

平成27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

平成28年3月

HACCP 認定加速化支援センター
構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会

平成 27 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 | 5 |
| 1. 磯崎漁業協同組合 | 7 |
| 2. 茨城県漁業士会、茨城県漁業研究協議会 | 11 |
| 3. 塩竈市水産振興協議会 | 15 |
| 4. 紀北町長島地区産地協議会 | 19 |
| 5. 大津漁業協同組合 | 23 |
| 6. 和歌山東漁業協同組合 | 27 |
| 7. 一般社団法人松浦魚市場協会 | 33 |
| 8. 一般社団法人佐世保魚市場協会 | 39 |
| 9. 大船渡魚市場株式会社 | 43 |
| 10. シーフードショー東京 | 47 |
| 11. 高知県漁業協同組合(東部地区) | 51 |
| 12. 高知県漁業協同組合(西部地区)、すくも湾漁業協同組合 | 55 |
| 13. 新潟漁業協同組合 | 59 |
| 14. 枕崎市漁業協同組合 | 63 |
| 15. 小泊地域水産業再生委員会 | 69 |
| 16. 宮城県漁業協同組合 志津川支所 | 75 |
| 17. 三重県熊野市産地協議会 | 79 |
| 18. 石川県漁業協同組合 | 83 |
| 19. 大畑町漁業協同組合 | 89 |
| 20. 石川県庵漁港産地協議会 | 93 |
| 21. 笠沙町漁業協同組合 | 97 |
| 22. 株式会社女川魚市場 | 101 |
| 23. 宮古漁業協同組合 | 105 |

| | |
|-------------------------------------|-----|
| 24. 種市南漁業協同組合 | 109 |
| 25. 一般社団法人境港水産振興協会、境港水産物市場利用協議会 | 113 |
| 26. 八戸漁港産地協議会 | 119 |
| 27. 銚子市漁業協同組合 | 123 |
| 28. シーフードショー大阪 | 127 |
| 29. 唐津水産埠頭地区産地協議会 | 131 |
| 30. 北さつま漁業協同組合 | 137 |
| 31. 石川県漁業協同組合、株式会社ジェファ | 141 |
| フォローアップ調査のとりまとめ | 145 |
| 産地関係者を対象とした品質・衛生管理 現地指導の報告 | 149 |
| 1. 和歌山東漁業協同組合 | 151 |
| 2. 高知県漁業協同組合室戸岬支所 | 152 |
| 3. 与那原・西原町漁業協同組合 | 153 |
| 4. 枕崎市漁業協同組合(1回目) | 154 |
| 5. 磯崎漁業協同組合(1回目) | 155 |
| 6. 紀伊長島地区産地協議会 | 156 |
| 7. 石川県庵漁港産地協議会(1回目) | 157 |
| 8. 小泊地区水産業再生委員会 | 158 |
| 9. 磯崎漁業協同組合(2回目) | 159 |
| 10. 大船渡魚市場株式会社 | 160 |
| 11. 宮古漁業協同組合 | 161 |
| 12. 種市南漁業協同組合 | 162 |
| 13. 石川県庵漁港産地協議会(2回目) | 163 |
| 14. 枕崎市漁業協同組合(2回目) | 164 |
| 15. 北さつま漁業協同組合 | 165 |
| 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 | 167 |

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された。なおかつ、近年の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導入に必要な一般的衛生管理の徹底や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ことで、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ことで、第三として、HACCP導入や一般的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、全国各地の31箇所で開催して、1,364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 | 平成27年5月8日 | 38名 | 磯崎漁業協同組合 |
| 第2回 | 平成27年6月6日 | 55名 | 茨城県漁業士会 |
| 第3回 | 平成27年6月16日 | 63名 | 塩釜市水産振興協議会 |
| 第4回 | 平成27年6月26日 | 38名 | 紀北町長島地区産地協議会 |
| 第5回 | 平成27年7月2日 | 68名 | 大津漁業協同組合 |
| 第6回 | 平成27年7月6日 | 64名 | 和歌山東漁業協同組合 |
| 第7回 | 平成27年7月29日 | 45名 | 松浦魚市場協会 |
| 第8回 | 平成27年7月30日 | 69名 | 佐世保魚市場協会 |
| 第9回 | 平成27年8月6日 | 35名 | 大船渡魚市場株式会社 |
| 第10回 | 平成27年8月19日 | 84名 | シーフードショー東京 |
| 第11回 | 平成27年8月28日 | 24名 | 高知県漁業協同組合 室戸統括支所 |
| 第12回 | 平成27年8月29日 | 32名 | 高知県漁業協同組合 入野支所 すくも湾漁業協同組合 |
| 第13回 | 平成27年9月8日 | 30名 | 新潟漁業協同組合 |
| 第14回 | 平成27年9月29日 | 55名 | 枕崎市漁業協同組合 |
| 第15回 | 平成27年10月9日 | 46名 | 小泊地域水産業再生委員会 |
| 第16回 | 平成27年11月5日 | 26名 | 宮城県漁業協同組合 志津川支所 |
| 第17回 | 平成27年11月20日 | 21名 | 三重県熊野市産地協議会 |
| 第18回 | 平成27年11月28日 | 63名 | 石川県漁業協同組合(能登) |
| 第19回 | 平成27年12月11日 | 32名 | 大畑町漁業協同組合 |
| 第20回 | 平成27年12月22日 | 20名 | 石川県庵漁港産地協議会 |
| 第21回 | 平成28年1月13日 | 18名 | 笠沙町漁業協同組合 |
| 第22回 | 平成28年1月15日 | 49名 | 女川魚市場株式会社 |
| 第23回 | 平成28年1月19日 | 26名 | 宮古漁業協同組合 |
| 第24回 | 平成28年1月20日 | 17名 | 種市南漁業協同組合 |
| 第25回 | 平成28年1月26日 | 65名 | 境港水産振興協会 |
| 第26回 | 平成28年1月28日 | 32名 | 八戸漁港産地協議会 |
| 第27回 | 平成28年2月3日 | 69名 | 銚子市漁業協同組合 |
| 第28回 | 平成28年2月18日 | 49名 | シーフードショー大阪 |
| 第29回 | 平成28年2月23日 | 72名 | 唐津水産埠頭地区産地協議会 |
| 第30回 | 平成28年2月25日 | 32名 | 北さつま漁業協同組合 |
| 第31回 | 平成28年3月10日 | 27名 | 石川県漁業協同組合・株式会社JFA |

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15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を有し、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。

| 実施数 | 実施日 | 実施対象 |
|------|-------------|------------------|
| 第1回 | 平成27年8月26日 | 和歌山東漁業協同組合 |
| 第2回 | 平成27年9月28日 | 高知県漁業協同組合室戸岬支所 |
| 第3回 | 平成27年10月24日 | 与那原・西原町漁業協同組合 |
| 第4回 | 平成27年11月24日 | 枕崎市漁業協同組合(1回目) |
| 第5回 | 平成27年11月25日 | 磯崎漁業協同組合(1回目) |
| 第6回 | 平成27年11月26日 | 紀北町長島地区産地協議会 |
| 第7回 | 平成28年1月30日 | 石川県庵漁港産地協議会(1回目) |
| 第8回 | 平成28年2月4日 | 小泊地域水産業再生委員会 |
| 第9回 | 平成28年2月5日 | 磯崎漁業協同組合(1回目) |
| 第10回 | 平成28年2月10日 | 大船渡魚市場株式会社 |
| 第11回 | 平成28年2月29日 | 宮古漁業協同組合 |
| 第12回 | 平成28年3月1日 | 種市南漁業協同組合 |
| 第13回 | 平成28年3月9日 | 石川県庵漁港産地協議会(2回目) |
| 第14回 | 平成28年3月15日 | 枕崎市漁業協同組合(2回目) |
| 第15回 | 平成28年3月23日 | 北さつま漁業協同組合 |

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・漁港認定又は対EU輸出水産食品取扱施設の登録に関わる者や品質・衛生管理に関わる専門性を有する者等を対象に産地の品質・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・衛生管理の指導を行う専門家育成について、3回の育成講習を実施して、本事業に関わる講師、専門家として3名を新たに登録した。

専門家育成の実績は次の通りである。

| 実施数 | 実施日 | 実施場所 |
|-----|------------|------------------|
| 第1回 | 平成27年8月3日 | 一般社団法人海洋水産システム協会 |
| 第2回 | 平成27年8月31日 | 一般社団法人海洋水産システム協会 |
| 第3回 | 平成28年1月13日 | 一般社団法人海洋水産システム協会 |

講師、専門家については、次の通りである。

| | 氏名 | 所属・役職 |
|--------|-------|-----------------------------|
| 講師・専門家 | 岩沼幸一郎 | 岩沼技術士事務所 代表 |
| 〃 | 浦和 栄助 | 東京都水産物卸売業者協会 部長 |
| 〃 | 大村 浩之 | 一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所 次長 |
| 〃 | 河合 孝治 | 株式会社クマシロシステム設計 部長 |
| 〃 | 佐藤 光男 | 大船渡魚市場株式会社 専務取締役 |
| 〃 | 田中 憲壯 | 西日本魚市株式会社 取締役相談役 |
| 〃 | 中澤王久東 | 株式会社 OCT ASSOCIATES 代表取締役社長 |
| 〃 | 長島 徳雄 | 日本水産缶詰輸出水産業組合 専務理事 |
| 〃 | 西澤 伸満 | 一般財団法人 日本冷凍食品検査協会 部長 |
| 〃 | 浜辺 武彦 | 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 室長 |
| 〃 | 林 浩志 | 一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所 次長 |
| 〃 | 古谷 正美 | 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 調査役 |
| 〃 | 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 |
| 〃 | 山之内 淳 | 獣医師 |
| 〃 | 岡野 利之 | 一般社団法人 海洋水産システム協会 部長代理 |

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。

平成27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

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)

大船渡魚市場講習会

磯崎漁業協同組合現地指導



●講習会用テキスト(表紙)

水産物の価値を守るための
**産地市場の
品質・衛生管理**

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

産地関係者を対象とした品質・衛生管理 講習会の報告

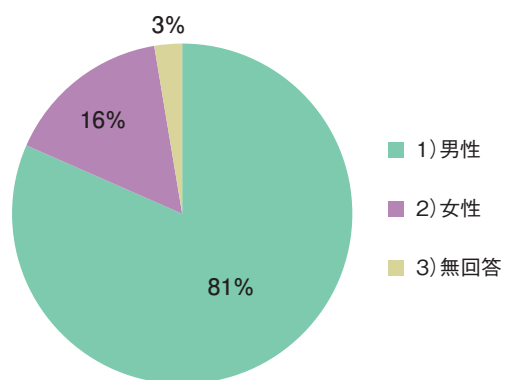
平成 27 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|---|-----------------|--|
| 1.場所 | 会場名 | 磯崎漁業協同組合 |
| | 所在地 | 茨城県ひたちなか市磯崎町 4643 |
| 2.実施日 | 平成 27 年 5 月 8 日 | |
| 3.講習 | 講師 | 岡野 利之〔技術士：水産〕 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 |
| | 内容 | <p>1. 品質・衛生管理を行なう理由</p> <p>2. 衛生上の危害要因に対する衛生管理</p> <p>3. 全国の品質・衛生管理に係る取り組み事例と効果</p> <p>4. 磯崎漁業協同組合 新荷捌き施設の使用方法的解説（動画解説）</p> <p>質疑応答・意見交換</p> <p>アンケート調査</p> <p>※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。</p> |
| 4.参加者数 | 38 名 | |
| 5.実施体制 | 共催 | HACCP 認定加速化支援センター （構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会） 磯崎漁業協同組合 |
| | 後援 | 茨城県、ひたちなか市 |
|  | |  |
| 磯崎漁業協同組合 | | 講習会の様子 |

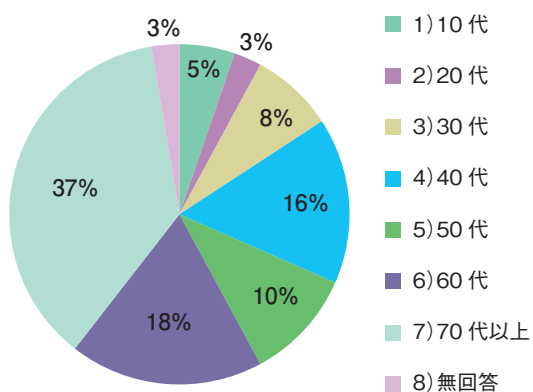


磯崎漁業協同組合 荷捌き施設内

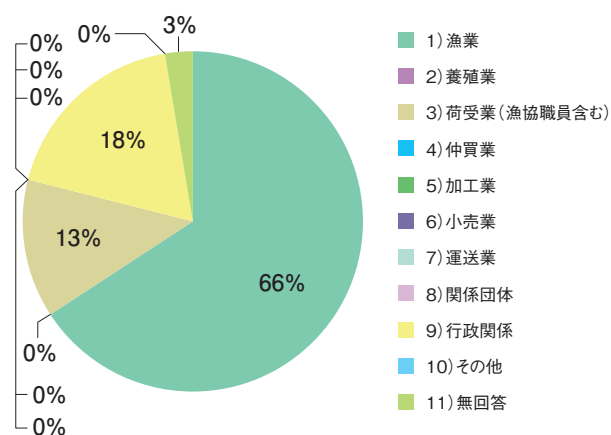
1. あなたの性別についてお答えください。



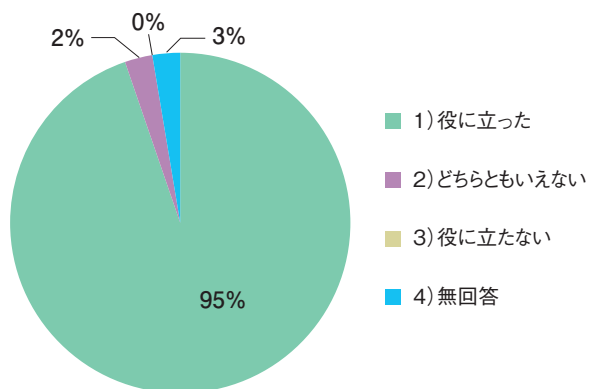
2. あなたの年代をお答えください。



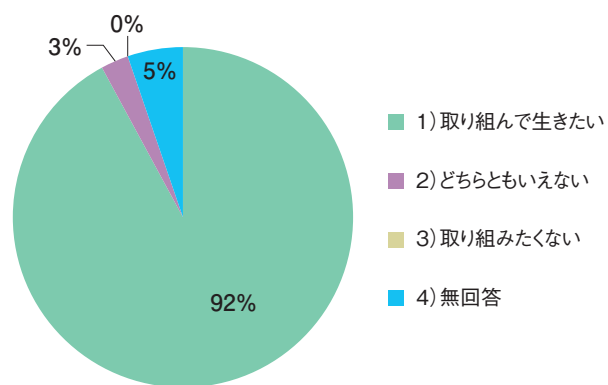
3. 業種についてお答えください。



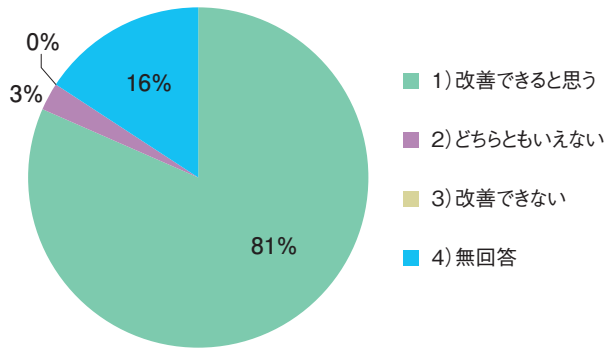
4. 講習会は役に立ちましたか？



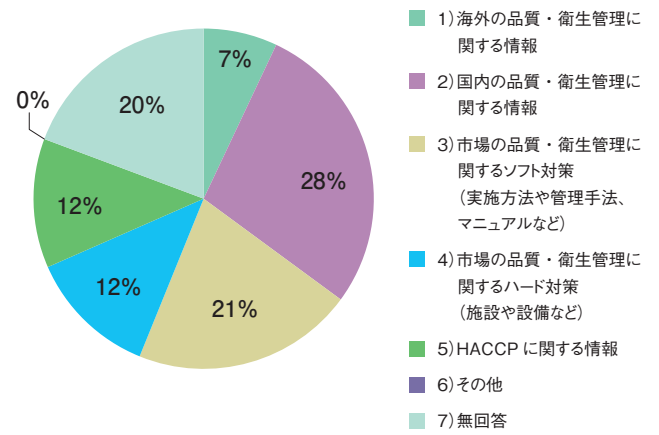
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

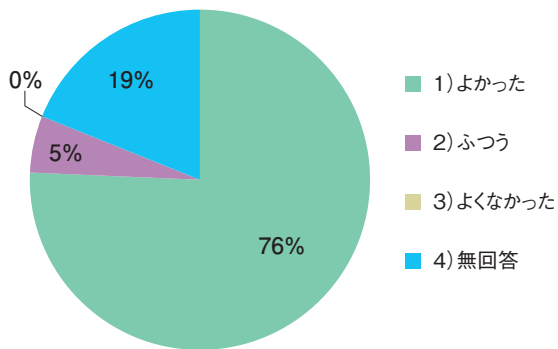


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

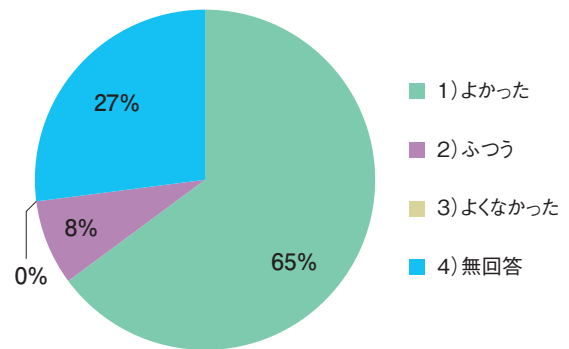


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・とても良い講習会でした。
- ・全国の動向、県内外の事例を紹介いただき、大変参考になりました。
- ・大変勉強になりました。今後ともよろしくお願いします。
- ・岡野さんのすばらしい講義ありがとうございました。

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・ぜひ取り組みを促進したい。
- ・「水産物＝食品」として認識し、消費者に求められる衛生管理を行うことが必要となっている。

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・ソフト、ハード両面で県内生産地市場の衛生管理体制の構築を推進したい。
- ・これからこの衛生管理を最低ラインにしていかなければならないと思います。
- ・やるべし、漁港内にゴミがなくなったようにやれば出来る。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

ご意見

- ・なし

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

- ・関係者の意識をいかに高めていくかが課題と考えています。
- ・まずは、直置きの解消など基本的かつ簡単に対処ができるものから取り組んでいけたらと感じています。
- ・いかに消毒、手洗を容易にできるかが漁業者への普及につながると思います。
- ・慣行的に行っていた管理部分の意識改革が必要ではないか。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・カオスの状態こそ、漁業者の本音。へこたれることなく、共に進めて行きましょう。まずは1歩目です。
- ・今回も、現場のレベルやニーズに即した内容で、大変ありがたかったです。
- ・少しずつがんばります。

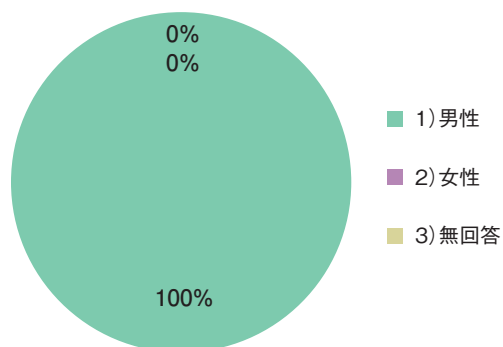
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|---|-----------------|---|
| 1.場所 | 会場名 | オーシャンビュー大洗 |
| | 所在地 | 茨城県東茨城郡大洗町東光台 8234-1 |
| 2.実施日 | 平成 27 年 6 月 6 日 | |
| 3.講習 | 講師 | 西澤 伸満 一般財団法人 日本冷凍食品検査協会 検査部 担当部長 |
| | | 岡野 利之〔技術士：水産〕 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 |
| | 内容 | <p>1. 漁業生産現場における衛生管理の必要性について</p> <p>2. 産地魚市場の情勢と事例紹介</p> <p>3. 茨城県の生産地魚市場の衛生管理体制推進方策（茨城県水産試験場）</p> <p>質疑応答・意見交換</p> <p>アンケート調査</p> <p>※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。</p> |
| 4.参加者数 | 55 名 | |
| 5.実施体制 | 共催 | HACCP 認定加速化支援センター （構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会） 茨城県漁業士会、茨城県漁業研究協議会 |
| | 後援 | 茨城県 |
|  | |  |
| 大洗町漁業協同組合 | | 講習会の様子 |

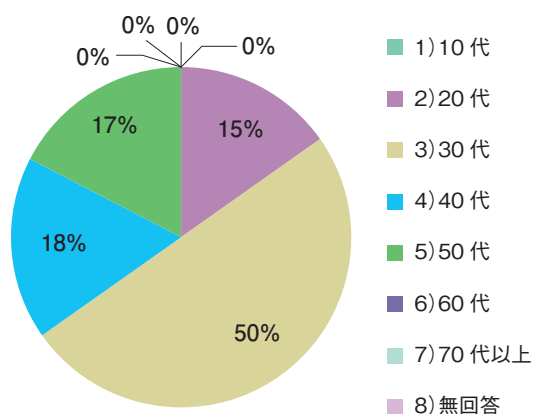


茨城県漁業士会 品質・衛生管理講習会場(大洗)

