マニュアルを作成する必要があると漁協に対し説明している。このため、村としては側面支援、サポートをしていく予定である。

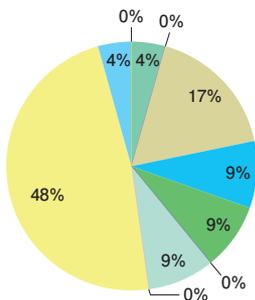
1. 実施体制	共 催	八戸漁港産地協議会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
	後 援	八戸市
2. 実施日	令和 4 年 1 月 18 日	
3. 場 所	会場名	八戸水産会館
	所在地	青森県八戸市白銀町三島下 95 番地
4. 講 習	講 師	岡崎 恵美子 国立大学法人 東京海洋大学 産学・地域連携推進機構 客員教授 〔博士〕 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 〔技術士 / 博士 : 水産〕
	内 容	1. 水産物の鮮度保持と冷凍保管 2. 水産物の品質審査会とブランド等の事例 3. 食品衛生法改正の内容と HACCP 手引書〔魚介類競り売り 営業〕の解説 4. EU-HACCP に取組む産地市場の関係性と漁船と市場のガ イドラインの紹介 5. 八戸漁港における課題と対策に関わる意見交換 6. 講習会アンケート
5. 参加者数	29 名	



講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

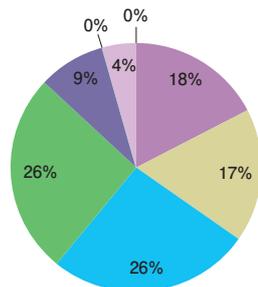
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業 (漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

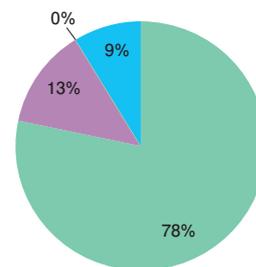
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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



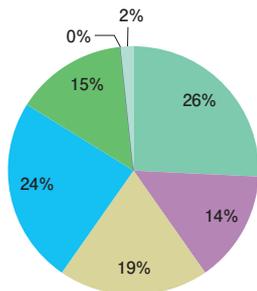
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・ 温度管理。
- ・ パレット、冷凍パンの衛生管理。
- ・ 手洗い場への消毒用アルコールの設置。
- ・ 木箱→プラ箱の転換。
- ・ 引き続き衛生管理の記録をしていきたい。
- ・ 木箱の取り扱い。
- ・ 魚体温度の管理。
- ・ 売場の衛生面、魚の鮮度保持。
- ・ 魚介類の鮮度保持。

4. 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)

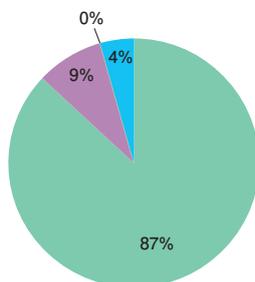
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など)、
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・ 記載なし

5. 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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・ 受講者に質問はいらぬと思うので事例紹介・発表進行をしてほしいです。
- ・ 何点か市場内外の改善点が岡野講師からありましたので、会社に持ち帰り改善する様していきます。
- ・ 本日はありがとうございました。
- ・ スライドでの説明で分かりやすかった。D棟を事例に挙げていただいたので今後の参考になりました。
- ・ 実際に現場での指導があってもいいと思います。
- ・ 今後もいろんな面での情報を取り入れ少しずつ改善していきたい。
- ・ 大変参考になりました。
- ・ せっかくの機会なので、午前・午後の1日、時間を取っても良いのではと思いました。

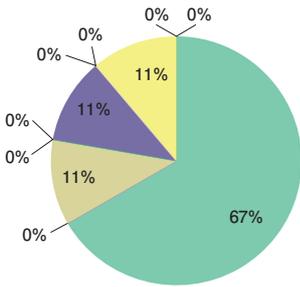
1. 実施体制	共 催	種市南漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
	協 力	洋野町
2. 実 施 日	令和 4 年 1 月 18 日	
3. 場 所	会場名	八木みなと番屋
	所在地	岩手県九戸郡洋野町種市第 2 地割 73 番 3
4. 講 習	講 師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表 (技術士：水産) 金澤 三紀 合同会社 クライム 代表社員
	内 容	1. 産地市場での HACCP と制度化について 2. 地域 HACCP の取組み紹介 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説 4. 八木魚市場の衛生品質管理に関わる課題と対策 5. 質疑応答・意見交換 6. 講習会アンケート
5. 参加者数	17 名	



講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

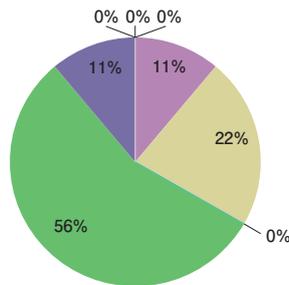
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業 (漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