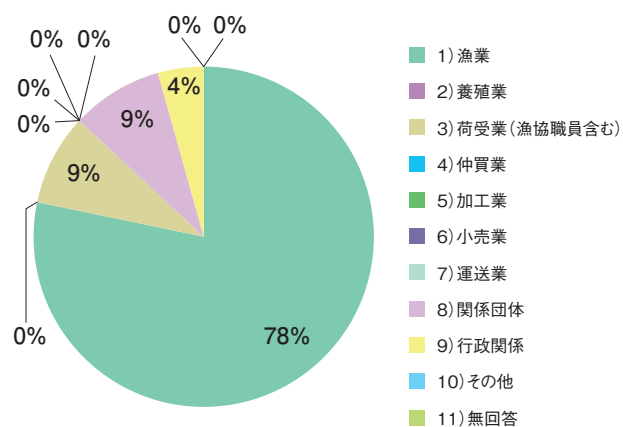
1. あなたの性別についてお答えください。



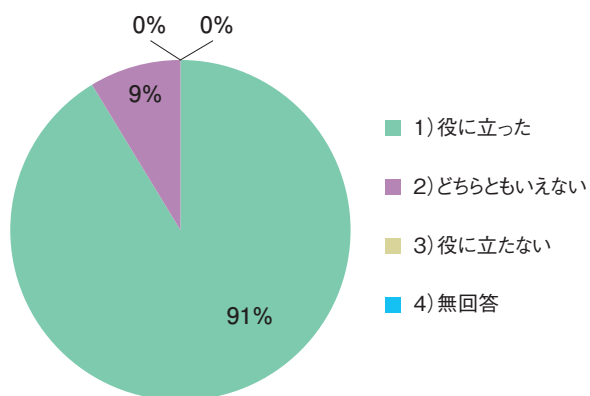
2. あなたの年代をお答えください。



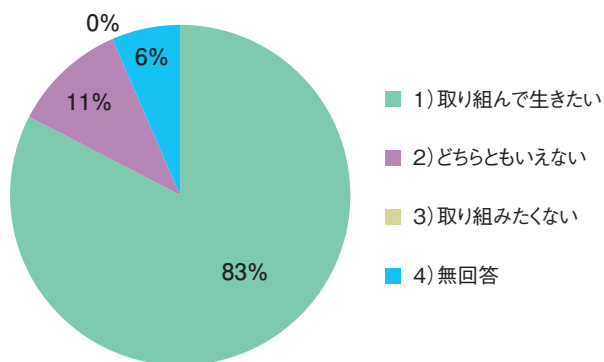
3. 業種についてお答えください。



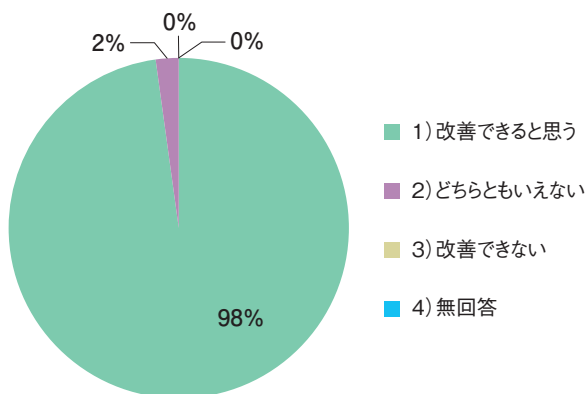
4. 講習会は役に立ちましたか？



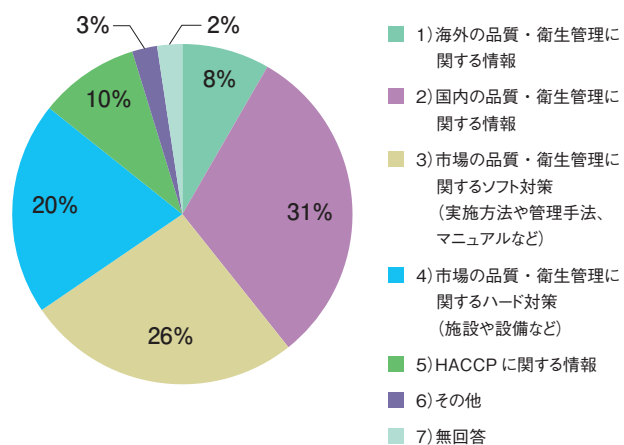
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

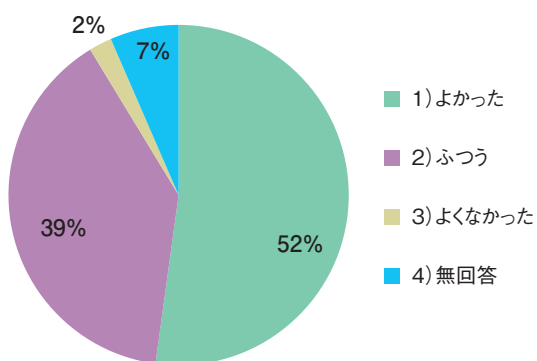


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

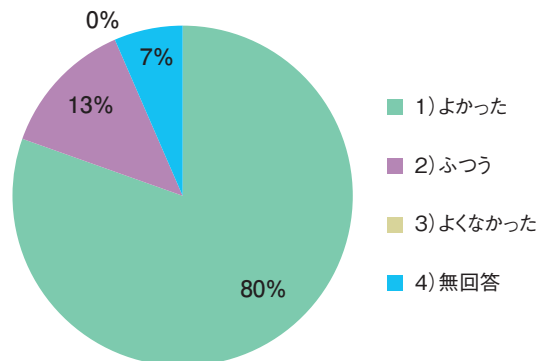


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

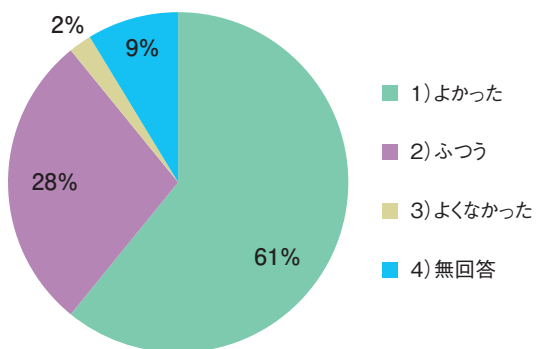
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・ハーフハーフ、やはりお金がかかる問題であると考えさせられた。
- ・市場管理者(組合役員さんや市町水産担当者に聞いて欲しい。)
- ・品質・衛生管理の講習は役に立つと思う。
- ・今まで知らなかった事を知れました。
- ・鮮魚、船などの気をつけることなどがあれば知りたい。
- ・特3漁港など高度衛生市場でなければ対応できないということではなく、既存の市場でもパレット上で選別するなど、現場に即した対応があることが良く理解できた。漁業者もよく伝わったと思います。

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・自分でできる事は、しっかり意識して取り組んでいきたい。
- ・取り組んでもらいたい
- ・取り組んでいる
- ・とても大事なことだと思いました。

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・魅力ある施設にしていかなければ生き残れないと感じました。
- ・生シラスなどの付加価値をつけるためには、やらなければならない事だと思う。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

その他

- ・現地講演、漁協職員、仲買人等市場で働く人、責任者が認識することが重要である。

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


- ・周りの人達を説得できるだけの力をつける事です。
- ・市場の職員も含めて考えていくと良いと思う。
- ・漁業者、漁協、仲買人各々の衛生の意識、考えを持つことです。
- ・船のカゴをきれいにしたい。
- ・シラスカゴについて気をつけたい。
- ・衛生面に気をつけます。
- ・船からの水揚を行なう時に、人から人へ現在は地面にカゴを滑らせながら運んでいるので、改善すべきだと思っています。
- ・車の乗り込みはよくない。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・第1部について、どちらかといえば仲買人向けだと感じた。第2部について、写真での事例を紹介してくれ、分かりやすかった。第3部について、話が早かった。
- ・第2部は特に衛生管理の良し悪しを比較例示して、わかりやすかった。これが市場の衛生管理につながれば良いと思う。
- ・もう少し時間に余裕がほしい。

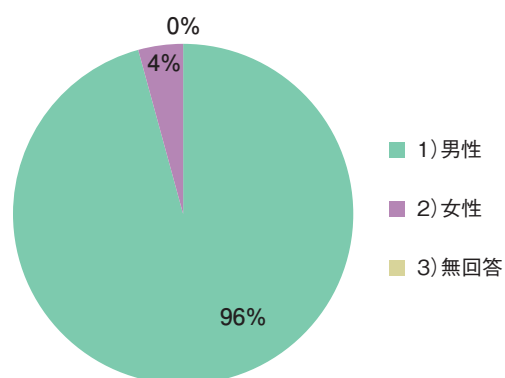
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|---|------------------|---|
| 1.場所 | 会場名 | 公益社団法人宮城県トラック協会塩釜支部 |
| | 所在地 | 宮城県塩竈市新浜町 3-6-5 |
| 2.実施日 | 平成 27 年 6 月 16 日 | |
| 3.講習 | 講師 | 岡野 利之 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕 林 浩志 一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所 次長〔技術士：水産〕 |
| | 内容 | 1. 産地市場に求められる品質・衛生管理 2. 全国の品質・衛生管理に取り組む産地市場の事例紹介 3. 築地市場の豊洲移転の概要 4. 漁港の一般的衛生管理 5. 全国の特第 3 種漁港の取組み 6. 塩釜漁港の高度衛生管理計画に向けて 7. 〔演習〕魚市場の品質・衛生管理を自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。 |
| 4.参加者数 | 63 名 | |
| 5.実施体制 | 共催 | HACCP 認定加速化支援センター （構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会） 塩竈市水産振興協議会 |
| | 後援 | 塩竈市 |
|  | |  |
| 塩竈市魚市場 | | 講習会の様子 |

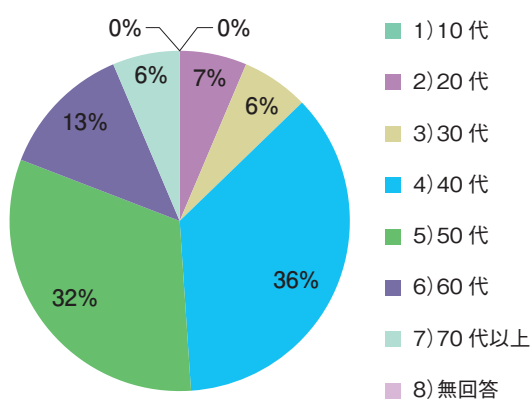


塩竈市魚市場 荷捌き施設内

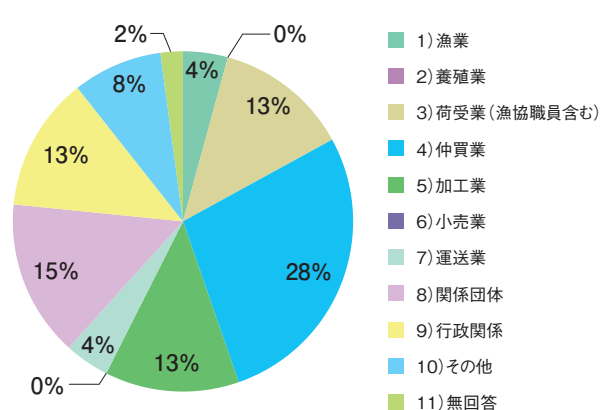
1. あなたの性別についてお答えください。



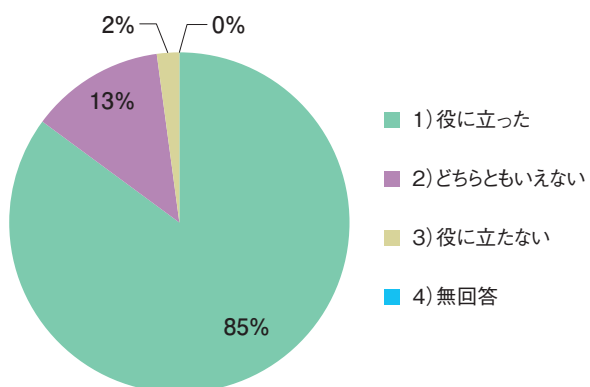
2. あなたの年代をお答えください。



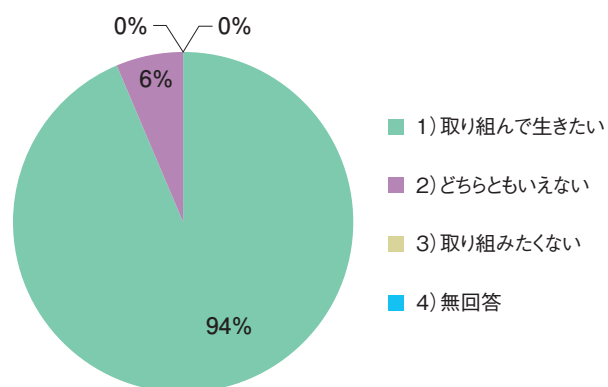
3. 業種についてお答えください。



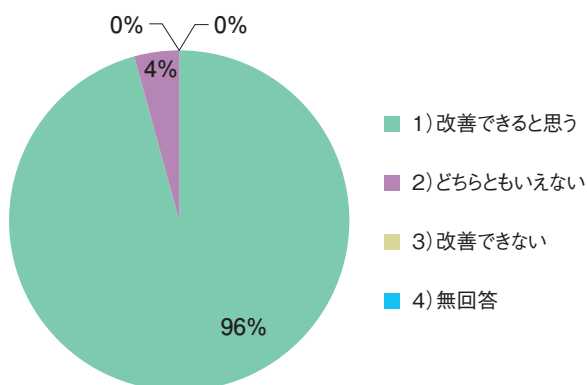
4. 講習会は役に立ちましたか？



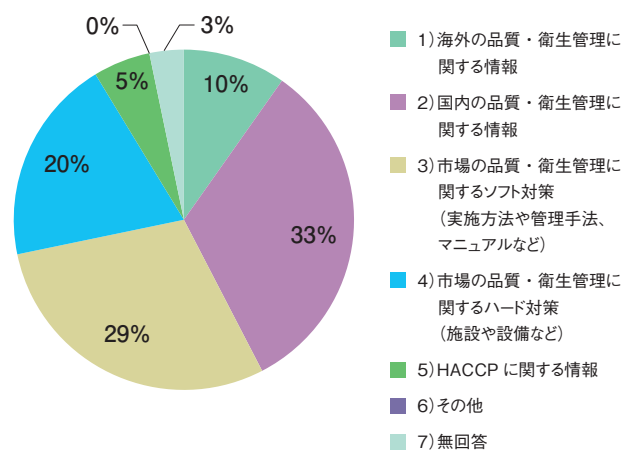
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

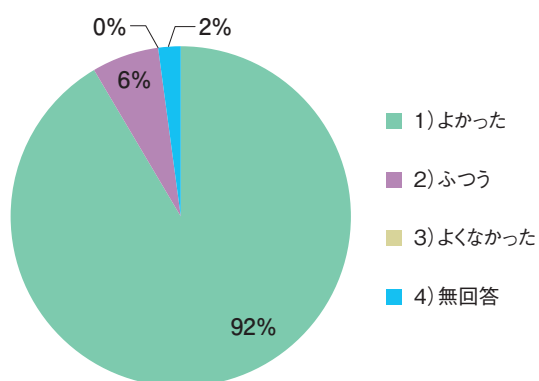


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

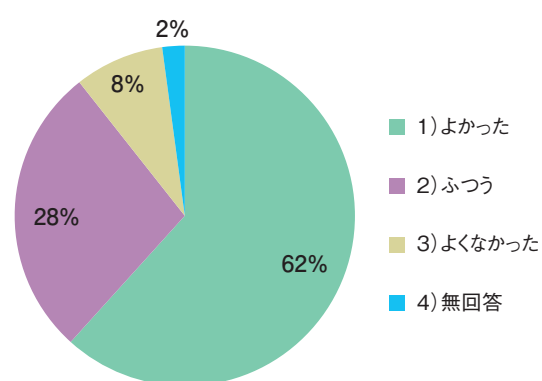


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

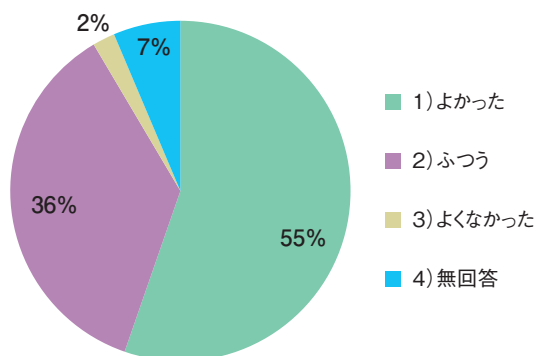
①第1部について



②第2部について



③演習について



3. 業種について

10) その他

- ・ 荷役
- ・ 魚市場社員
- ・ 製函業

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・ 他港情報を得る事が出来た。
- ・ 2 部は、説明がわかりにくい。具体性がないので、聞き流すだけになる。
- ・ 1 部は良かった。
- ・ 品質・衛生管理をするモチベーションを再確認できた。①特 3 漁港の 13 港が全て高度化②豊洲が H28.11OPEN ③消費市場も産地の品質・衛生管理に関心を持っている。

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・ 施設も必要ですが、取り組む意識と姿勢が大事です。
- ・ 産地市場の開設者として、安心、安全な魚を供給できるようにするため、必要なことと考える。

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・ ランニングコスト等の問題

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

ご意見

- ・ 水揚に関して衛生的な一連の有効的な流れが出来る方法があればと思う。

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



- ・ ひきずりの課題(魚、ケース(かご))木箱、木製のもの。
- ・ 他の特 3 漁港と比べて塩釜は、まだまだなっていないなどと思われたいような取り組みを行なっていきたい。そのための情報収集や自分たちの状況を客観的に知る機会が必要だと思う。
- ・ 従来型の水揚作業に囚われずに新しい作業内容を確立して対応しなければならないと思います。
- ・ マグロの取扱が多く、その大きさから、対策に苦慮しております。
- ・ 習慣(当たり前の事)という個人ひとりひとりの意識の改革。現代(時代)のめまぐるしい変化をどれだけ把握して、対応(改善)していけるか。(人間の意識改革)
- ・ 違反している人を注意するという立場の人がいない。入場者同士では注意しにくい。誰が管理できるのでしょうか。
- ・ 全てです。
- ・ 車両で入るのみでタイヤ清浄器があれば良いと思う。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・ 第 1 部は、他の市場の取り組みが分かりやすく紹介されており、大変勉強になった。豊洲のことも知りたい情報だったので、聴くことが出来て非常に勉強になりました。
- ・ もう少し時間があればよいと思う。午後開催の方が良いのではないか。
- ・ 講習会の開催時間を考えて欲しい。
- ・ 長すぎる。

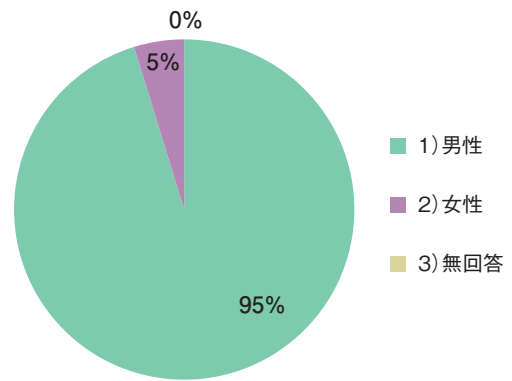
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|---|------------------|--|
| 1.場所 | 会場名 | 長島港魚市場 |
| | 所在地 | 三重県北牟婁郡紀北町紀伊長島区長島 2185-1 |
| 2.実施日 | 平成 27 年 6 月 26 日 | |
| 3.講習 | 講師 | 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕 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 次長〔一級建築士〕 手塚 義博 一般社団法人大日本水産会 国際・輸出促進部 部長 |
| | 内容 | 1. 品質・衛生管理に取り組む全国の産地市場の事例紹介 2. 築地市場の豊洲移転の概要 3. 産地市場の品質・衛生管理について 4. 長島港産地卸売市場衛生化計画の概要 5. フードチェーンにおける一般的衛生管理とHACCP 6. HACCPの導入効果 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。 |
| 4.参加者数 | 38 名 | |
| 5.実施体制 | 共催 | HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 紀北町長島地区産地協議会 |
| | 後援 | 紀北町 |
|  | |  |
| 長島港魚市場 | | 講習会の様子 |

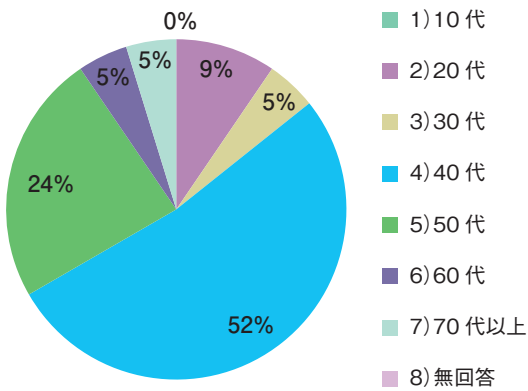


長島港産地卸売市場 荷捌き施設内

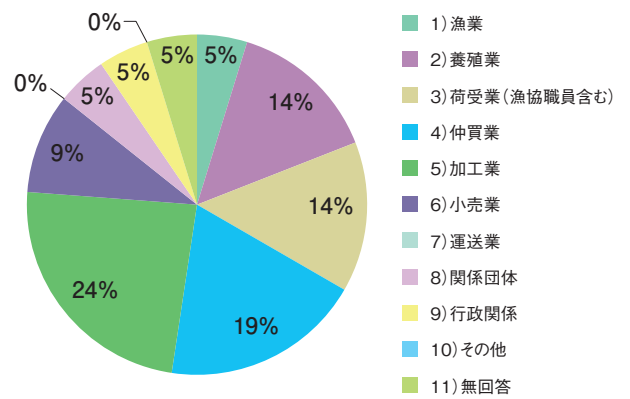
1. あなたの性別についてお答えください。



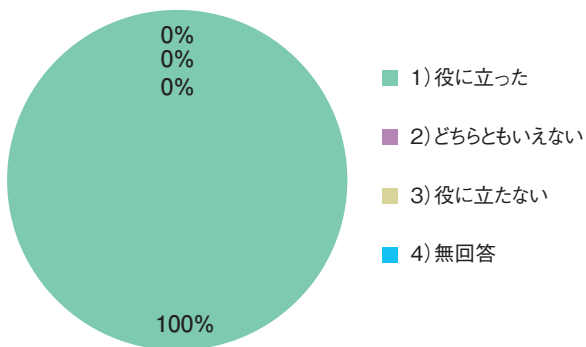
2. あなたの年代をお答えください。



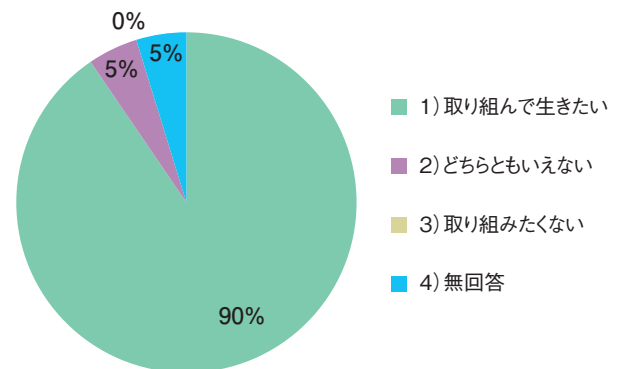
3. 業種についてお答えください。



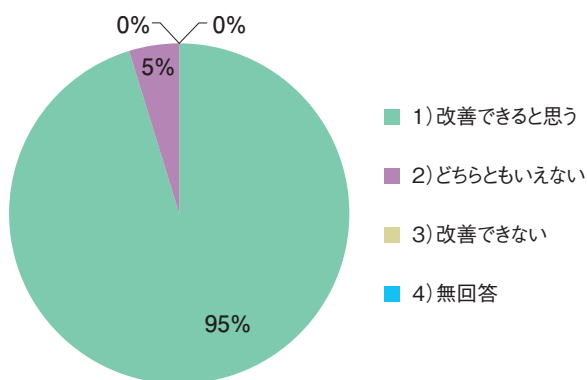
4. 講習会は役に立ちましたか？



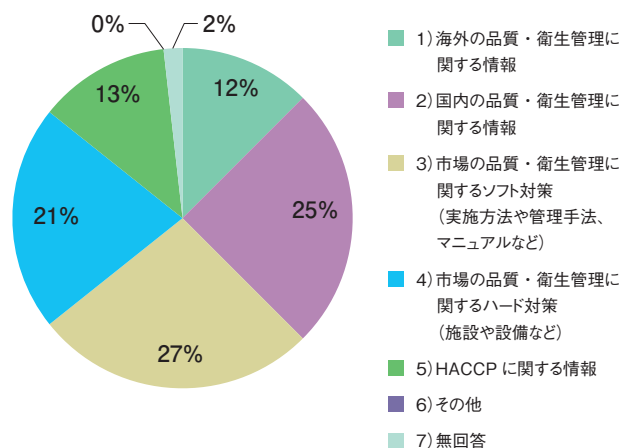
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地(市場・加工)として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

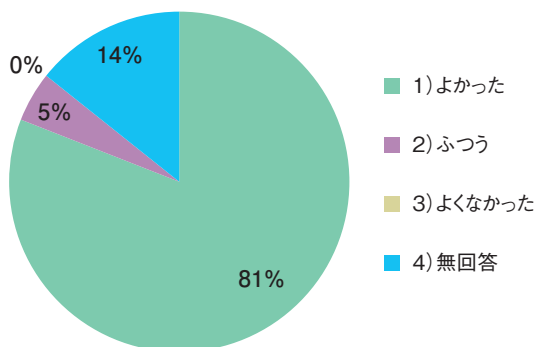


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？ (複数回答可)

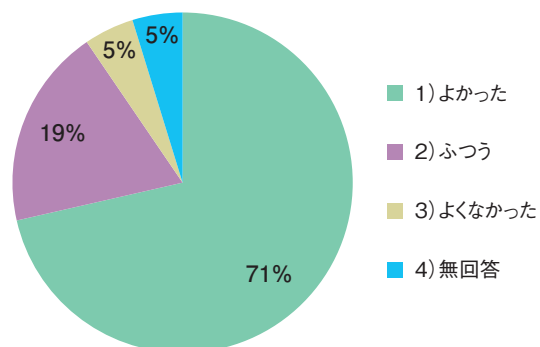


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

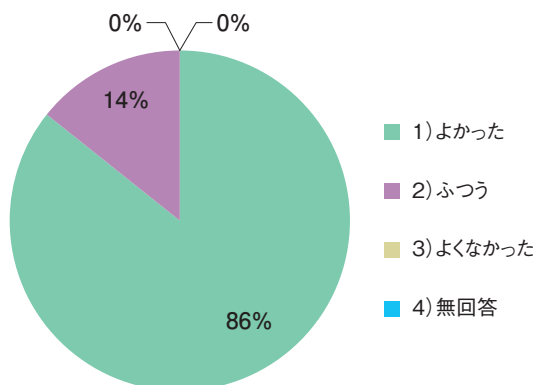
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・食品に対する安全性を再確認できて良かった。
- ・なかなかこういう機会がないので、詳しく聞けてよかった。

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・虫の混入、冷凍保存の必要性の再確認をしました。
- ・熊野遊木漁港を視察した後の講習だったので長島も取り組みたい。
- ・産地市場として、一加工業者として、できる事から取り組みたい。
- ・仕入れから商品まで、衛生意識の向上、作業マニュアルの強化をしたい。

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・消費者の方に安心安全な商品を食べてもらいたい。
- ・将来性を見ると必要です。
- ・市場の衛生管理には、予算が必要なので、まずは意識改革からはじめたい。
- ・消費者の為の品質・安全性の向上です。
- ・できる事から早急に取り組みたい。
- ・特に市場での衛生管理がまず先に重要である。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

ご意見

- ・先進地の情報提供を。

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

- ・市場内の鳥の進入、ネコの餌やりをやめさせる。
- ・市場の魚カゴ(箱)、器具類の洗浄、床での魚選別をしない。
- ・施設・設備の新規建設には多額の資金が必要であり、補助金等はあるのか？
- ・まず、市場、施設の改善です。
- ・まず、お金のかからないことからはじめたいと思います。
- ・ソフト面から早急に取組むべきです。
- ・熊野遊木市場にも買付けに行きますが、長島市場とは雲泥の差があり、人数、設備も考える必要があると思う。
- ・関係者の意識です。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・もっと水産関係者のための品質・衛生管理講習会をして欲しい(意識向上のため)。

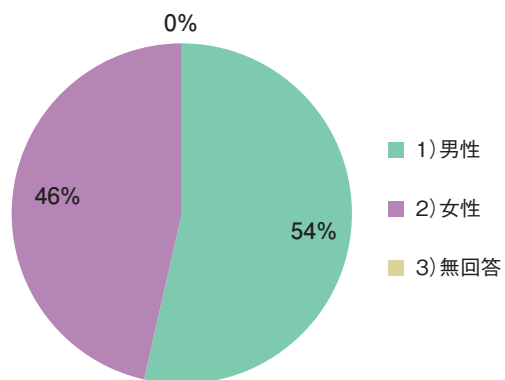
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|---|-----------------|--|
| 1.場所 | 会場名 | 北茨城市大津町公民館 |
| | 所在地 | 茨城県北茨城市大津町 90 |
| 2.実施日 | 平成 27 年 7 月 2 日 | |
| 3.講習 | 講師 | 西澤 伸満 一般財団法人 日本冷凍食品検査協会 検査部 担当部長 岡野 利之 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕 |
| | 内容 | 1. 産地市場の品質・衛生管理 2. 産地魚市場の情勢と事例紹介 3. 大津漁協の品質・衛生管理に係る改善課題 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。 |
| 4.参加者数 | 68 名 | |
| 5.実施体制 | 共催 | HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 大津漁業協同組合 |
| | 後援 | 茨城県、北茨城市 |
|  | |  |
| 大津漁業協同組合 | | 講習会の様子 |

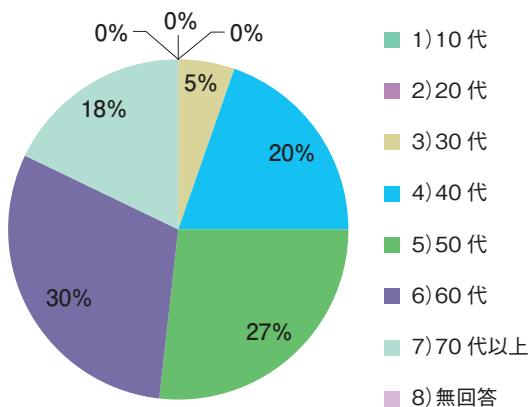


大津漁業協同組合 新荷捌き施設内

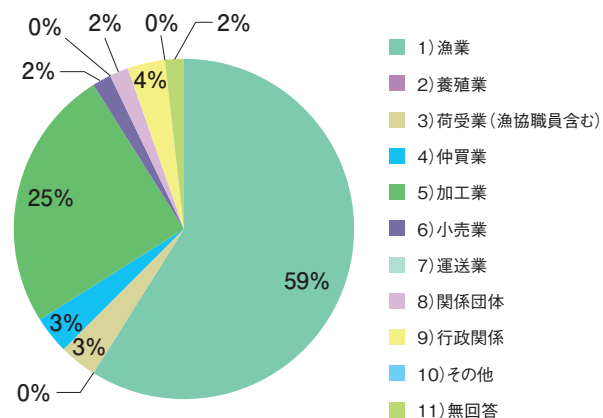
1. あなたの性別についてお答えください。



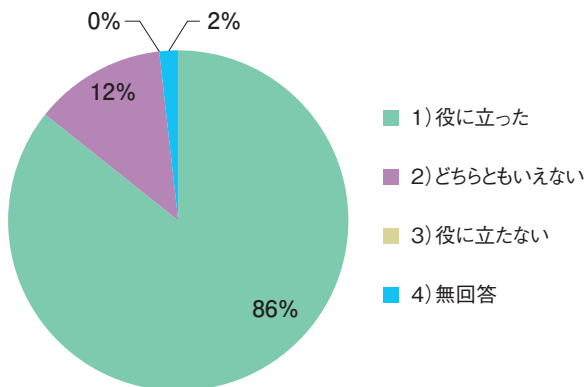
2. あなたの年代をお答えください。



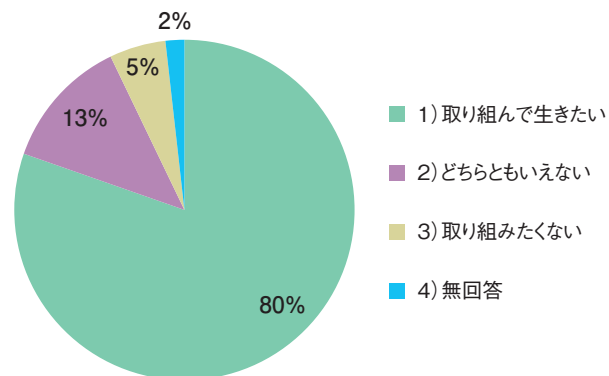
3. 業種についてお答えください。



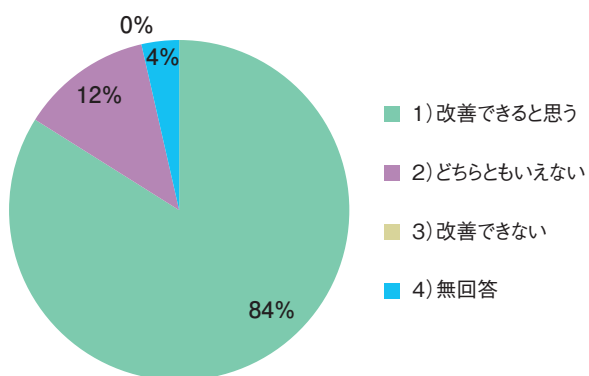
4. 講習会は役に立ちましたか？



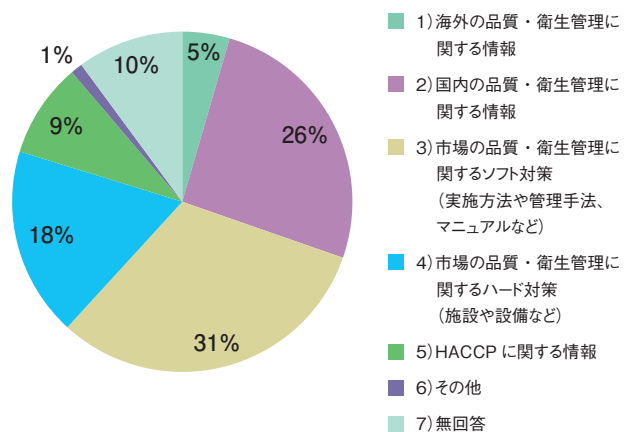
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

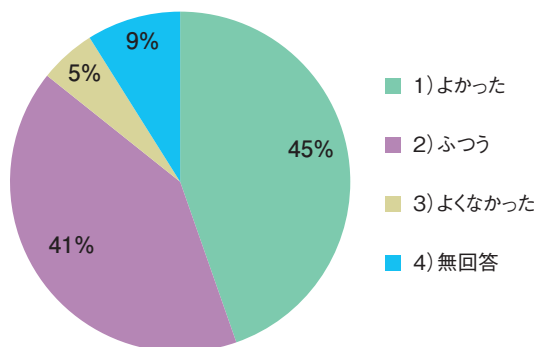


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

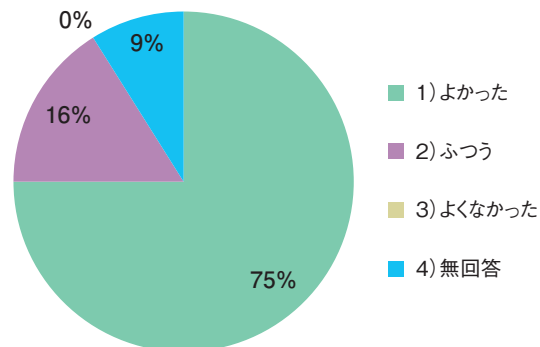


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



3. 業種について

10) その他

- ・特になし

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・今迄あまり知識がなかったが、改めて勉強したいと思った。
- ・これから問題点がたくさんあると思う。
- ・殺菌海水、電解水生成装置など初めて知った。

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・茨城県水産試験場の指導の上、取り組んでいきたい。
- ・できる事からやりたいと思う。

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・時間効率の問題が生ずるのでは？
- ・日本ばかりでなく、世界の流れと合わせて考えたい。
- ・必要性は感じたが、昔からのやり方がやめられるかどうかわからない。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

その他

- ・他所の成功事例の紹介

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

- ・獲ってきた魚が2時間も3時間もそのまま放置されている場合があるので、早めに処理して欲しい。
- ・基本の基本を崩さない事です。
- ・今後対応します。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・水揚は、一人では出来ませんので、市場の出入りは考えて！大変だと思う。
- ・立派な意見、話がよく理解できないで終わってしまったのが残念です。
- ・もう少し理解できる(薬品等)話しが聞きたい。
- ・1部は、話し方が下手。2部は、声が大きく聞きやすい話し方だった。時間が長すぎる。(全体)
- ・これから大変な取り組みになると思いますが、市場がきれいだと魚もおいしく見えると思います。皆で力を合わせて頑張りましょう。

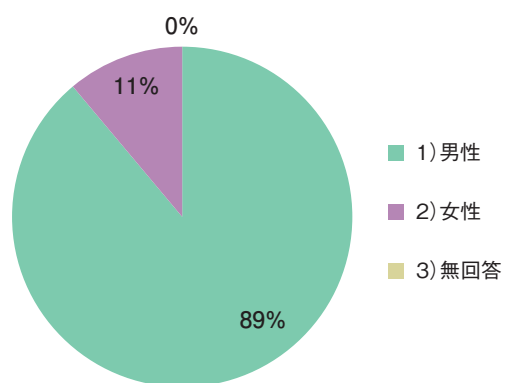
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|---|-----------------|--|
| 1.場所 | 会場名 | 和歌山東漁業協同組合 新荷捌施設 2 階 |
| | 所在地 | 和歌山県東牟婁郡串本町串本 1884 |
| 2.実施日 | 平成 27 年 7 月 6 日 | |
| 3.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. 優良衛生品質管理・漁港認定制度の解説 2. 優良衛生品質管理・漁港認定基準のポイント 3. 和歌山東漁業協同組合の品質・衛生管理マニュアルについて 4. 和歌山東漁業協同組合の現地調査報告 5. 品質・衛生管理市場を目指すための意見交換会 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。 |
| 4.参加者数 | 64 名 | |
| 5.実施体制 | 共催 | HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 和歌山東漁業協同組合 |
|  | |  |
| 和歌山東漁業協同組合 | | 講習会の様子 |

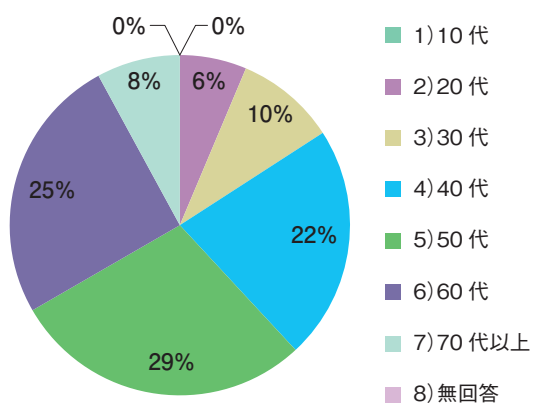


和歌山東漁業協同組合 荷捌き施設内

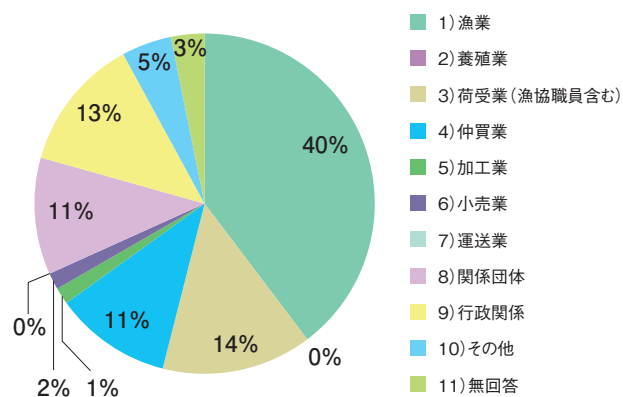
1. あなたの性別についてお答えください。



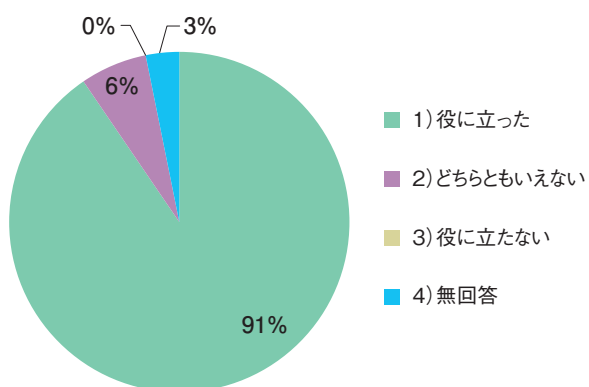
2. あなたの年代をお答えください。



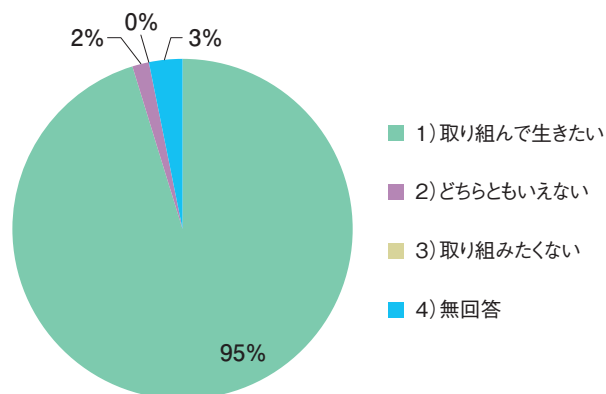
3. 業種についてお答えください。



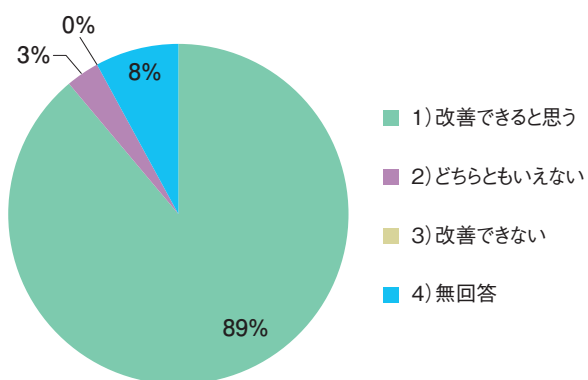
4. 講習会は役に立ちましたか？



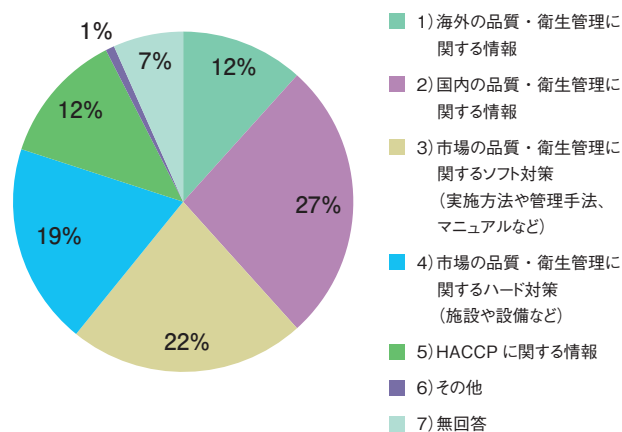
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