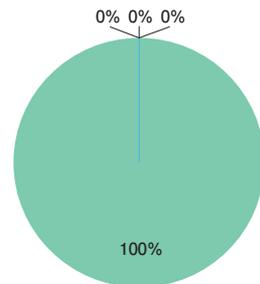
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取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



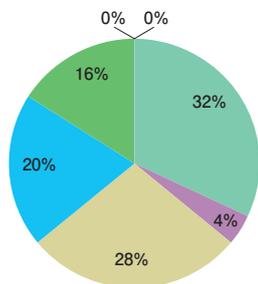
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・海鮮の鮮度管理衛生面に気をつけます。

4. 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)

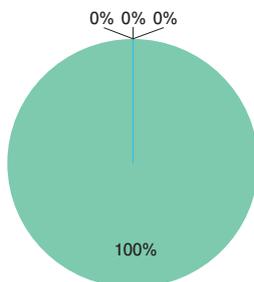
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6)その他
・記載なし

5. 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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・自分の所だったら、どうか考えながら聞けて良かったと思います。

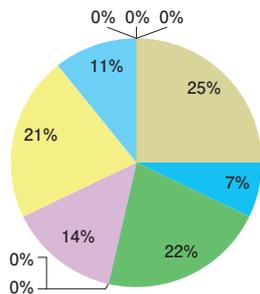
1. 実施体制	共催	釜石市漁業協同組合連合会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
	後援	釜石市
	協力	岩手県
2. 実施日		令和4年1月21日
3. 場所	会場名	陸中海岸グランドホテル
	所在地	岩手県釜石市港町1丁目2番3号
4. 講習	講師	河合 孝治 株式会社クマシロシステム設計 取締役部長〔技術士〕 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 (技術士/博士:水産)
	内容	1. 食品衛生法の改正と HACCP の制度化 2. HACCP ガイドラインの改訂 3. 漁船と市場の HACCP (EU 認定施設) 事例紹介 4. 優良衛生品質管理市場・漁港の認定基準の解説 5. (他地区における) 優良衛生品質管理市場・漁港の取組み事例 6. (他地区における) 品質衛生管理の取組みとブランド化の事例 7. 意見交換会 (質疑応答含む) 8. 釜石市魚市場に関する課題と対策 講習会アンケート
5. 参加者数		29名



講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

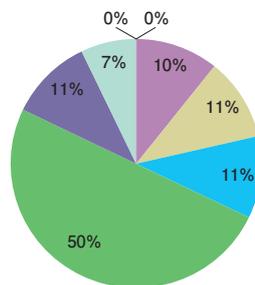
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



- 10) その他
・ 冷蔵保管業。
・ 漁協。
・ 仲買業、加工業。

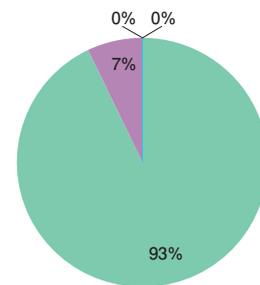
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取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



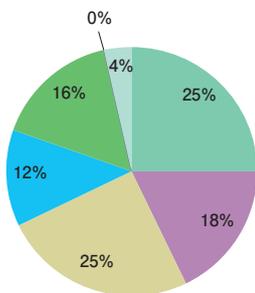
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・ブランド化。
- ・大日本水産会認定の維持。
- ・すべて。

4. 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

5. 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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・市場運営に支障の内容に衛生管理を行う。
- ・色々と参考になりました。有難うございました。

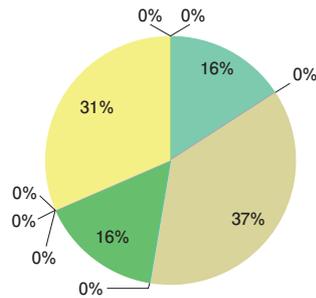
1. 実施体制	共 催	むつ市大畑地区産地協議会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
2. 実施日		令和4年2月10日
3. 場 所	会場名	地方卸売市場大畑町魚市場 研修室 / 一般社団法人海洋水産システム協会等
	所在地	青森県むつ市大畑町湊村地内 / 東京都中央区日本橋 3-15-8
4. 講 習	講 師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表 (技術士:水産) 金澤 三紀 合同会社 クライム 代表社員
	内 容	1. 産地市場で品質・衛生管理が必要な理由 2. 産地市場での HACCP 制度化について 3. 優良衛生品質管理市場の紹介 4. 大畑町魚市場の衛生品質管理に関わる課題と対策 5. 質疑応答・意見交換 6. 講習会アンケート
5. 参加者数		19名



講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

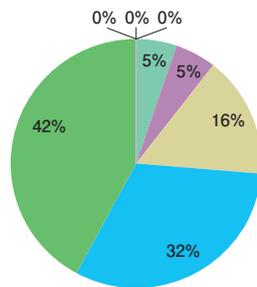
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・記載なし