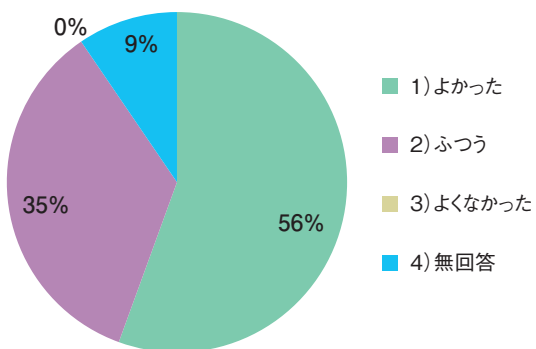


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

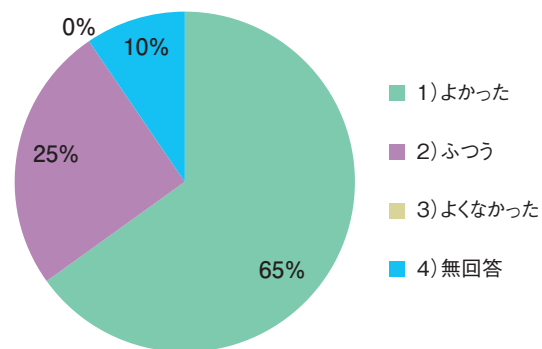


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

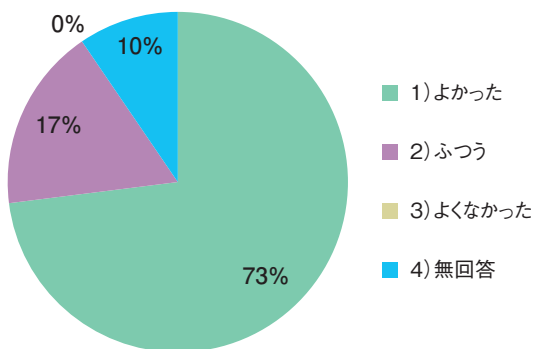
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・現時点の問題点がよくわかり、改善につながる。
- ・衛生品質管理実施要領について知らなかったなので、理解に役立った。
- ・食品工場と共有できる部分があり勉強になりました。
- ・職員・仲買・生産別に講習して頂きたかった。

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・品質管理の現状がよくわかった。
- ・行政の立場の為に取り組んで頂きたいと思います。
- ・品質の向上です。
- ・札場に魚を並べる時、持って来ていた氷も魚と一緒に置きます。
- ・品質・衛生管理の業務チェック通り日常実施出来るかどうか問題。訓練が必要と思える。
- ・鳥のふんには気をつけよう。

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・日常のチェック機能の協会体制が必要と思われる。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

ご意見

- ・HACCPに関する費用の事例、特に運用費用などです。
- ・手を洗ってもほとんどの漁師はゴム手袋を使用している。
- ・指導強化の実施です。

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



- ・漁業者は安全・安心な水産物を国民に届ける義務がある。更なる意識の改革が必要である。
- ・市場を利用する漁業者、仲買人一人一人の意識を高めていくことが重要です。
- ・指摘された問題点を早急に改善すべきである。
- ・町の基盤産業の発展の為に、品質衛生管理は重要。町との連携体制を築いていきたい。
- ・現在の流通に於いては必要なため、是非推進して頂きたい。
- ・場外に排水溝があればと思う。
- ・継続的な取り組みが大切であると考えている。維持するために漁業者の確保と、入札業者の確保が基本となり、運営を可能になる。
- ・日常の品質・衛生管理に対する実施体制作りを図る。
- ・魚に氷をかけてほしい。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・写真での説明がわかりやすかった。
- ・今回の講習会に参加して、衛生管理に対する意識がさらに向上した。
- ・第3部どこが悪いか教えてもらい、よかったです。
- ・写真による事例紹介説明がよかった。
- ・指導事項を十分注意して衛生管理に徹したい。
- ・第2部は、言葉がはっきり聞き取りやすかった。
- ・具体的な指摘がよかった。
- ・意識の向上、取扱いの変化、客観的評価。串本魚市場、施設、設備の管理

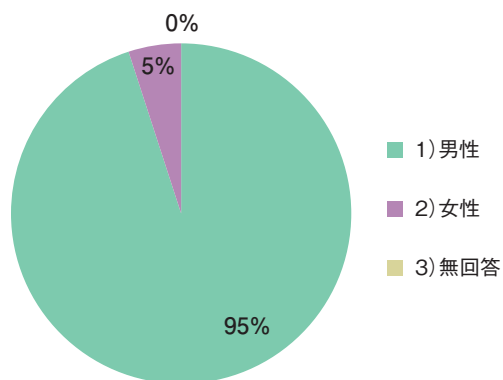
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|---|------------------|---|
| 1.場所 | 会場名 | おさかなドーム 会議室 |
| | 所在地 | 長崎県松浦市調川町下免 695 |
| 2.実施日 | 平成 27 年 7 月 29 日 | |
| 3.講習 | 講師 | 岡野 利之 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕 林 浩志 一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所 次長〔技術士：水産〕 佐藤 光男 大船渡魚市場株式会社 専務取締役 |
| | 内容 | 1. 産地市場の一般的衛生管理について 2. 築地市場の豊洲移転の概要 3. 全国の生産流通拠点漁港の取組み 4. 高度衛生管理型漁港の整備に対する考え方 5. 産地市場の対 EU 輸出登録について 6. 震災復興に挑む大船渡魚市場の事例紹介 7. 品質・衛生管理、流通情報管理の新たな取組み 8. 〔演習〕品質・衛生管理の取組み自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。 |
| 4.参加者数 | 45 名 | |
| 5.実施体制 | 共催 | HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 一般社団法人松浦魚市場協会 |
| | 後援 | 松浦市、西日本魚市株式会社 |
|  | |  |
| 松浦魚市場おさかなドーム | | 講習会の様子 |

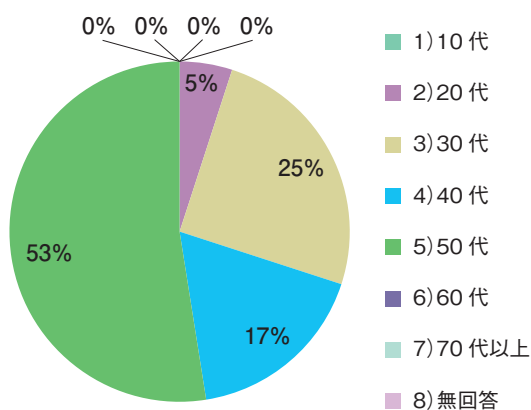


松浦魚市場 荷捌き施設内選別機

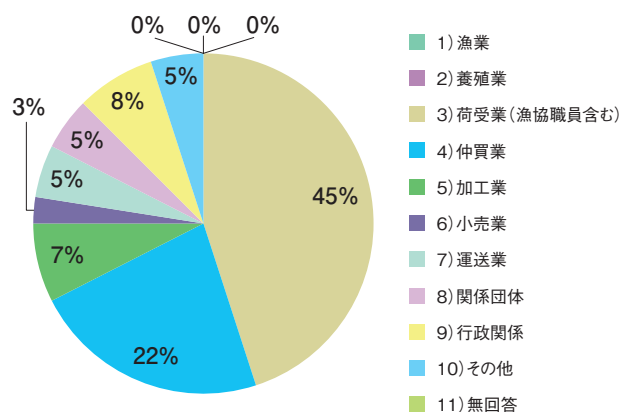
1. あなたの性別についてお答えください。



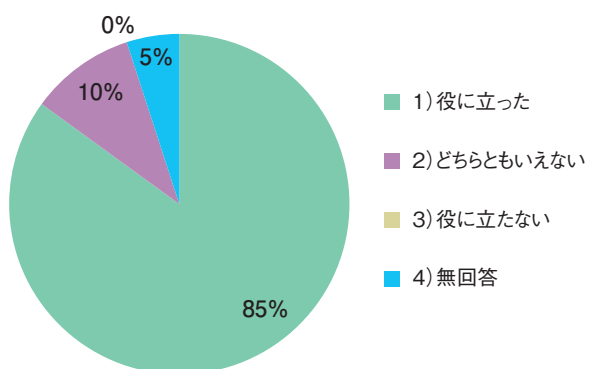
2. あなたの年代をお答えください。



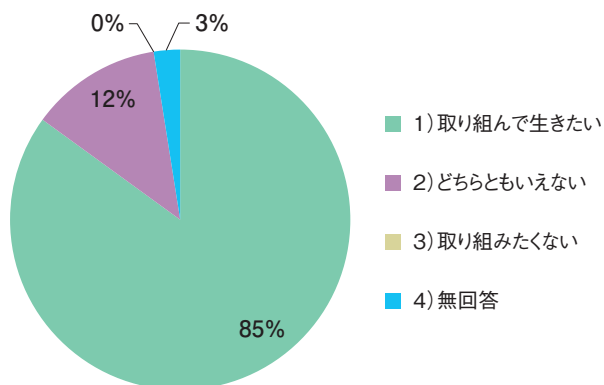
3. 業種についてお答えください。



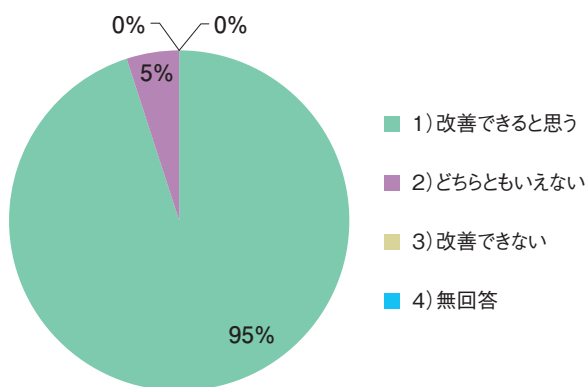
4. 講習会は役に立ちましたか？



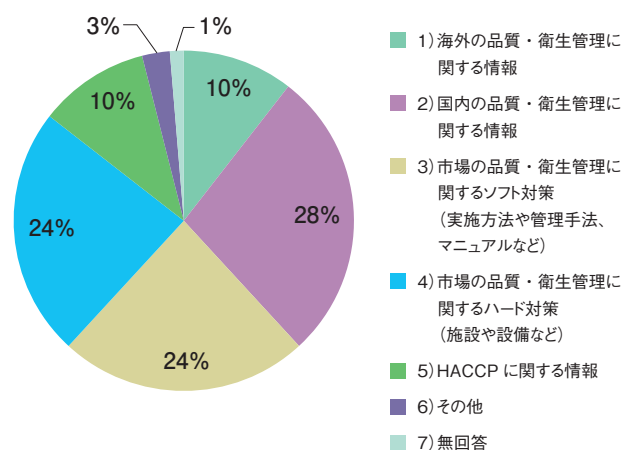
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

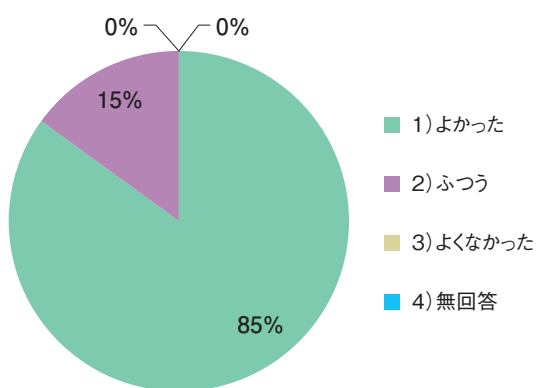


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

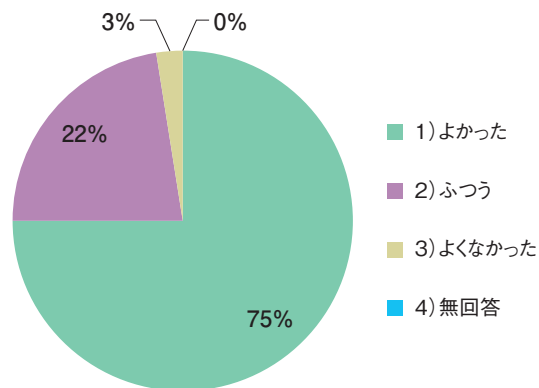


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

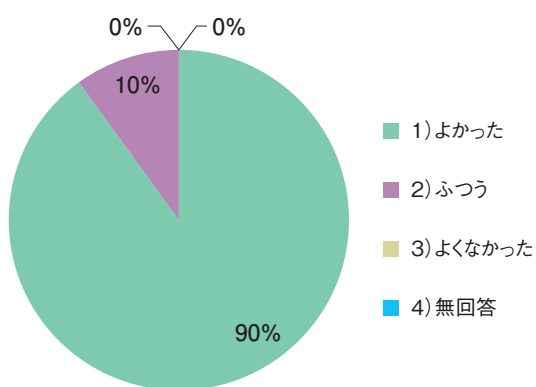
①第1部について



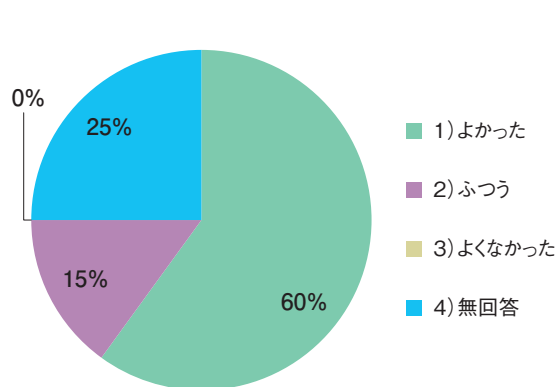
②第2部について



③第3部について



④演習について



3. 業種について

10) その他

- ・ 冷蔵業
- ・ 荷役

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・ 今後の再整備計画に反映すべき点が多くあった。
- ・ お三方とも内容の濃い参考になるお話を頂きました。
- ・ 産地市場の品質衛生が大変必要であると確認できた。
- ・ 対 EU 衛生レベルアップ後、どの程度対 EU 輸出増により水産業に恩恵が見込まれるか疑問です。(HACCP を加工場に導入し 5 年以上なるが対米輸出増による恩恵実感できない者として)

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・ 全国的にも誇れる衛生管理にしていきたい。
- ・ 取り組むのであれば、市場全体でやらなければいけない。

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・ おさかなドーム等、衛生施設があるにもかかわらず、利用者の意識が低く感じる。
- ・ 取り巻く環境が都市から地方へ今の安全安心を要求される時代だからです。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

その他

- ・ 輸出について、トラブルの例等。
- ・ 就労者不足を解消する為の各設備の自動化及び国、県、市の補助！

ご意見

- ・ 今年の 3 月に HACCP 取得しました。より一層努力して参ります。

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



- ・ 沢山ありますので、後々に。
- ・ 各レベルで、やるべき事はやっていると考えるが、記録に残す事の重要性認識を向上すべきです。
- ・ 冷蔵倉庫業務ですが、鳥、猫の進入があり、衛生の面で苦勞しています。対策を考えていますが、成果が得られません。
- ・ 駐車場利用者の衛生意識の向上です。
- ・ 市場として問題点の洗い出し、末端まで目を向けた開設者、生産者の協力 !!
- ・ 雨、風、直射日光の防止策です。
- ・ 一人一人の意識を変えていける様、考えるだけでなく行動していきたい。
- ・ 関連会社に共同認識を持たせるために、衛生管理を指導する者を数名選出し、巡回を行い意識付けする必要がある。
- ・ 労働時間の短縮です。
- ・ 直接関係のある仲買や市場職員の興味、関心が低く感じる。
- ・ 関係者の意識をあげること。実現可能な必要十分なマニュアル作りです。
- ・ CB の地面への直置きは、なくした方がよい。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・ありがとうございました。
- ・震災からの復興については、大変ご苦労なされたことと存じます。どんな困難な局面にあっても、折れない精神力、そして実行力には頭の下がる思いです。見直さなければならないことが多々あることを実感いたしました。本当に有難うございました。
- ・大変勉強になりました。市場から加工場へと衛生面に努力し良い製品を作り上げて行きたいと思います。
- ・スクリーンが見えなかった。
- ・大変参考になる講習でした。多くの社員が講習に参加できていればと思いました。
- ・第2部について、声が聞き取りにくい。

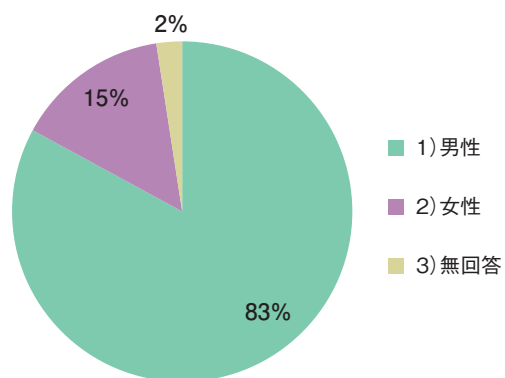
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|--------|-----|--|
| 1.場所 | 会場名 | 佐世保魚市場管理棟会議室 |
| | 所在地 | 長崎県佐世保市相浦町 1563 市場管理棟 |
| 2.実施日 | | 平成 27 年 7 月 30 日 |
| 3.講習 | 講師 | 岡野 利之 〔技術士：水産〕 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 林 浩志 〔技術士：水産〕 一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所 次長 佐藤 光男 大船渡魚市場株式会社 専務取締役 |
| | 内容 | 1. 全国の品質・衛生管理に取り組む産地市場の事例紹介 2. 築地市場の豊洲移転の概要 3. 全国の生産流通拠点漁港の取組み 4. 産地市場の一般的衛生管理について 5. 震災復興に挑む大船渡魚市場の事例紹介 6. 品質・衛生管理、流通情報管理の新たな取組み 7. 〔演習〕品質・衛生管理の取組み自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 |
| 4.参加者数 | | 69 名 |
| 5.実施体制 | 共催 | HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 一般社団法人佐世保魚市場協会 |
| | |  |
| | |  |
| | | 佐世保市地方卸売市場 |
| | | 講習会の様子 |