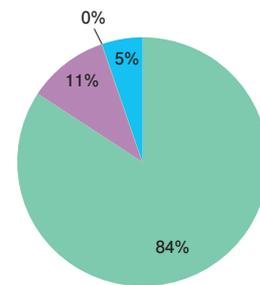
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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



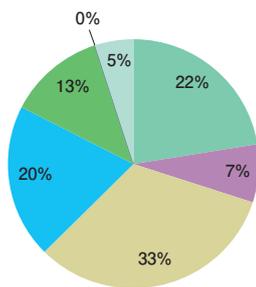
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・マニュアルを見やすく、取り組みやすくする。
- ・市場内の品質・衛生管理全般(できることから)。
- ・立入時の衛生について、衛生的な魚の取り扱いについて。
- ・衛生管理に関するソフト対策は陥りやすい事例も紹介されわかりやすく職場においても参考にしたいと思う(ホースの取り扱い時)。
- ・喫煙所の設置。
- ・床・備品等の清掃。

4. 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)

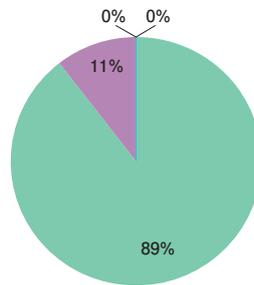
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・当市場の非衛生的な部分について、指摘していただきありがとうございました。これを機に、取り組み意欲向上に期待します。
- ・大畑町魚市場の現在の状況を見ての意見を聞いてみたい。
- ・社員、買受人の意識改革が大変だとは思いますが、周知徹底させてください。
- ・防鳥ネット、外岸壁の放水設備がほしい。

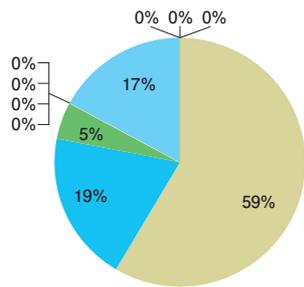
1. 実施体制	共催	仙台海産物仲卸協同組合 HACCP 認定加速化支援センター構成機関 代表機関 一般社団法人 大日本水産会 一般社団法人海洋水産システム協会
2. 実施日		令和4年2月18日
3. 場所	会場名	仙台市中央卸売市場 会議室他 / 一般社団法人海洋水産システム協会
	所在地	宮城県仙台市若林区卸町 4-3-1 / 東京都中央区日本橋 3-15-8
4. 講習	講師	瓜生 祐幸 一般社団法人大日本水産会 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 (技術士 / 博士：水産)
	内容	1. 演題 「水産業における一般的衛生管理と HACCP システム」 2. 演題 「優良衛生品質管理市場・漁港認定制度と全国の衛生管理に取組む産地市場の事例紹介」 3. 講習会アンケート 4. 質疑応答・意見交換
5. 参加者数		69名



講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

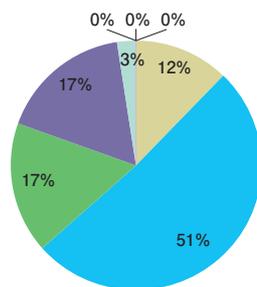
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



- 10) その他
- ・卸売業。
 - ・情報処理業。
 - ・情報処理サービス。
 - ・卸売業。
 - ・情報処理。

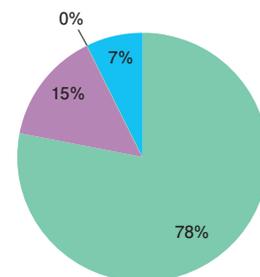
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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



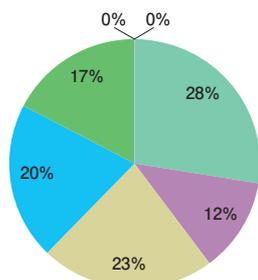
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・商品の直置き、衛生管理、トイレ管理。
- ・市場における衛生管理の徹底。
- ・消費地市場なので、なおさら衛生管理に気をつける。
- ・消費市場としてできる温度管理や導線確保など。
- ・鮮魚低温管理、衛生面の設備(トイレ、長靴洗場設置)。
- ・施設の充実と社員意識の向上。
- ・EUが水揚げ船までHACCPを追求している中で日本は水揚げ地までは知るべきだと思うから。
- ・タブレット入札やビデオカメラでのセリ記録などは面白いと思いました。
- ・衛生の徹底管理と意識改革。
- ・パレット等備品の洗浄。
- ・衛生管理(出荷メーカー、産地に働きかけが出来るように)。
- ・優良衛生品質管理市場化。
- ・加工食品を作成するにあたっての、どれだけのことをしなきゃならないかの説明。
- ・普段最もよく使用する水および氷の管理、パレット等よく使用する物の洗浄等の衛生管理。
- ・今後の世の中の流れだから。

4. 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)

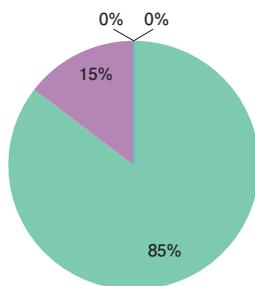
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 今回の講習会はいかがでしたか?