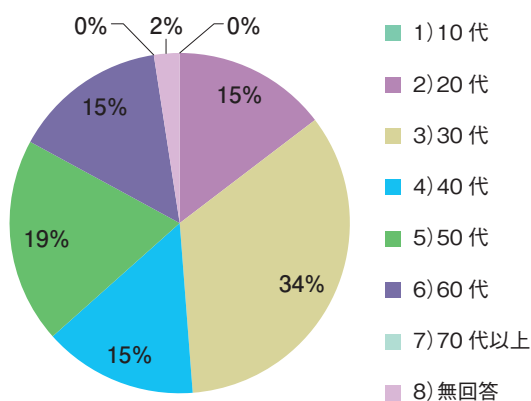


佐世保魚市場 荷捌き施設

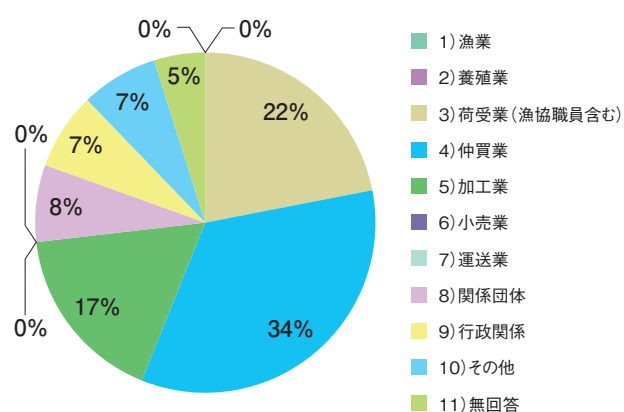
1. あなたの性別についてお答えください。



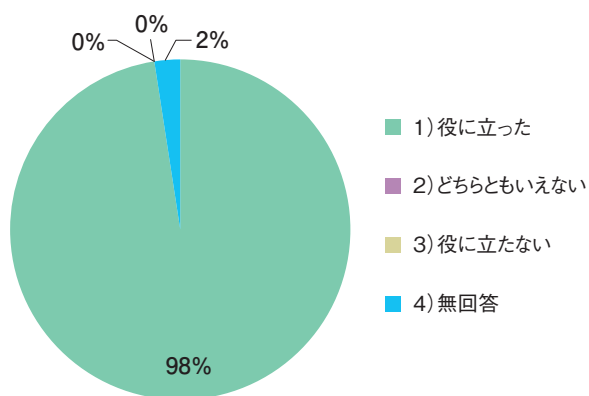
2. あなたの年代をお答えください。



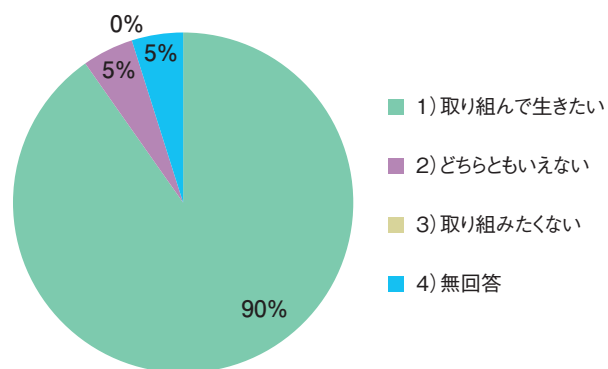
3. 業種についてお答えください。



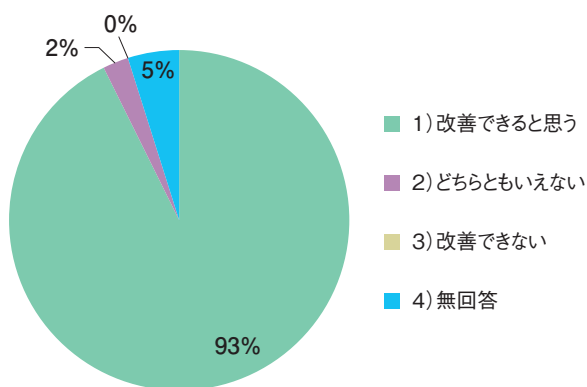
4. 講習会は役に立ちましたか？



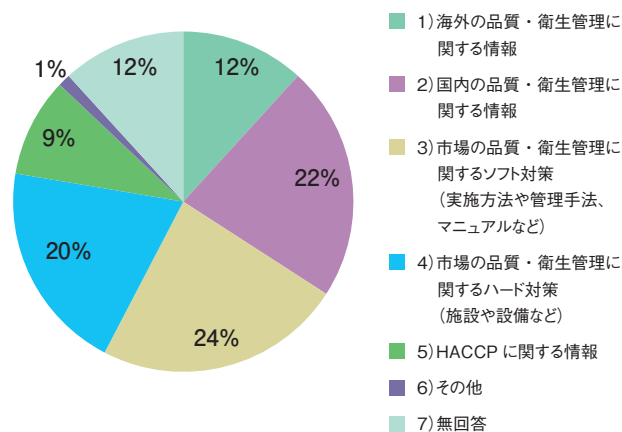
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

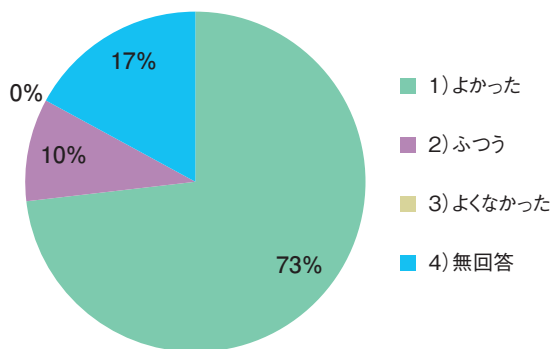


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

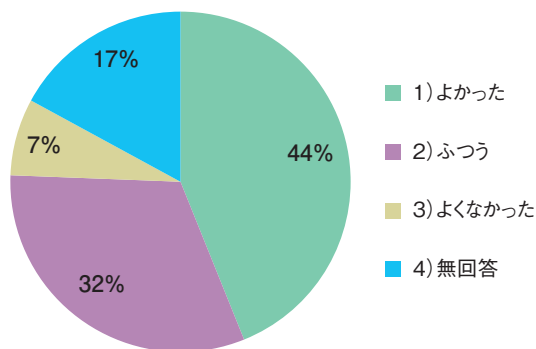


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

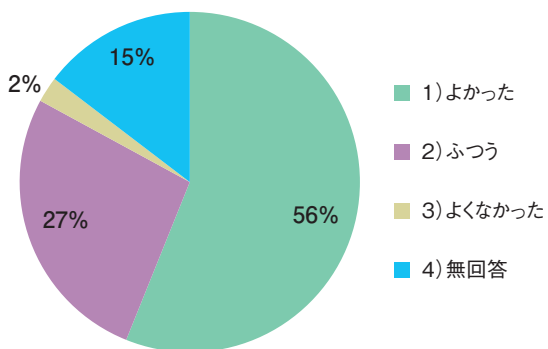
①第1部について



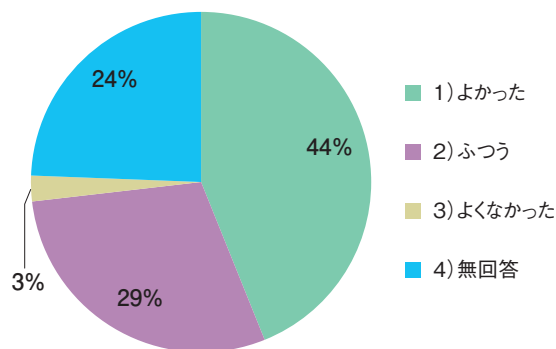
②第2部について



③第3部について



④演習について



3. 業種について

10) その他

- ・ 冷蔵庫

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・ 各魚市場が、どの様に水揚しているのかが良く解りました。
- ・ 衛生管理及び品質をどのようにすれば良いかが理解できた。
- ・ 具体的な行動を検討したい。

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・ 取り組みたいとは思いますが、佐世保のシステムでどこまで出来るのかがポイントと思われれます。
- ・ 取り組むにあたり、費用がかかる物もあるので、可能な部分から取り組む。

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・ 佐世保は汚すぎて思いました。
- ・ 他の魚市に見劣りしない様、取り組む必要性を感じます。
- ・ 現状の市場の施設では、今後対応が困難になると考えている。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

ご意見

- ・ 管理前後でそこで働く人たちは元気になるのかどうか。
- ・ 予算がかからない品質・衛生管理方法を教えて下さい。

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



- ・ ハード面からやらないと先に進まないと思う。
- ・ 食べてくれる人がいるから魚があると全ては誰かのためです。
- ・ 鳥(トンビ・カラス)の駆除の強化です。
- ・ ハード面を市がどう考えるか。魚の立替え場システムに当たっては、その会社の方向性にもよる。
- ・ 自分の意識改革です。
- ・ ハード対策は全体的に困難と考えられます。
- ・ 今回の話にあった他産地の取組みを聞いて、今後生き残っていく為にも改善出来る点はすぐ取り入れるべきだと感じた。
- ・ ソフト・ハード事業の両方に取り組んでいく必要を感じた。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・ 講習会の時間帯を考えてほしい!!
- ・ 第2部について、お話が聞き取りにくかった。
- ・ 第2部が何を話しているのか聞き辛かった。
- ・ 震災のことをもっと知りたかった。
- ・ 2部は資料見にくい。声が聞こえない。全体的にもっとわかりやすくすると興味をもって聞いてくれると思う。
- ・ 演習は、自由分析できてよかった。
- ・ 過程をもう少し話していただければ助かります。

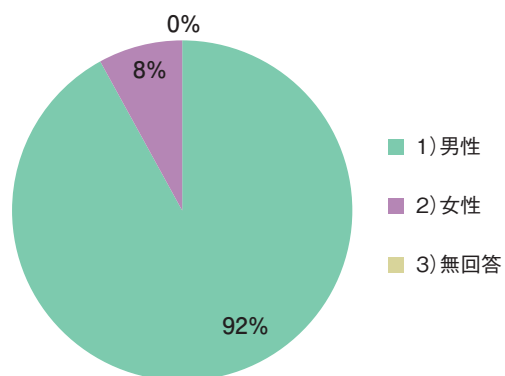
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|---|-----------------|---|
| 1.場所 | 会場名 | 大船渡魚市場施設内多目的ホール |
| | 所在地 | 岩手県大船渡市大船渡町字永沢 209 番地 |
| 2.実施日 | 平成 27 年 8 月 6 日 | |
| 3.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：水産〕 |
| | 内容 | 1. 産地市場の一般的衛生管理について 2. 優良衛生品質管理市場・漁港の認定事例 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準の解説 4. 大船渡魚市場の衛生管理要領 5. 大船渡魚市場の現状と課題 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。 |
| 4.参加者数 | 35 名 | |
| 5.実施体制 | 共催 | HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 大船渡魚市場株式会社 |
| | 後援 | 大船渡市 |
| | 協力 | 岩手県 |
|  | |  |
| 大船渡市魚市場 | | 講習会の様子 |

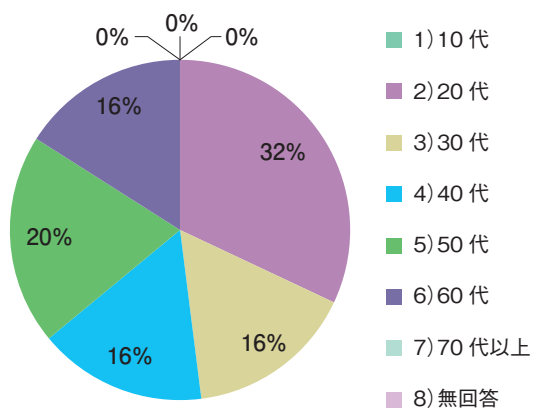


大船渡市魚市場 荷捌き施設内

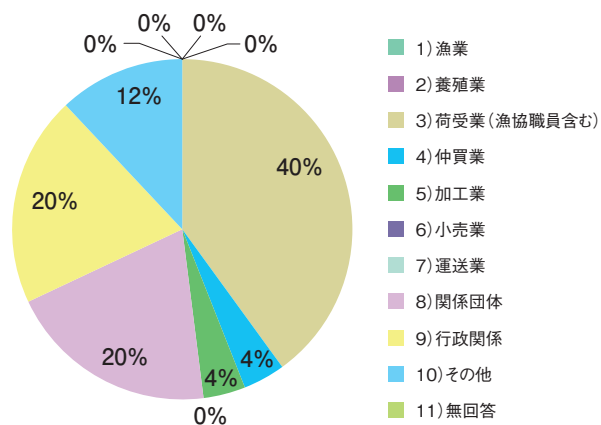
1. あなたの性別についてお答えください。



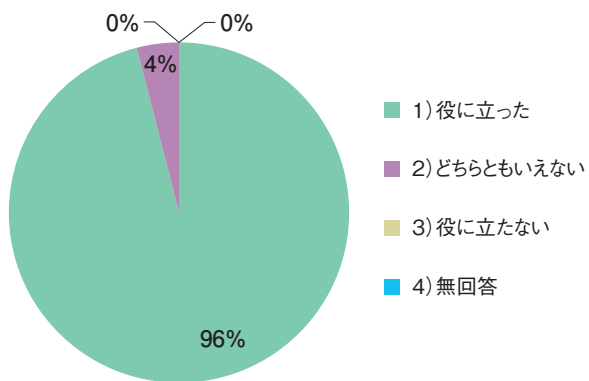
2. あなたの年代をお答えください。



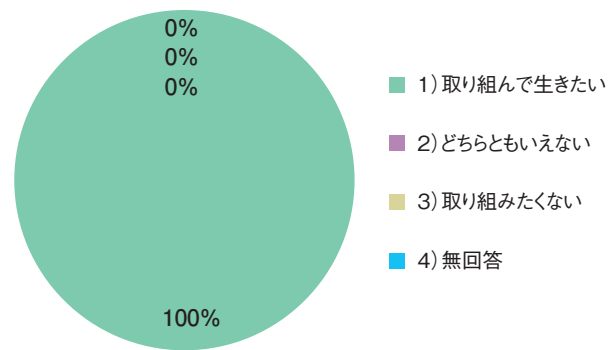
3. 業種についてお答えください。



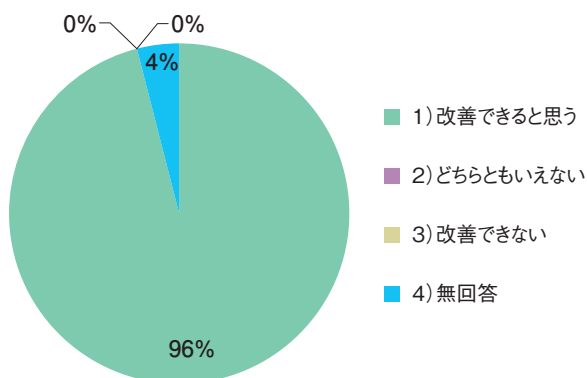
4. 講習会は役に立ちましたか？



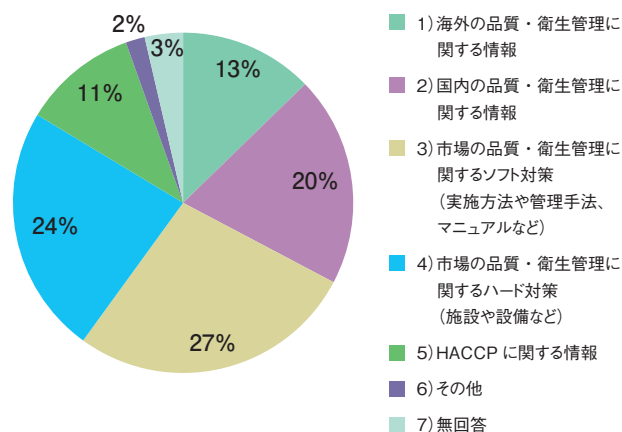
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

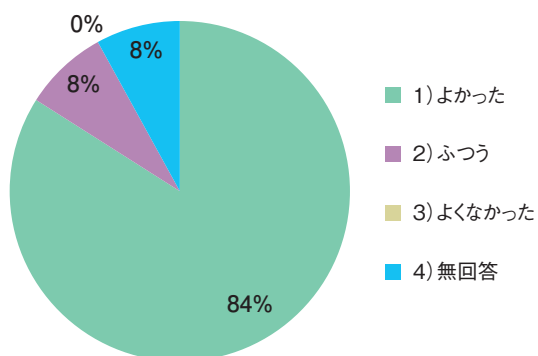


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

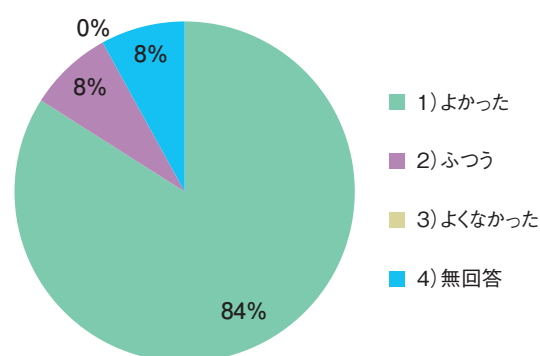


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



3. 業種について

10) その他

- ・卸売業

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・今後、市場が改善すべき点が明確になったので、取組みを強化していきたい。
- ・自社でも真似したいものもあり勉強になりました。
- ・衛生管理の基本、大船渡市魚市場の衛生管理状況について、わかりやすい説明でとても勉強になりました。

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・日々の取組みの継続が重要であると思います。

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・市場だけではなく、大船渡の加工場全てで衛生管理に取り組むべきだと感じました。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

その他

- ・ISO22000 について。

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

- ・鳥対策が大きな課題である。
- ・生産者や買受人等、市場に出入りする人全てが取組みを進めるための体制づくりです。
- ・人の教育が一番大切なのだと思います。(設備がよくてもそこで働く人の意識次第で良くも悪くもなるので。)
- ・水産物についても畜産物と同等の衛生管理が求められるようになってくると思います。
- ・魚箱などの洗浄です。
- ・個々の衛生管理に対する意識です。
- ・生産者、仲買人の意識向上です。

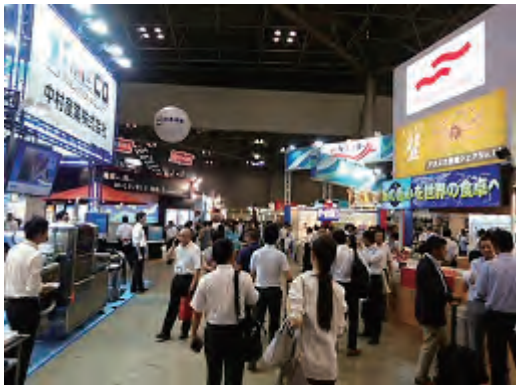
9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・とてもわかりやすい講習でした。ソフトの重要性 = やればできることと感じました。
- ・次回も参加させていただきたいです。
- ・写真の活用により、解りやすかったです。
- ・どうもありがとうございました。

HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|--------|------------|--|
| 1.場所 | 会場名 | 東京ビックサイト 東5・6ホール B会場 |
| | 所在地 | 東京都江東区有明3-11-1 |
| 2.実施日 | 平成27年8月19日 | |
| 3.講習 | 講師 | 浦和 栄助 東京都水産物卸売業者協会 部長 岡野 利之 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕 |
| | 内容 | 1. 築地市場の豊洲移転と品質・衛生管理 2. 産地市場に求められる品質・衛生管理 質疑応答・意見交換 アンケート調査 |
| 4.参加者数 | 84名 | |
| 5.実施体制 | 主催 | HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) |



2015 シーフードショー東京会場の様子



セミナーの様子（開会）



セミナーの様子（講演）

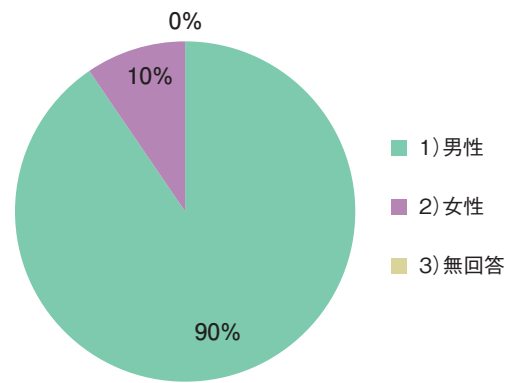


セミナーの様子（講演会場）

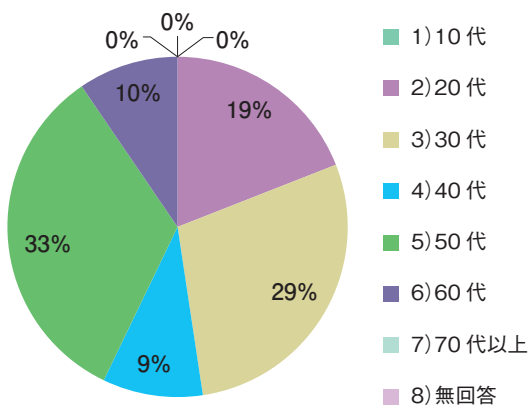


シーフードショー東京 セミナーの様子

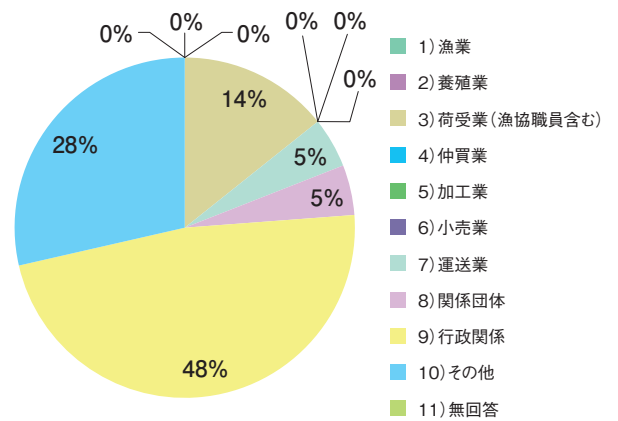
1. あなたの性別についてお答えください。



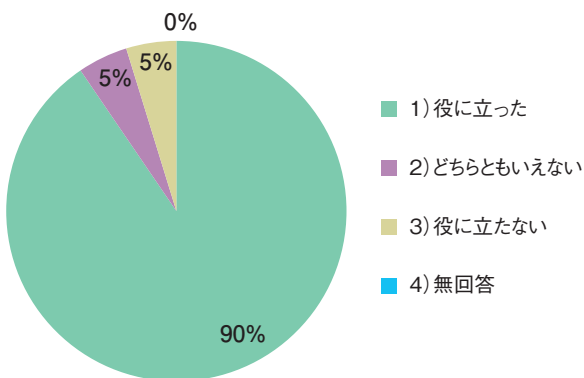
2. あなたの年代をお答えください。



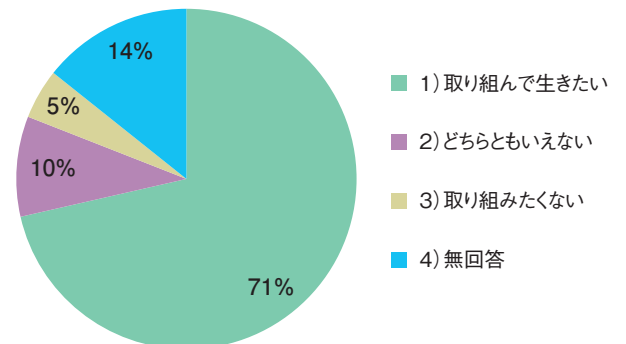
3. 業種についてお答えください。



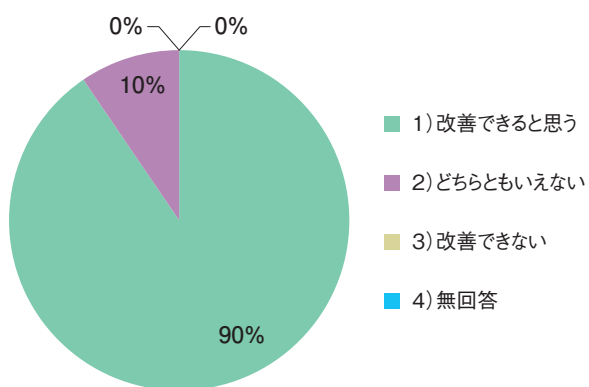
4. 講習会は役に立ちましたか？



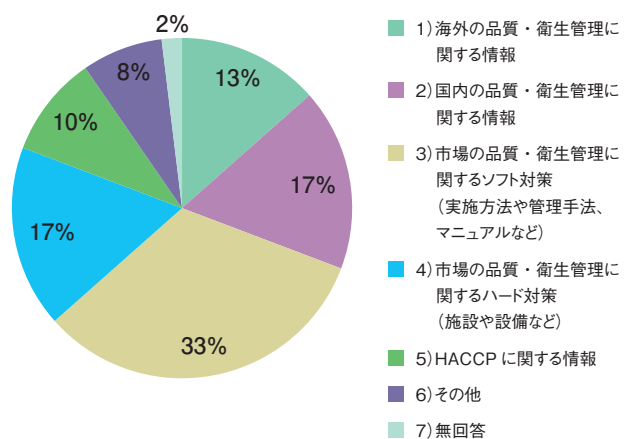
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

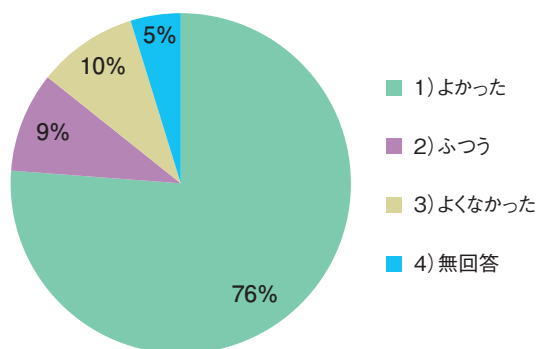


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

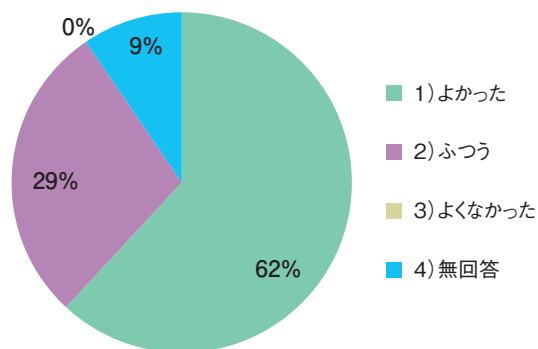


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



3. 業種について

10) その他

- ・研究機関、食品加工、建設業、コンサル

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・豊洲市場に移転することによる各地市場への影響が理解できた。
- ・もっと踏み込んで話をしてほしい。
- ・もう少し時間があると良い。
- ・豊洲市場移転の考え方は、茨城県内の関係者にも広めたいと思います。
- ・今回の講習を参考に、事業に取り組んでいきたいと思っています。

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・産地市場の衛生管理が必要、食の安心・安全を獲得するべし。
- ・外国の認定基準に取り込まれることで日本産のブランド力が減少すると考えているため、独自基準とノウハウを輸出する方向性について一考があればと考えている。

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・消費者に新鮮な魚を届ける義務が生産者にはある。
- ・産地だけではなく、消費地市場の対策もよろしくお願いします。
- ・競合との比較理由として、管理が入るのは、いかがなものかと考える。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

その他

- ・金をかけずとも皆が理解できるマニュアルを作ることです。
- ・他業種の品質・衛生管理
- ・市場内での狭い空間でどのように HACCP 対策を進めていくのか、多くの課題があり、方策を示していただきたい。

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

- ・人の意識改革です。
- ・特に刺身マグロの加工処理 HACCP マニュアル作成予定はあるのでしょうか？

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・1部と2部の時間配分を逆にして頂きたかった。1部なくしてでも、市場関係業者が取り組むべき課題と対策事例を中心に聞きたかった。
- ・どのような形で我々が貢献できるかを協会と考えていきたい。
- ・築地市場の概要説明が長すぎる。本質的な？市場の衛生管理の話をしっかり説明してほしい。

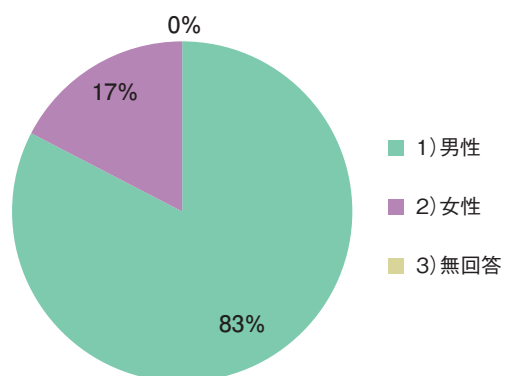
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|---|-----|--|
| 1.場所 | 会場名 | 高知県漁業協同組合 室戸統括支所 会議室 |
| | 所在地 | 高知県室戸市室津 3368-2 |
| 2.実施日 | | 平成 27 年 8 月 28 日 |
| 3.講習 | 講師 | 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 浜辺 武彦 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 室長 |
| | 内容 | 1. 産地市場の一般的衛生管理について 2. 築地市場が豊洲市場に移転することで変わる品質・衛生管理 3. 優良衛生品質管理市場・漁港の認定事例 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準の解説 5. 室戸岬支所の衛生管理要領の確認 6. 室戸岬支所の取組みに対する評価 7. 〔演習〕品質・衛生管理の取組み自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。 |
| 4.参加者数 | | 24 名 |
| 5.実施体制 | 共催 | HACCP 認定加速化支援センター （構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会） 高知県漁業協同組合 |
| | 後援 | 高知県 |
|  | |  |
| 高知県漁業協同組合室戸岬支所 | | 講習会の様子 |

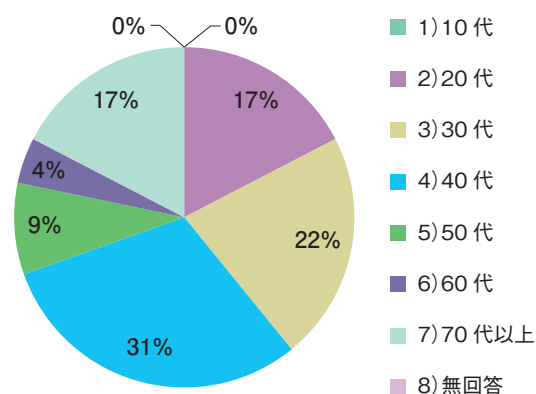


高知県漁業協同組合 室戸岬支所 外観

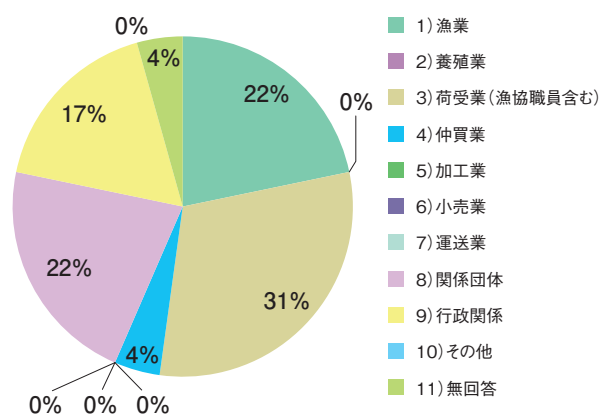
1. あなたの性別についてお答えください。



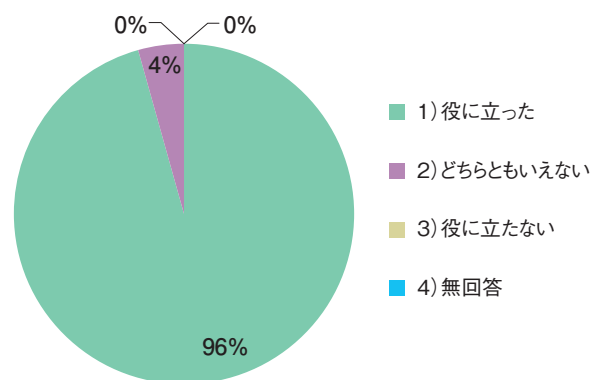
2. あなたの年代をお答えください。



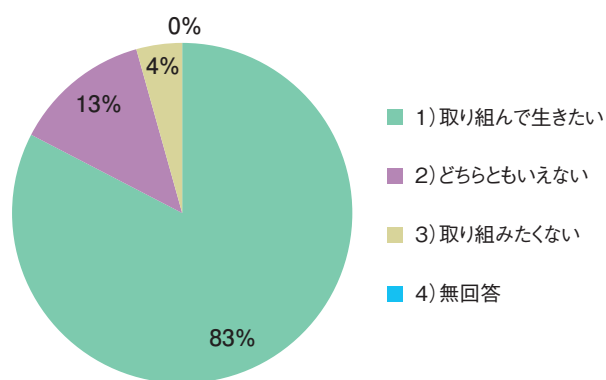
3. 業種についてお答えください。



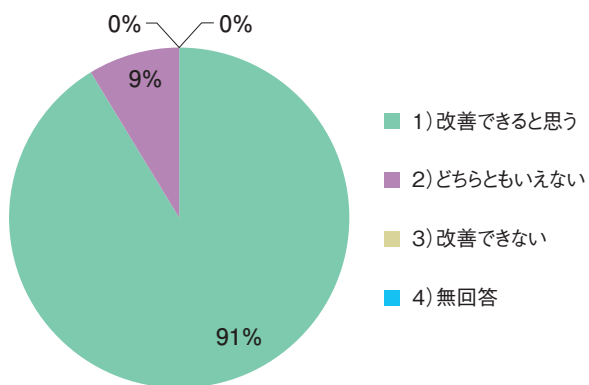
4. 講習会は役に立ちましたか？



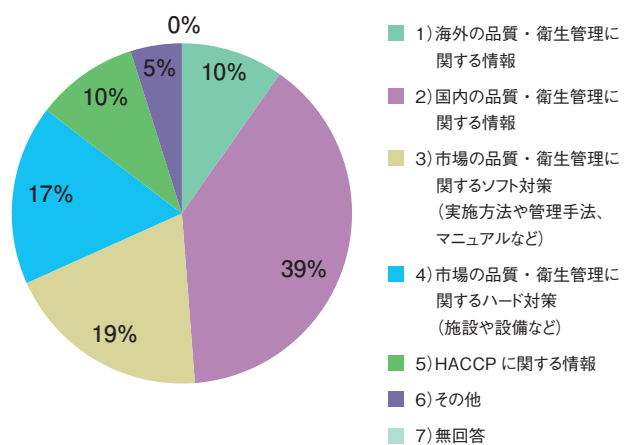
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

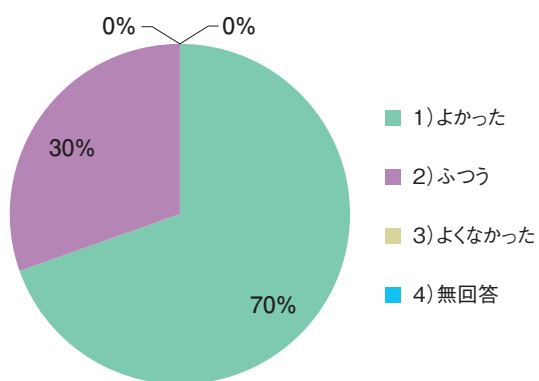


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

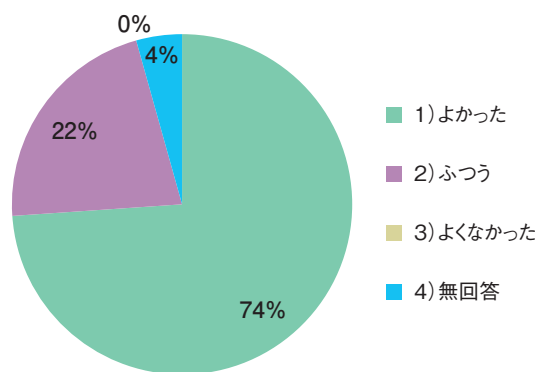


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

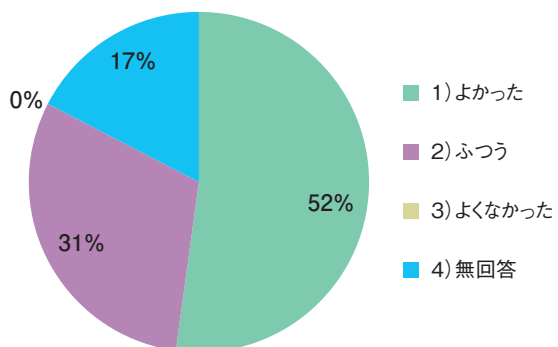
①第1部について



②第2部について



③第3部(演習)について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・なし

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・市場が古いことです。
- ・忙しい業務の中でも、できる事からやっていたらと思います。
- ・取り組んでいてもらいたいです。

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・なし

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

その他

- ・なし

ご意見

- ・環境・設備面で改善が難しい市場での取り組み事例とその結果魚価等への影響他です。
- ・産地買受人に有用な動線やゾーニングを含む荷捌き施設事例の分析です。

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

- ・市場統合
- ・スーパーの鮮魚部門から漁協に職を変えました。最初魚の取り扱いについて驚く事もありましたが、実際組織に入って仕事をしていく上で、ハード面で難しい所が多々ある事がわかりました。現場一丸となっても改善が出来ない問題もありますが、可能な限りで意識していけるようにしたいと思います。
- ・優良衛生品質市場の認定を受けた市場の魚に対する付加価値を上げる方法について考える必要があると思う。
- ・ハード面での設備に不安を抱える漁協が多いと思われる。災害対応の市場の設備と並行して出来ればいい。
- ・優良衛生品質管理市場・漁港に認定されている市場以外の市場における品質・衛生管理についての基礎知識の蓄積と内容理解を進めること。
- ・市場の規模や、閉鎖型 / 開放型などの条件によってきめ細かな基準があれば、また、認定に初級・中級・上級のような段階があればよい。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・講師の先生、ご苦労様でした。
- ・大変お世話になり、ありがとうございました。今後とも何卒よろしく願い申し上げます。

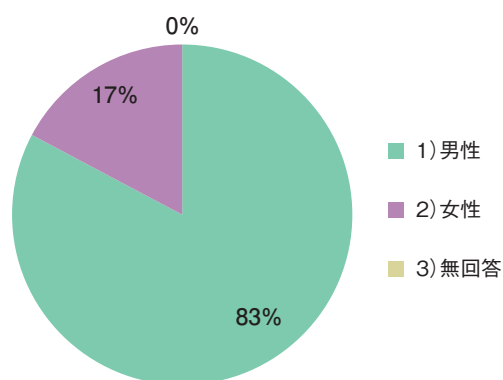
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|--------|------------------|--|
| 1.場所 | 会場名 | 高知県漁業協同組合 入野支所 入野漁村センター |
| | 所在地 | 高知県幡多郡黒潮町入野 227-0 |
| 2.実施日 | 平成 27 年 8 月 29 日 | |
| 3.講習 | 講師 | 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 浜辺 武彦 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 室長 |
| | 内容 | 1. 産地市場の危害要因と衛生管理 2. 特定 3 種漁港の高度衛生管理基本計画 3. 築地市場が豊洲市場に移転することで変わる品質・衛生管理 4. 産地市場の一般的衛生管理のポイント 5. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準の解説 6. 〔演習〕品質・衛生管理の取組み自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地打合せを行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。 |
| 4.参加者数 | 24 名 | |
| 5.実施体制 | 共催 | HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 高知県漁業協同組合、すくも湾漁業協同組合 |
| | 後援 | 高知県 |
| | |  |
| | |  |
| | | 入野漁村センター |
| | | 講習会の様子 |

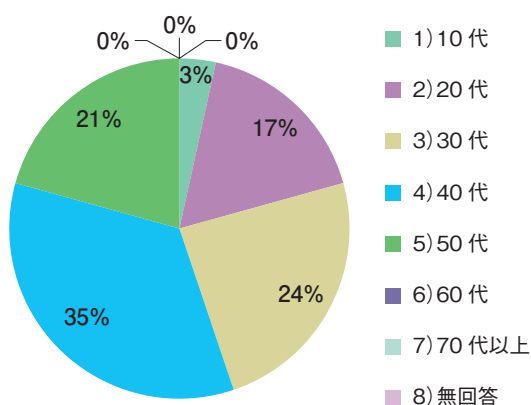


高知県漁業協同組合 入野支所 講習会場

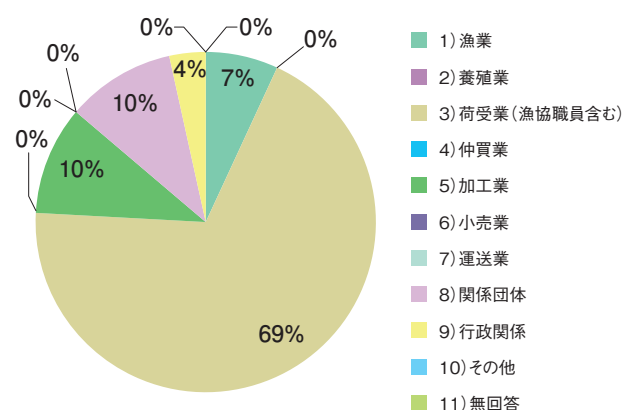
1. あなたの性別についてお答えください。



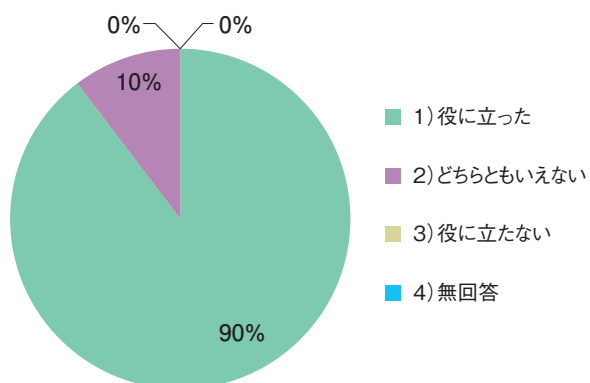
2. あなたの年代をお答えください。



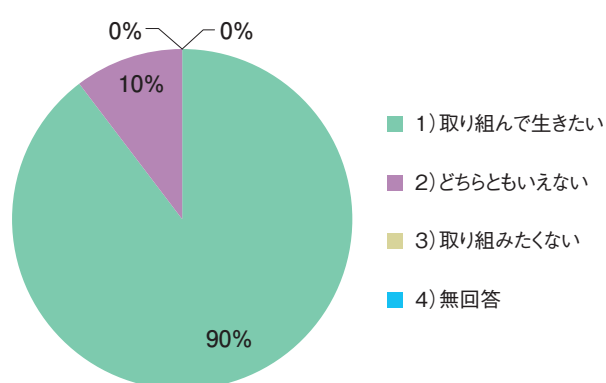
3. 業種についてお答えください。



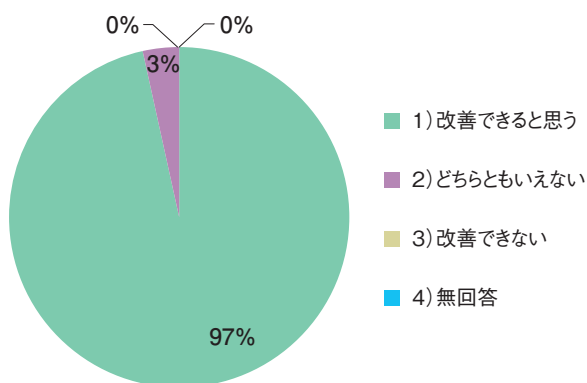
4. 講習会は役に立ちましたか？



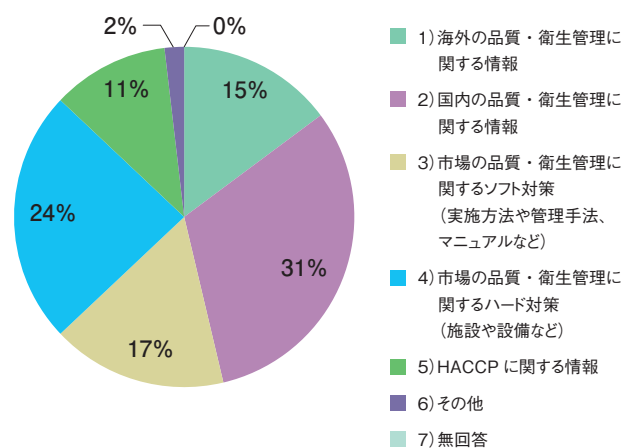
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