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・産地市場が行っているHACCP事例については、勉強になりましたが、消費地市場が行っているHACCPについて、ご説明欲しいです。
- ・産地市場の取り組み情報がよくわかりました。
- ・手引き書を元に、説明がわかりやすかったです。
- ・優良衛生品質管理市場・漁港の認定事例紹介して頂き、色々な取り組みを学ぶ事ができ、勉強になりました。仙台中央卸売市場も歴史があり、老朽化が進んでいる箇所もあるかと思しますので、施設や設備など改善され優良衛生品質管理市場になれるといいと思いました。本日は、ありがとうございました。
- ・業務が情報処理なので直接的な関わりは難しいかと思いますが、各市場にてシステム化されていることが知れて良かったと思います。ありがとうございました。
- ・今まで聞いてきてHACCPに対する理解がすすみました。
- ・HACCPについてもっと勉強し、ハザード要因が高い魚については、もっと意識を高めたいです。新しい市場含め、衛生的な施設を作ることが大事だと思います。同時に意識改革していきたいです。
- ・実践に即していたため、大変勉強になりました。
- ・時間が短く、理解が浅かった。
- ・もう少し時間をかけて、実例などとともに講義頂ければなおよかったです。
- ・産地市場の方々が衛生管理に真剣に取り組んでいること感銘しました。
- ・さまざまな取り組みをしている市場を見ることができました。
- ・初めての講習会でしたので、これから勉強していきたいと思います。

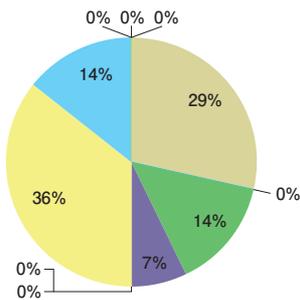
1. 実施体制	共催	石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
	後援	石巻市
2. 実施日	令和4年3月7日	
3. 場所	会場名	石巻市水産物地方卸売市場 2階 見学者研修室 / 一般社団法人海洋水産システム協会
	所在地	宮城県石巻市魚町二丁目14番地 / 東京都中央区日本橋 3-15-8
4. 講習	講師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕
	内容	1. 石巻市水産物地方卸売市場石巻売場（全体）の優良衛生品質管理市場・漁港認定基準に基づく評価 2. 石巻市水産物地方卸売市場石巻売場（全体）の課題と対策 3. 質疑応答・意見交換 4. 講習会アンケート
5. 参加者数	20名	



講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

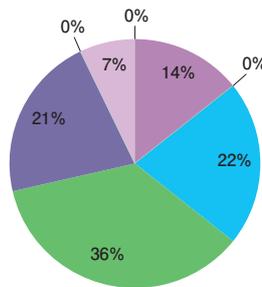
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・卸売業。
・卸売業。

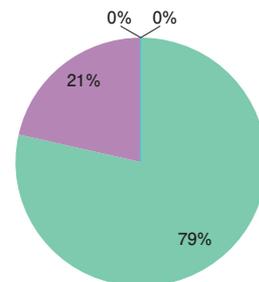
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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



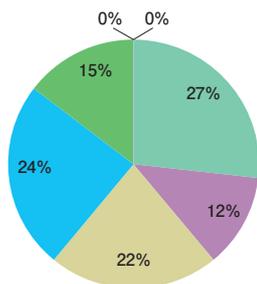
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・つねにきれい心かける。
- ・清掃の徹底。
- ・石巻魚市場全ての品質衛生管理について、率先垂範して取り組みたい。
- ・現在、市場が取り組んでいる衛生面の徹底と不十分な点の改善です。
- ・品質衛生管理に関して基本的なマニュアルやルールの徹底。

4. 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)

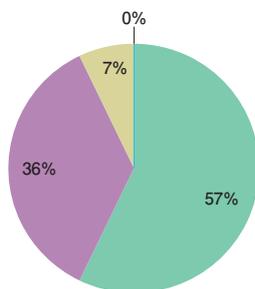
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報,
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報,
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策 (施設や設備など),
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

- ・無し。
- ・職員の意識の部分が大きいと感じた。
- ・教育や啓蒙の場を増やしていきたいと感じた。
- ・魚市場を利用する全ての人達の衛生管理に対する意識が向上し、全国の見本となる魚市場になってほしいと思います。
- ・今後、認定項目の増加や評価基準の難易度が上がる方向性・傾向にあると感じた。
- ・技術面やコストなど多角的に捉え、相当であるか考慮することが肝要と考える。
- ・当然、品質衛生管理は必須であるが、産地市場という特性の観点から検討・評価し再考することも選択肢の一つとして残る。

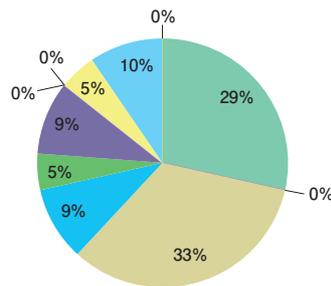
1. 実施体制	共催	地方卸売市場 宮古市魚市場 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関) 宮古漁業協同組合
	協力	宮古市
2. 実施日		令和4年3月8日
3. 場所	会場名	宮古市魚市場 第2会議室
	所在地	岩手県宮古市臨港通2番1号
4. 講習	講師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表【技術士：水産】 金澤 三紀 合同会社 クライム 代表社員
	内容	1. 産地市場での HACCP と制度化について 2. 地域 HACCP の取組み紹介 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説 4. 宮古市魚市場の衛生品質管理に関わる課題と対策 5. 質疑応答・意見交換 6. 講習会アンケート
5. 参加者数		45名



講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

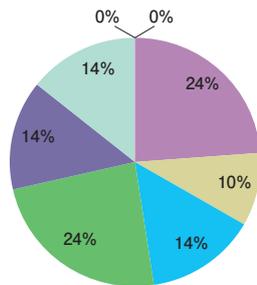
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・ 冷蔵倉庫業。
・ 情報サービス。

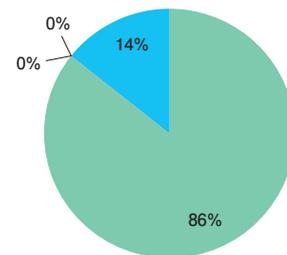
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取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



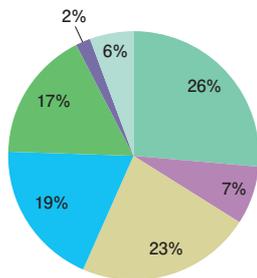
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・導線管理、低温保管、害虫・害獣駆除。
- ・長靴をきちんと洗浄する。
- ・開放型市場にとっての、対策を教えてくださいたいので対応したい。
- ・魚市場としては、さらなる徹底した衛生管理に取り組んでいきたい。ソフト面では今現在、市場職員主体にて衛生管理を推進しているが、生産者、買受け人及び関係者を含めての全体での個人の意識の改善が必要と思いました。
- ・ハード面とソフト面の難しさと衛生面の徹底。
- ・HACCPにかかる衛生管理をしていきたい。

4. 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

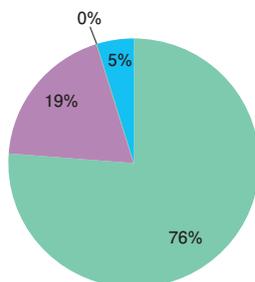


6)その他

- ・ isoとの関連は？

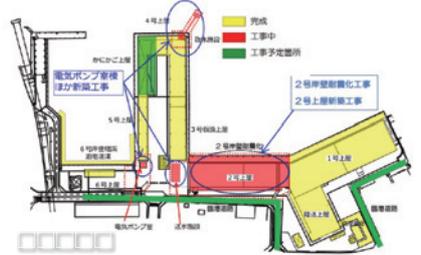
5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

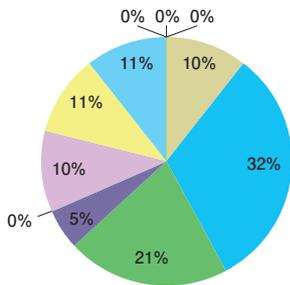
- ・ 漁業者(生産者)が行うべき取り組みは？
- ・ それに伴う経費及び支援金等の制度は？
- ・ スカイトankに被せる蓋の購入をしてほしい。
- ・ 市場に魚を置く際、ビニールシートをかけているが、穴を開けられる。
- ・ スカイトankに蓋を被せるようにすれば、その被害も無くなるし衛生管理面から考えてもいいことだと思う。
- ・ トロールの場合一艘あたり、30tの漁獲をした場合、使用するスカイトankは40個。二段重ねにするため、蓋は20個あればよいので、購入検討していただきたい。
- ・ 短い時間でしたが、とてもためになる衛生管理のお話をさせていただきまして、ありがとうございました。ご指摘の改善点を早急に改善して、全国の開放型産地市場の見本になるよう努力してまいりたいと思います。
- ・ 市場の衛生管理の悪かった事を皆一緒に考えていきたいと思えます。
- ・ 大変勉強になりました。本審査に向けてさらなる衛生管理を図ってまいります。
- ・ 参加してよかった。

1. 実施体制	共催	境港水産物市場管理株式会社一般社団法人境港水産振興協会、境港鮮魚仲買協同組合 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)	
	後援	鳥取県境港水産事務所	
2. 実施日	令和4年3月9日		
3. 場所	会場名	みさき会館 / 一般社団法人海洋水産システム協会	
	所在地	鳥取県境港市昭和田9番地20 / 東京都中央区日本橋3-15-8	
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 / 博士：水産] 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. 産地市場での品質・衛生管理について 2. 産地市場における HACCP 制度化について 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定について 4. 先進衛生管理型漁港の取組事例について 5. 質疑応答・意見交換 6. 講習会アンケート	
5. 参加者数	25名		