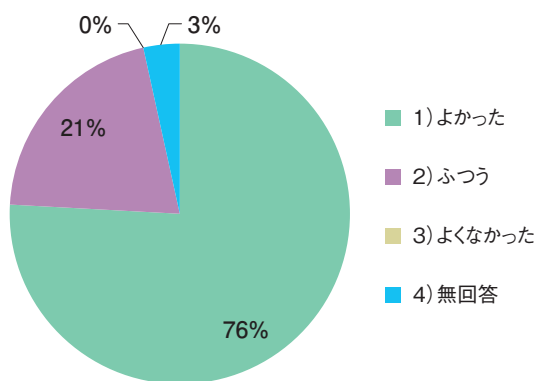


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

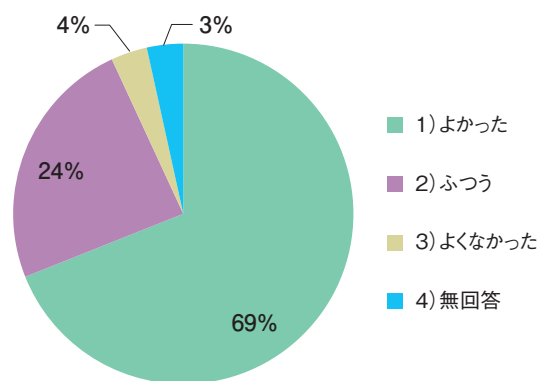


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

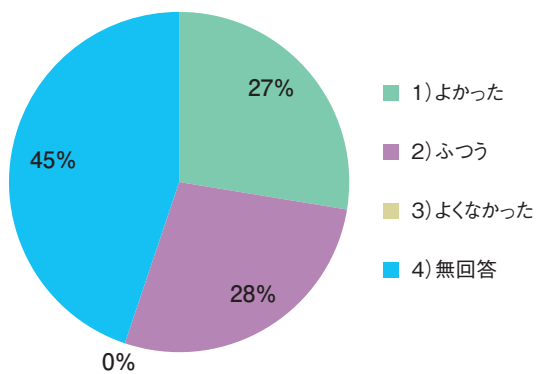
①第1部について



②第2部について



③第3部(演習)について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・他の市場での取組み又は、新しく計画を立てている市場など前回とは違う面があり良かったです。
- ・いろんな取組みがあるのがわかった。
- ・衛生品質管理市場について、よく理解していなかったので、基準等を知ることができた。

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・継続して、取り組んでいきたいと思います。
- ・自分たちも魚を食べるので衛生的な魚を食べたいと思ったからです。
- ・普段当たり前だと思っていることでも、マニュアル化して確認していくことが必要だと再認識しました。
- ・加工場の衛生管理を今以上に取組みたいです。
- ・今まで以上に十分な手洗いを心掛けていきたいと思いました。
- ・指導する際の参考にしていきたい。

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・鮮度が一番大切です。
- ・豊洲新市場に移動するので、今以上に必要です。
- ・衛生的な物がいいからです。
- ・食の安全等、求められることが多いと考える。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

その他

- ・消費者、大手スーパー、小売業者などの認識度や意見を知りたい。

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



- ・いくら市場で品質・衛生管理を行っても、仲買人・漁業者に品質・衛生管理について知ってほしい。(鮮度管理は漁業者からではないだろうか。)
- ・鮮度が保てるように氷をしっかりと打ち、スピードを心がける。
- ・国、県、市がもっと市場や加工場に予算を出してもらいたいです。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・アニサキスについて、水産庁を含めて食中毒扱いから外してもらいたい。
- ・マイクを使った方がいいと思います。休み時間は必要だと思う。
- ・2時間くらいあったので、少しでも休み時間を取らないと集中力がもたないと思う。
- ・子供には安心、安全な食品を食べてもらいたいです。HACCP システムでの衛生管理はとても重要になってくると思います。

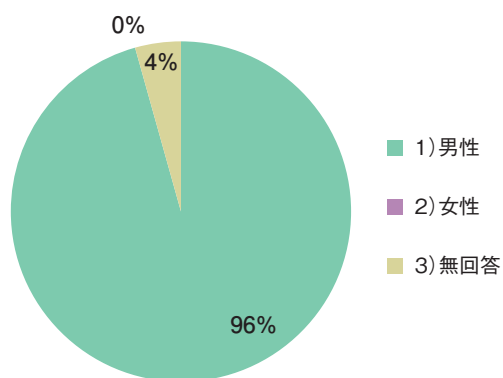
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|---|-----------|--|
| 1.場所 | 会場名 | 新潟漁業協同組合 大会議室 |
| | 所在地 | 新潟県新潟市中央区万代島2番1号 |
| 2.実施日 | 平成27年9月8日 | |
| 3.講習 | 講師 | 岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 浜辺 武彦 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 室長 |
| | 内容 | 1. 今、なぜ品質・衛生管理なのか？！ 2. 食品衛生上の危害要因について 3. 高度衛生管理基本計画に取り組む特定第3種漁港と築地市場の豊洲移転の紹介 4. 産地市場が取り組む品質・衛生管理の取り組み 5. 〔演習〕品質・衛生管理の取り組み自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。 |
| 4.参加者数 | 30名 | |
| 5.実施体制 | 共催 | HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 新潟漁業協同組合 |
|  | |  |
| 新潟漁業協同組合 荷捌き施設内セリの様子 | | 講習会の様子 |

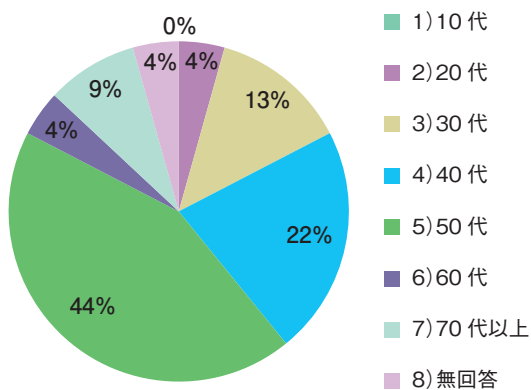


新潟漁業協同組合 荷捌き施設内清掃の様子

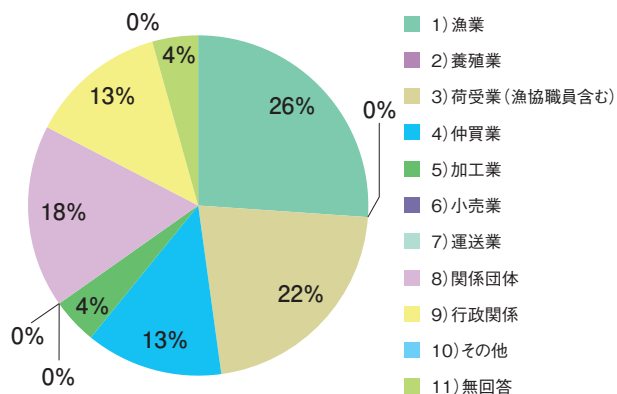
1. あなたの性別についてお答えください。



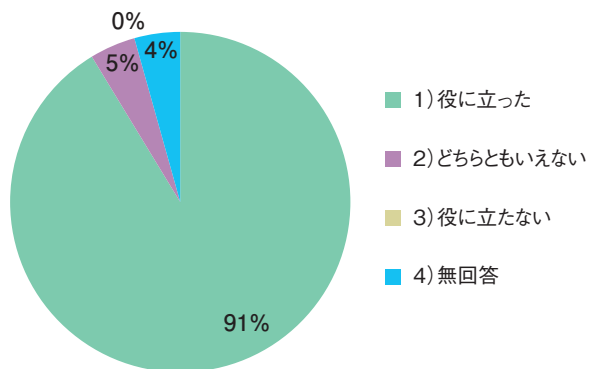
2. あなたの年代をお答えください。



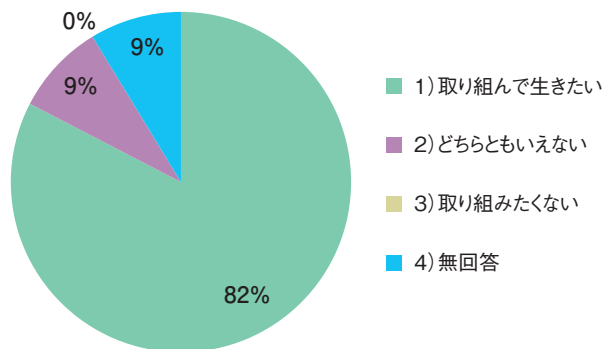
3. 業種についてお答えください。



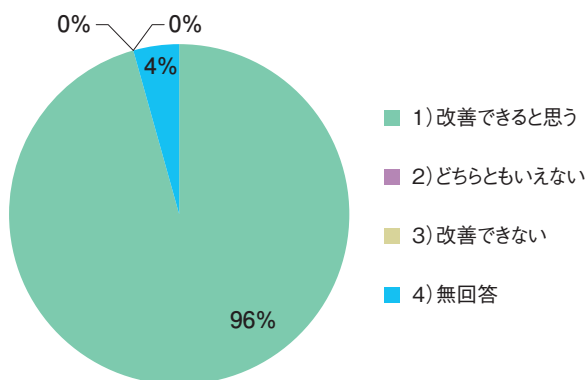
4. 講習会は役に立ちましたか？



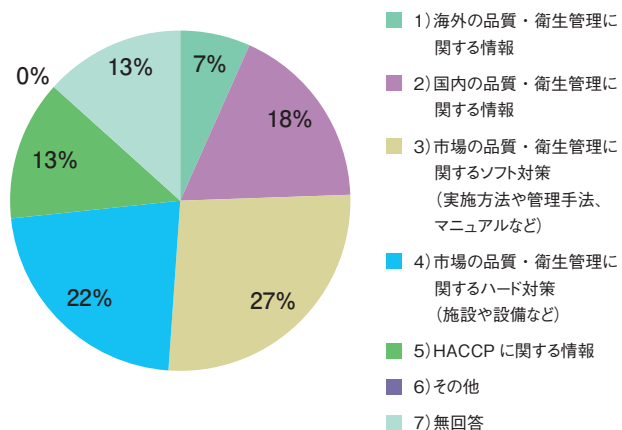
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

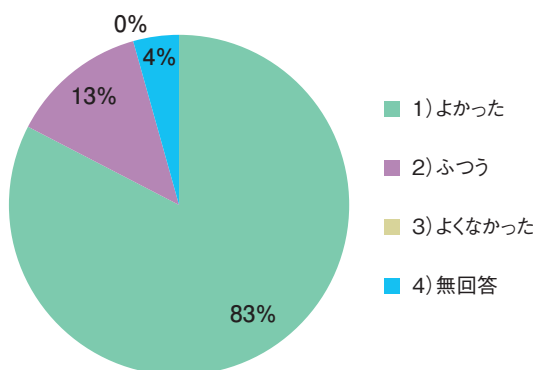


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

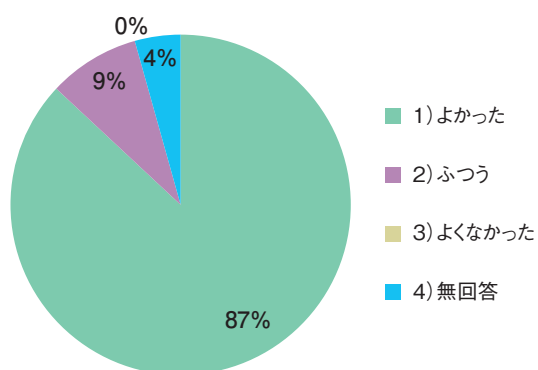


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

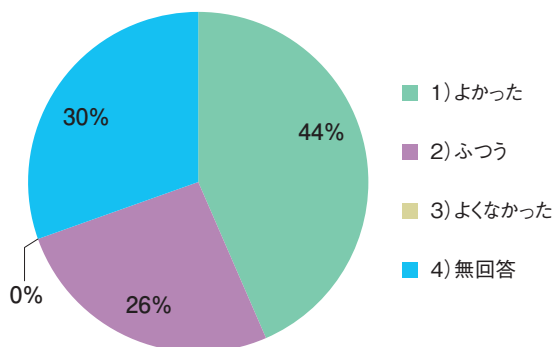
①第1部について



②第2部について



③「演習」について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・多いに役に立ちました。
- ・漁業関係者の方々がどのような点について考えなければならぬかが分かったので良かった。
- ・他の市場の衛生管理について参考になった。

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・取り組みに協力していきたい。
- ・荷捌場の衛生管理を重点に取り組みます。

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・取り組みは、多いに必要であります。
- ・この様な講習会は、定期的に行った方が良いと感じた。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

ご意見

- ・なし

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



- ・岸壁の鳥のふん
- ・品質衛生管理コストに対するベネフィット(魚価向上等)が小さいため関係者のモチベーションが上がらない。
- ・改善すべき項目の指摘事項の早急な対応です。
- ・大変勉強になりました。特に岩沼先生のお話は勉強になりました。可能であればまたお話を聞きたいです。ありがとうございました。
- ・ルール作りをしたが守られていない面が多い。
- ・衛生管理を徹底し、品質向上を図り、新潟市場の評価を高め、魚価の向上を図る。
- ・新潟漁協での衛生管理について、改善すべき課題は、多くありますので、改善に力を入れます。
- ・水産関係者(漁業者、市場、仲買人)の衛生(ソフト面)に関する意識改革です。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・衛生管理は非常に大切。しっかり協力しながら徹底していきたい。
- ・ソフト・ハード両面において、水産物を扱う各業者及び各ステージで一体となる取り組みが重要と感じました。要するに最後は人の質が左右する！ありがとうございました。
- ・産地市場にとって中央の消費地市場(豊洲)。詳細な話は重要ではありません。新潟漁協市場の良い点、悪い点を指摘いただきありがとうございました。
- ・新市場開設前にも衛生管理の講習を受けたが、あまり理解できなかったが、実際3年が過ぎ、今回の講習会で話を聞いて大変良く理解できた。
- ・講習会の出席者が少なかった。
- ・始めに開始時間終わり時間を書いておいてほしかった！

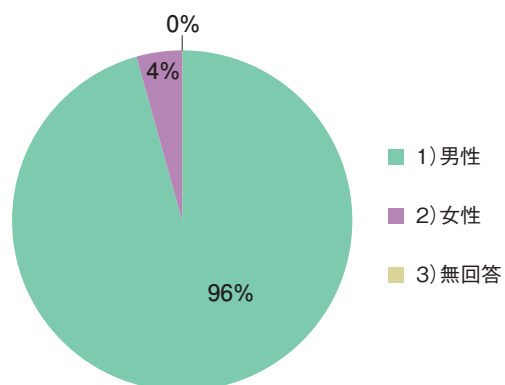
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|---|------------------|---|
| 1.場所 | 会場名 | 枕崎市水産センター会議室 |
| | 所在地 | 鹿児島県枕崎市松之尾町 64 番地 |
| 2.実施日 | 平成 27 年 9 月 29 日 | |
| 3.講習 | 講師 | 岡野 利之 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕 田中 憲壯 西日本魚市場株式会社 取締役相談役 |
| | 内容 | 1. 産地市場の品質・衛生管理（必要性や事例紹介） 2. 築地市場の豊洲移転の概要 3. 産地市場の品質・衛生管理の取組方法 4. 松浦魚市場の品質・衛生管理の取組みと体制づくり 5. 最新の品質・衛生管理体制に取組む産地（大船渡魚市場）の事例紹介 6. 〔演習〕品質・衛生管理の取組み自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。 |
| 4.参加者数 | 30 名 | |
| 5.実施体制 | 共催 | HACCP 認定加速化支援センター （構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会） 枕崎市漁業協同組合 |
|  | |  |
| | | 枕崎市漁業協同組合 |
| | | 講習会の様子 |

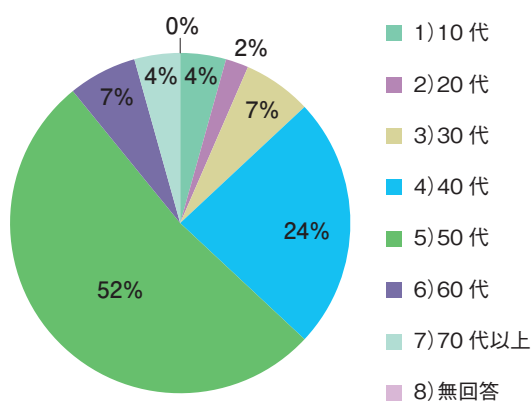


枕崎漁港 冷凍カツオの陸揚げ

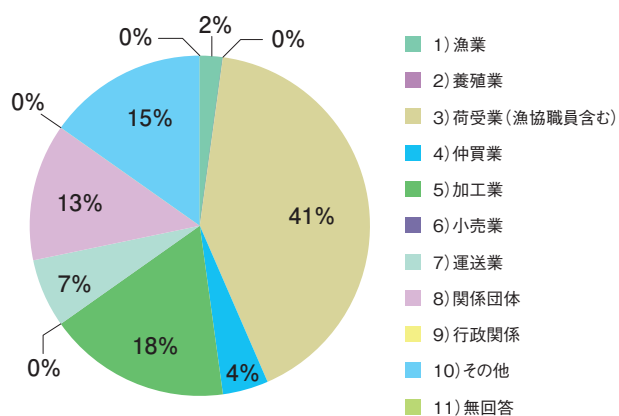
1. あなたの性別についてお答えください。



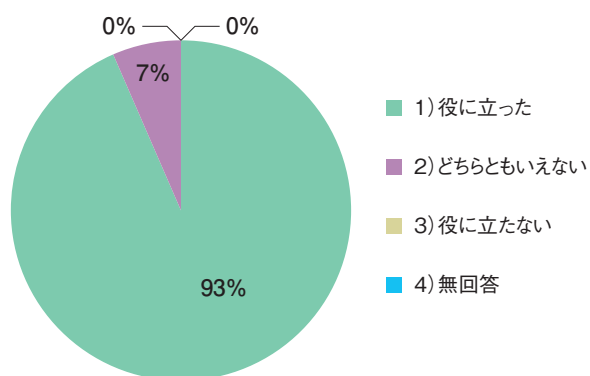
2. あなたの年代をお答えください。



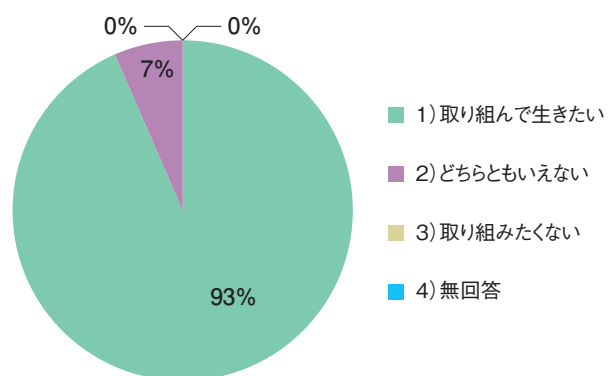
3. 業種についてお答えください。



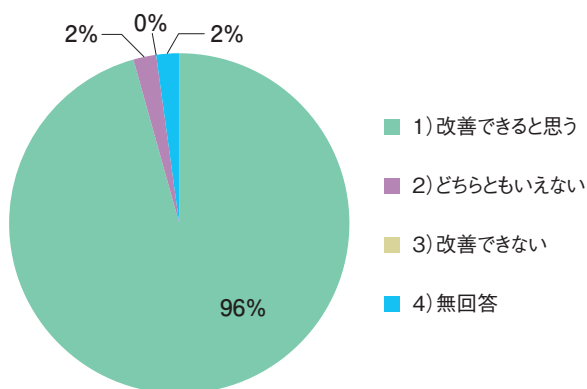
4. 講習会は役に立ちましたか？



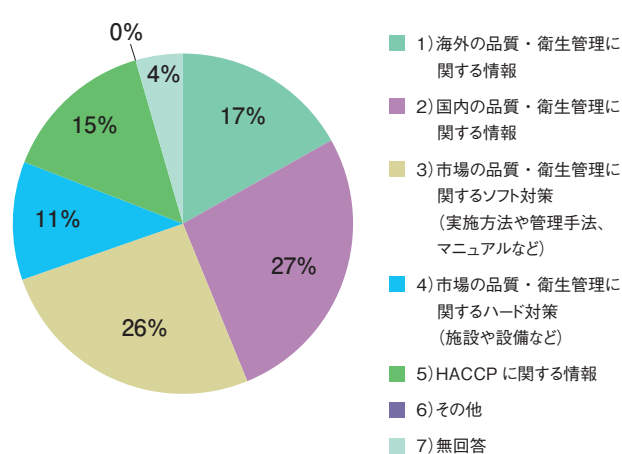
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