講習会アンケート結果

業種についてお答えください。

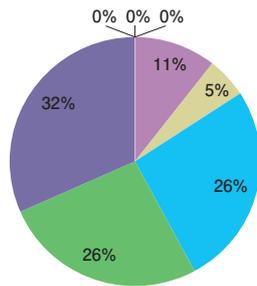
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他
・銀行。
・金融機関。

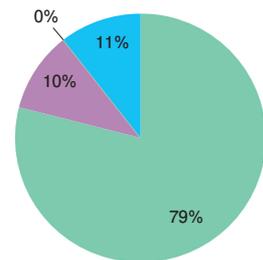
1. あなたの年代をお答えください。

- 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



2. (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



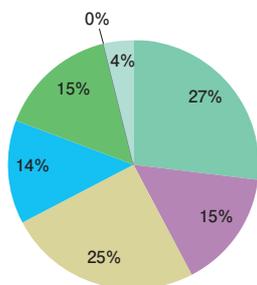
3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

●ご意見

- ・水産物の直置き禁止、パレット積みに関する効果的な手法。
- ・境港産ブランドの向上。
- ・輸出関連に伴う部分。
- ・基本的だがとても重要な病原微生物の1.持ち込まない、2.つけない、増やさない、3.やっつけるの徹底。
- ・衛生管理に取り組もうとする事業者への情報提供、補助金などを含む資金的な支援を行っていききたいと思います。
- ・まず一人一人の衛生管理にたいする意識向上に努めてまいります。
- ・手洗い、長靴、帽子着用など基本的な衛生管理の徹底。
- ・殺菌海水の活用。
- ・1) 市場における衛生管理および環境改善の業務に携わっているものとして、市場で使用されている清浄海水(次亜塩素酸および紫外線による消毒実施している海水)の次亜塩素酸濃度の管理や紫外線ランプの保全など、海水の殺菌作用が安定して維持できるよう、引き続き維持、管理していきたい。
- ・2) 衛生管理のみならず、市場内で決められたルールを皆が守れるようになる様、引き続き監視活動を行い、必要であれば、関係者(生産者、卸会社、仲買業者、荷役業者)への改善の呼び掛け、議論の場で皆の意識向上へ尽力していきたい。このような活動を行い、市場認定にも寄与させることができれば幸いです。
- ・境港の衛生管理マニュアルに基づいてHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行っていききたい。

4. 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)

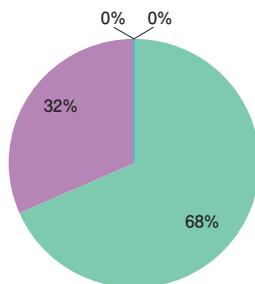
- 1) 国内の品質・衛生管理に関する情報、
- 2) 海外の品質・衛生管理に関する情報、
- 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)、
- 5) HACCPに関する情報
- 6) その他
- 7) 無回答



- 6) その他
・記載なし

5. 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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

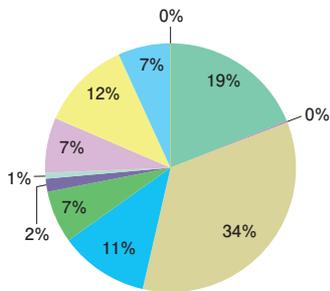
- ・ハサップ認定と優良衛生品質管理市場漁港認定とリンクさせるとができればより良いと思いました。
- ・主に食品加工会社向けに電解水生成機などを販売していますので、衛生管理全般の知識が深まってありがとうございます。
- ・わかりやすいテキストと説明があり良かったです。
- ・今回は市場が取り組む衛生管理手法の紹介が中心でしたが、卸売、小売業者が独自に対策できる部分に対する補助金情報などが知りたい。
- ・そういった業者が設備投資を検討する際に、合わせて補助金申請を行う場合どういったところで補助金情報が得られるのかメールでも結構ですので教えていただければと思います。
- ・コロナ禍であり、仕方のないことではあるが、対面での講演会が開催できるようになることを望んでいます。
- ・岡野さん、ご無沙汰しております。(株)オーク食品開発研究所の吉岡です。本日は、ありがとうございました。
- ・ひとつ教えて下さい。漁業生産段階で、殺菌海水の利用は、どの程度普及しているのでしょうか? といいますのも、昨年の夏場、当社で加工する生鮮マアジからつくる刺身において、例年になく腸炎ビブリオ(VP)の検出率が高くなりました(定性試験で陽性、定量試験をすると、MPN<3.0が大半でしたが、一番高いときで、MPN15を経験しました)。
- ・まき網の運搬船に殺菌海水の生成装置を搭載することができれば、VPやヒスタミン生成菌(PP)などの初発菌数を下げることができるので、特に夏場の安全対策して有効な手段になりうるのではと考えています。
- ・折しも昨年末に県から食品加工関連の課題アンケートがあったので、生産者との連携課題として、漁業生産段階における殺菌海水装置の導入(支援)を希望したところです。
- ・突然に恐れ入りますが、ご教示いただければ幸いです。
- ・講習会の中で、食中毒発生の原因が2000年頃、腸炎ビブリオ菌、サルモネラ菌などの細菌がトップでしたが2020年にはアニサキスがトップになっていて、細菌ではなくなりました。これは、市場で使用している 海水の消毒、殺菌が進み、菌による原因が減ったのだということを知りました。
- ・私たちは清浄海水の次亜塩素酸濃度を管理していますが、まさに衛生管理に直結した業務を行っていることを実感することができ、今後の励みとなる有益な講習内容であり、大変感謝いたします。

アンケート結果まとめ

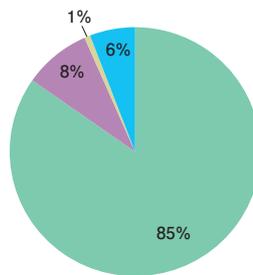
令和3年度 産地関係 品質・衛生管理講習会

講習会実施数	28 件
講習会参加者数	897 人
アンケート回答数	558 人分

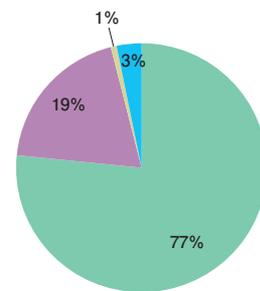
業種についてお答えください。



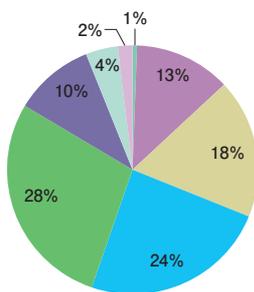
2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



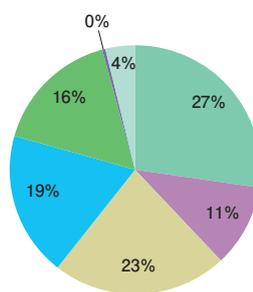
5. 今回の講習会はいかがでしたか?



1. あなたの年代をお答えください。



4. 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)



産地関係者を対象とした品質・衛生管理

現地指導の報告

一般社団法人 松浦魚市場協会

No. 1

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6月29日	
3. 場所	場所名	松浦市地方卸売市場
	所在地	長崎県松浦市調川町下免 695 番地
4. 指導	専門家	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：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	優良衛生品質管理市場・漁港認定



現地指導 間仕切り 容器とパレット 場内モニター シートシャッター 意見交換

一般社団法人 松浦魚市場協会

No. 2

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7月9日	
3. 場所	場所名	松浦市地方卸売市場
	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：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	優良衛生品質管理市場・漁港認定



現地指導 選別機ホッパー 容器と搬入口 魚箱 サンプルング 意見交換

太地町漁業協同組合

No. 3

1. 申請者	太地町漁業協同組合	
2. 実施日	令和3年7月23日	
3. 場 所	場所名	太地町漁業協同組合地方卸売市場
	所在地	和歌山県東牟婁郡太地町太地 3167-7
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	優良衛生品質管理市場・漁港認定



市場外観

搬入作業

計量

陳列

搬出作業

清掃の様子

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3年2月18日	
3. 場 所	場所名	松浦市地方卸売市場
	所在地	長崎県松浦市調川町下免 695 番地
4. 指 導	専門家	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 研究開発部 部長代理〔技術士/博士: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	優良衛生品質管理市場・漁港認定



現地指導

健康チェック表

点検フロー

衛生管理記録媒体

入力テスト

意見交換

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. 5

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8月30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〕 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	優良衛生品質管理市場・漁港認定



海外まき網漁船 入荷 選別 出荷 トラックスケール 清掃用具

一般社団法人 松浦魚市場協会

No. 6

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9月2日	
3. 場所	場所名	松浦市地方卸売市場
	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：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	優良衛生品質管理市場・漁港認定



陸揚げ 選別入口 選別出口 魚箱 タンク セリの様子

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. 7

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9月16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〕 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	優良衛生品質管理市場・漁港認定



旋網漁船陸揚げ 入荷 選別 陳列・入札 荷捌きエリア内の様子 入場室

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3年9月20日	
3. 場 所	場所名	松浦市地方卸売市場
	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：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	優良衛生品質管理市場・漁港認定



松浦魚市場 大型浮棧橋 陸揚岸壁 新荷捌き施設(陸側) シャーベットアイス 意見交換 製水機

与那原・西原町漁業協同組合

No. 9

1. 申請者	与那原・西原町漁業協同組合	
2. 実施日	令和3年10月5日	
3. 場所	場所名	与那原・西原町漁業協同組合水産物荷さばき施設
	所在地	沖縄県島尻郡与那原町板良敷 647-1、716、717-2
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：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	優良衛生品質管理市場・漁港認定



市場外観

市場内へのいる口

陸揚げの様子

計量の様子

清掃の様子

冷やし込みの様子

高知県漁業協同組合 室戸岬支所

No. 10

1. 申請者	高知県漁業協同組合 室戸岬支所	
2. 実施日	令和3年10月15日	
3. 場所	場所名	地方卸売市場 高知県漁業協同組合 室戸岬市場
	所在地	高知県室戸市室戸岬町 6810-152
4. 指導	専門家	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 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



市場外観

市場内

計量

選別の様子

冷やし込み

計量の電子化

一般社団法人 松浦魚市場協会

No. 11

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10月29日	
3. 場所	場所名	松浦市地方卸売市場
	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: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	優良衛生品質管理市場・漁港認定



陸揚岸壁



選別機



魚体温測定記録



関係者打合せ 1



関係者打合せ 2



関係者打合せ 3

枕崎市漁業協同組合

No. 12

1. 申請者	枕崎市漁業協同組合	
2. 実施日	令和3年11月25日	
3. 場所	場所名	枕崎市漁業協 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
	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



陸揚げの様子



コンベアにて搬送



選別



床面劣化対策



搬入口



清掃用具

奄美漁業協同組合

No. 13

1. 申請者	奄美漁業協同組合	
2. 実施日	令和3年12月10日	
3. 場所	場所名	奄美漁業協同組合 荷さばき施設
	所在地	鹿児島県奄美市笠利町外金久 988-1
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：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	優良衛生品質管理市場・漁港認定



市場外観

市場内の様子

選別

計量

施氷

清掃後

一般社団法人下関水産振興協会

No. 14

1. 申請者	一般社団法人下関水産振興協会	
2. 実施日	令和3年1月13日	
3. 場所	場所名	下関漁港地方卸売市場
	所在地	山口県下関市大和町一丁目16番1号
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 研究開発部 部長代理〔技術士/博士：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	優良衛生品質管理市場・漁港認定



市場外観

搬入

コンベアによる搬入

陳列

販売

市場内様子

北さつま漁業協同組合

No. 15

1. 申請者	北さつま漁業協同組合	
2. 実施日	令和3年1月20日	
3. 場所	場所名	北さつま漁業協同組合 新設市場
	所在地	鹿児島県阿久根市晴海町2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〕 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



市場外観

市場内の様子

選別・計量

施氷されて陳列

セリの様子

市場内の掲示

種市南漁業協同組合

No. 16

1. 申請者	種市南漁業協同組合	
2. 実施日	令和3年2月4日	
3. 場所	場所名	地方卸売市場洋野町営八木魚市場
	所在地	岩手県九戸郡洋野町種市第3地割85番地1
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〕 金澤 三紀 合同会社クライム 代表社員
	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



洋野町営八木魚市場 選別

陳列

販売(セリ)

清潔なトイレ

衛生管理記録

銚子市漁業協同組合

No. 17

1. 申請者	銚子市漁業協同組合	
2. 実施日	令和3年2月4日	
3. 場所	場所名	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. 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: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	優良衛生品質管理市場・漁港認定



第1市場
マグロ陸揚げ

計量と陳列

陳列と入札

電子化対応

入場管理と
衛生記録

清掃後の様子

優良市場認定

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. 18

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8日	
3. 場所	場所名	石巻市地方卸売市場石巻売場 定置ゾーン
	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	優良衛生品質管理市場・漁港認定



定置漁船陸揚げ

選別機

計量

タンク取り

電動リフト

衛生管理
マニュアル

入場室

すくも湾漁業協同組合

No. 19

1. 申請者	すくも湾漁業協同組合	
2. 実施日	令和3年2月15日	
3. 場 所	場所名	すくも湾漁業協同組合
	所在地	高知県宿毛市小筑紫町田ノ浦 1337-2
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: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	優良衛生品質管理市場・漁港認定



市場外観

市場内の様子

陸揚げ

陳列

清掃

清掃後の岸壁

株式会社女川魚市場

No. 20

1. 申請者	株式会社女川魚市場	
2. 実施日	令和3年2月22日	
3. 場 所	場所名	女川町地方卸売市場
	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	優良衛生品質管理市場・漁港認定



岸壁の様子

選別機

陸揚げの様子

入場口サニタリー

カッパ・長靴洗浄設備

搬出の様子

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・衛生管理が必要な理由とその取り組み
 2. HACCP に沿った衛生管理の制度化について
 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認定について
 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. 産地市場の衛生管理システムの事例
 9. 産地仲買業の品質・衛生管理
 10. 特定 3 種漁港の高度衛生管理計画の概要
 11. 築地市場から豊洲新市場へ
 12. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度
(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・衛生管理の専門家に育成に係る講習を実施した。専門家育成の実績は次のとおりである。

実施回	実施日	実施対象
第 1 回	令和 3 年 5 月 26 日	地域活性化企業組合 代表理事 土屋 典子

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 1 名を新たに登録した。