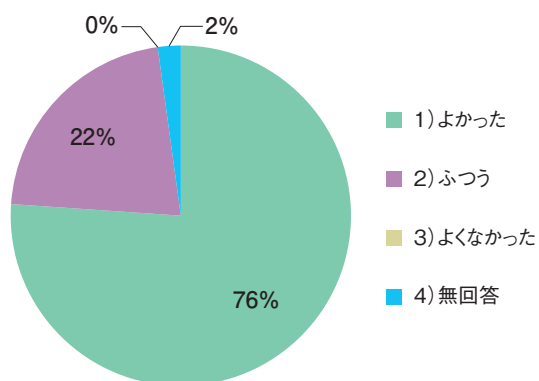


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

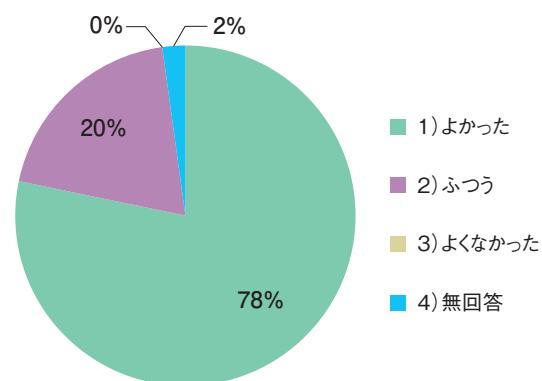


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

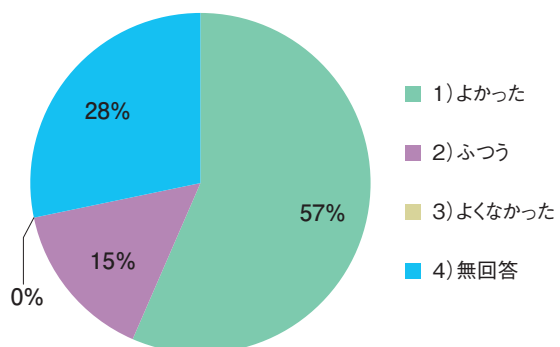
①第1部について



②第2部について



③「演習」について



3. 業種について

10) その他

- ・冷蔵倉庫業(6件)

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・非常に役に立ちました。
- ・世の流れを知ることができた。
- ・衛生管理は非常に重要であると強く感じました。
- ・生鮮魚介の流通に関わる全ての人が衛生管理に関心を持つべきである。
- ・特に他の漁港の取り組み状況が参考になった。
- ・水場に時間がかかりそう。
- ・製造工場への管理職の立場上、両輪で取り組みたい。
- ・EU 向、HACCP 対応のハードルの高さを今更乍認識を新たにした。
- ・鮮魚の品質管理についてよかった。
- ・他の地方の衛生管理に対するビデオや情報を知ることができて良かった。

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・工場の整備も取り組んでいきたいと感じました。
- ・最終目標の HACCP 取得は、ハードルが高いが可能な範囲で今後も取り組んでいきたい。
- ・衛生管理は避けて通れない取り組み。
- ・ビデオ視聴で今までの魚市場のイメージが一新出来た。自分の想像以上に進化しているのが分かった。
- ・国民の魚離れを防ぐためにも品質・衛生管理は大事であると思う。
- ・輸出拡大は国策でもあり、輸出＝衛生管理は今後取り組む必要がある。
- ・関係団体の心をひとつにする。
- ・取り組むべきであるが、施設・設備は？
- ・個々の意識改革と関係者等との連携を取り合い事業を進めて行きたい。

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・出来る範囲内で。
- ・今後取り組みたい
- ・食の安全・安心が叫ばれる中、鮮魚等を扱う市場としては品質・衛生管理に取り組む必要性を感じる。
- ・ハイクオリティな高値な魚というイメージが全国に根付く。
- ・衛生管理型市場の稼動と食の安心・安全の基本に国内の食料産業基地としての使命感。
- ・今後、食の安全が必要となる為。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

ご意見

- ・なし

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



- ・ これからも加工場の改善をやっていきたい。
- ・ 従業員の意識の改革
- ・ 現場で直接、従事する作業員の研修会も計画して欲しい。
- ・ ハードに関する機器類の金額が高い、又は、九州にはメーカーがない。補助金がなければ回収が厳しい。
- ・ 現場の認識が必要で、ソフト面の充実が必要だと思う。
- ・ 意識の高揚
- ・ 先進地（加工工場）等最先端の工場の研修による現状との比較。
- ・ 枕崎版衛生管理マニュアルの作成。
- ・ 現行の水揚施設の活用と、一般の方の水産業の理解について。
- ・ 設備投資に対する資金面での行政及び金融の援助！
- ・ 高度衛生管理型市場の完成を待って、本日の講習テキスト参考にし、先進地市場祝祭等で、折角の衛生管理型市場を活用したい。
- ・ 産地市場の関係者の意識高揚が大事（継続的に）。
- ・ どこまで点検できるのか！

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・ ありがとうございました。
- ・ HACCP 対応にしたとき、コストアップをどの程度抑えられるか？又改築するときの補助等、根本的問題についての対策をどう克服するのか、ノウハウをお教え願いたい。
- ・ 解りやすかった。
- ・ 地方に住んでいるとなかなか他の情報が分かりにくい。大変役に立った。

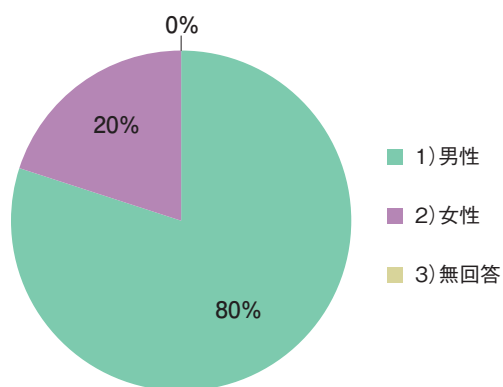
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|---|------------------|---|
| 1.場所 | 会場名 | 中泊町役場小泊支所 |
| | 所在地 | 青森県北津軽郡中泊町大字小泊字小泊 488 |
| 2.実施日 | 平成 27 年 10 月 9 日 | |
| 3.講習 | 講師 | 岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 浜辺 武彦 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 室長 |
| | 内容 | 1. なぜ品質・衛生管理が求められるのか 2. 食品衛生上の危害要因 3. 高度衛生管理基本計画に取組む特定第 3 種漁港と 築地市場の豊洲移転の紹介 4. 産地市場が取組む品質・衛生管理の取り組み（事例紹介） 5. 〔演習〕品質・衛生管理の取り組み自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。 |
| 4.参加者数 | 55 名 | |
| 5.実施体制 | 共催 | HACCP 認定加速化支援センター （構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会） 小泊地域水産業再生委員会 |
| | 後援 | 中泊町 |
|  | |  |
| 小泊漁業協同組合荷捌き施設 | | 講習会の様子 |

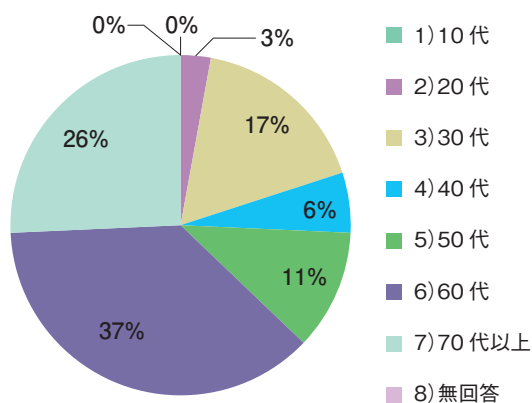


下前漁業協同組合 荷捌き施設外観

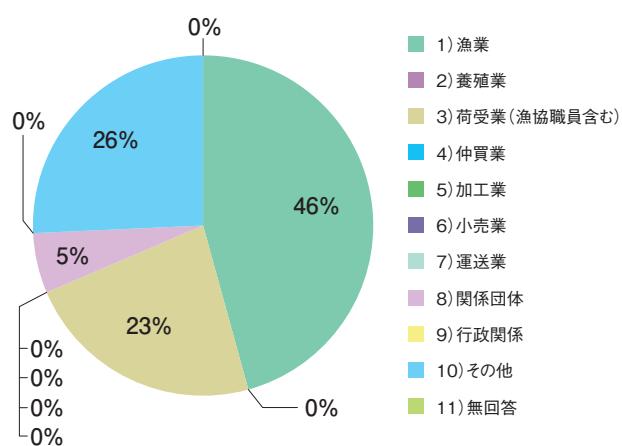
1. あなたの性別についてお答えください。



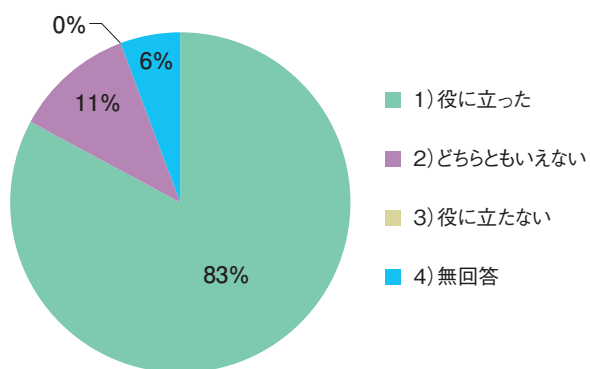
2. あなたの年代をお答えください。



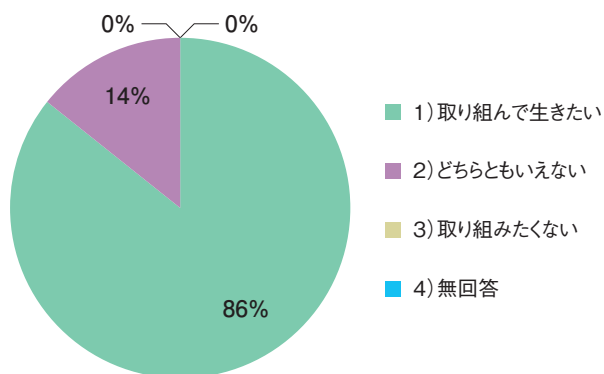
3. 業種についてお答えください。



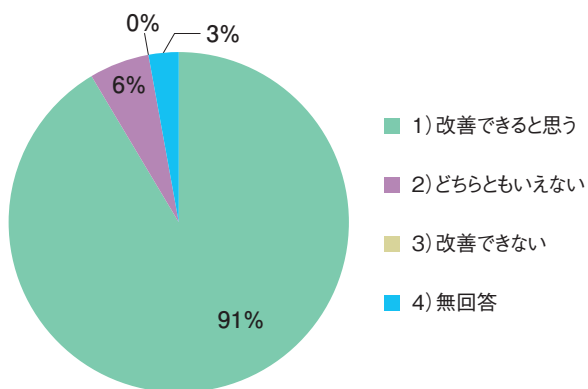
4. 講習会は役に立ちましたか？



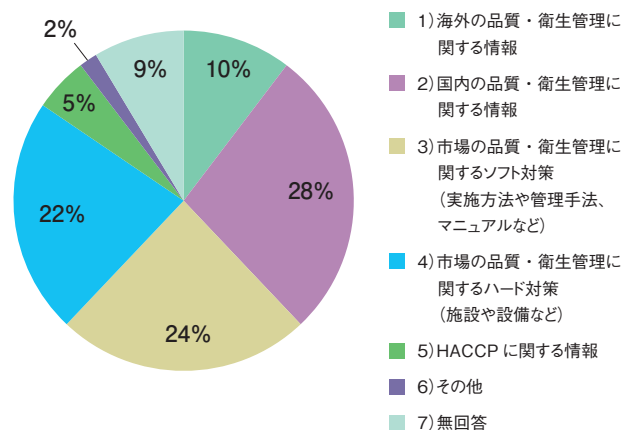
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

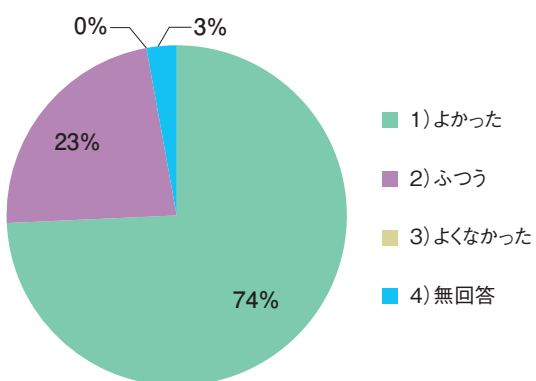


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

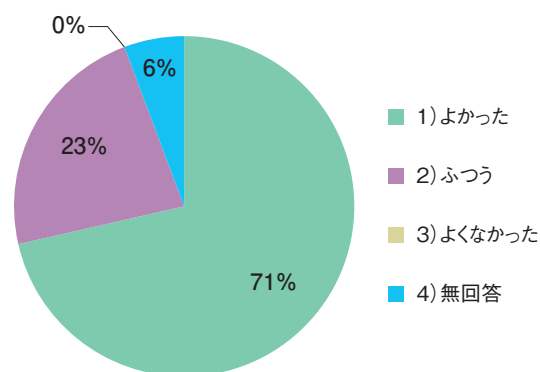


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

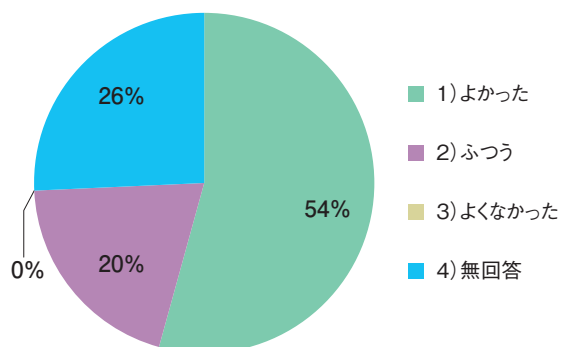
①第1部について



②第2部について



③「演習」について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・小泊の市場は理想には遠いし、改善していく上では、漁協だけでは無理です！徹底した取り組みをするには、国の力が必要と思います。
- ・衛生管理の重要性の再認識
- ・直置きをしないこと、洗浄すること。(ソフト面でやれることが分かった。)
- ・漁において取った魚については、気を付け、よく洗っている。
- ・危害要因による食中毒、今迄は漠然とした知識。

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・取り組んでいけないことの方が多く、気持ちはあっても実行に移すことはむり!! できる事は日頃から家庭から取り組んでいかなければ。
- ・まずは、意識改革と必要性を感じ、出来る事から実施したい。
- ・衛生管理面での意識を高めつつ、出来得るならば”認定”を申請に向かっていきたい。
- ・ハード面は難しいが、ソフト面で努力したい。
- ・他地域の例を参考に改善しなければならないと感じました。(衛生管理・設備等)
- ・貴重な水産物の衛生管理をして品質向上を図り、漁業所得を増加させたい。

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・安全性の重要性
- ・前の設問と同じ

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

ご意見

- ・海外水産物と将来同等の品質を確保したい。

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

- ・漁業者の意識改革が(職員も)必要である。魚の見た目は一見するだけではわからないので、鮮度を十分に保つために真面目に取り組む必要がある。
- ・全てが改善すべき課題です。一歩ずつ進むしかないと思います。
- ・お手洗いの管理
- ・コストを掛けずに改善するには？
- ・意識改革～施設の充実を図りたいが、お金がかかる。(財源問題)
- ・一人一人の意識レベルの向上が必須であると痛感した。
- ・殺菌海水装置で生成した海水で洗浄しているので良いのですが、市場が自由に魚など入らないようにして欲しい。
- ・閉鎖市場に防鳥ネット取り付けも考えなければならないなど感じました。
- ・魚類の洗浄水の取水と市場清掃の海水等。関係者以外の市場入場。職員等作業者の服装等。

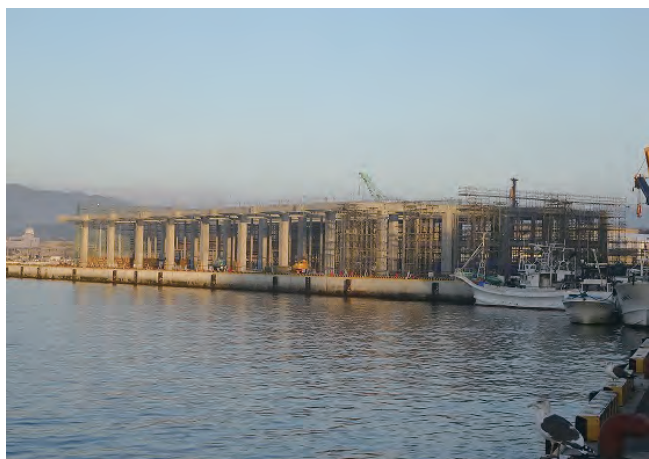
9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・時間が足りない。
- ・もう少し、実際のビデオとかの映像で説明してほしい。
- ・大日本水産会について詳しく知りたかった。
- ・荷捌場のタバコ
- ・普段より特に衛生管理には注意していなかった。今回の講習により、安全・安心の重要性が分かった。
出来る事から徐々に改善してゆく心構えを持ちたい。
- ・衛生管理マニュアルの作成に結び付けていきたい。
- ・市場に入る為に車などタイヤを洗って入れればよいと思う。(入口に殺菌水の溜めた上を)
- ・2部でマイクに声がのらず聞きにくかった。
- ・再度、機会があれば参加したいと思います。

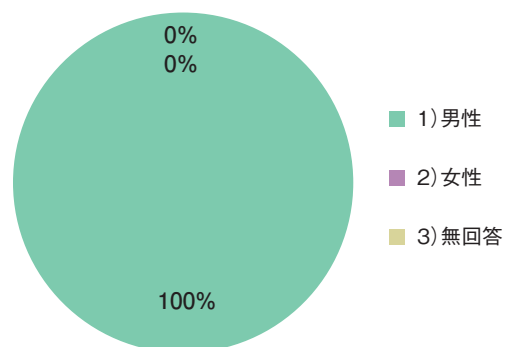
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|---|------------------|--|
| 1.場所 | 会場名 | 南三陸町保健センター |
| | 所在地 | 宮城県本吉郡南三陸町志津川字袖浜 29-7 |
| 2.実施日 | 平成 27 年 11 月 5 日 | |
| 3.講習 | 講師 | 岡野 利之 海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕 大村 浩之 漁港漁場漁村総合研究所 第 1 調査研究部 次長〔一級建築士〕 |
| | 内容 | 1. 産地市場の品質・衛生管理（必要性や事例紹介） 2. 築地市場の豊洲移転の概要 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説 4. 高度衛生管理型市場の解説 5. 志津川漁港新市場の運用について（現状と今後の違い） 意見交換 質疑応答 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。 |
| 4.参加者数 | 35 名 | |
| 5.実施体制 | 共催 | HACCP 認定加速化支援センター （構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会） 宮城県漁業協同組合 志津川支所 |
| | 後援 | 南三陸町 |
|  | |  |
| 宮城県漁業協同組合 志津川支所 仮設荷捌き施設 | | 講習会の様子 |

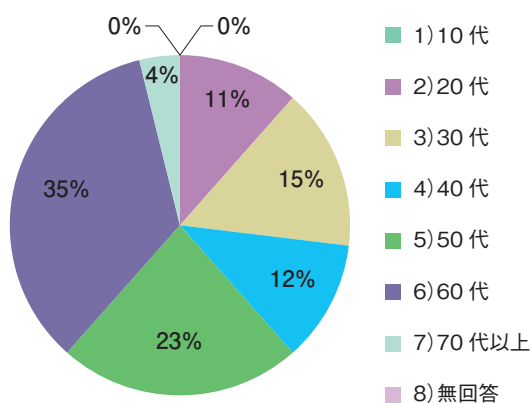


宮城県漁業協同組合志津川支所
建設中の新荷捌き施設外観

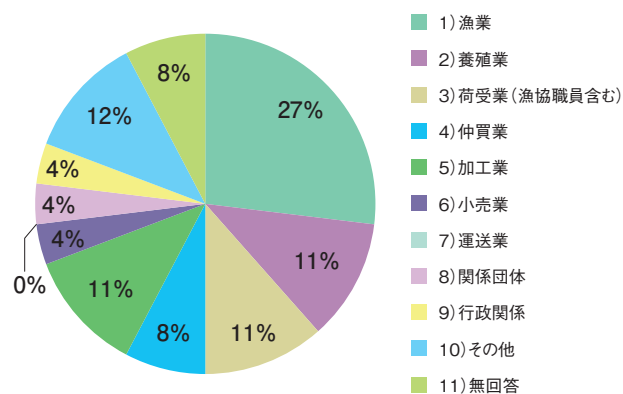
1. あなたの性別についてお答えください。



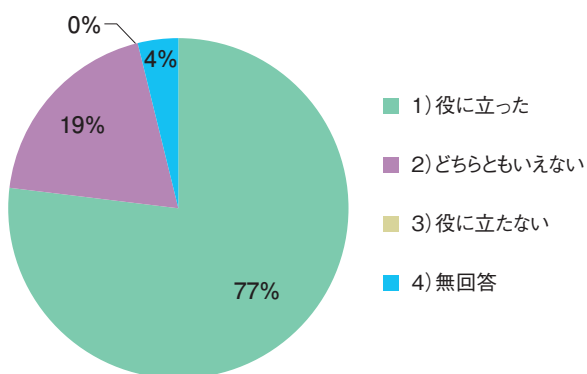
2. あなたの年代をお答えください。



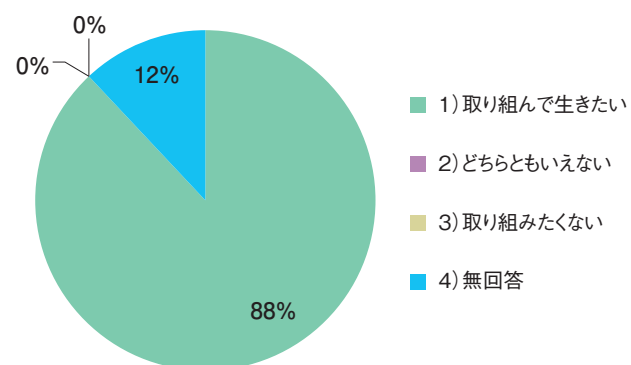
3. 業種についてお答えください。



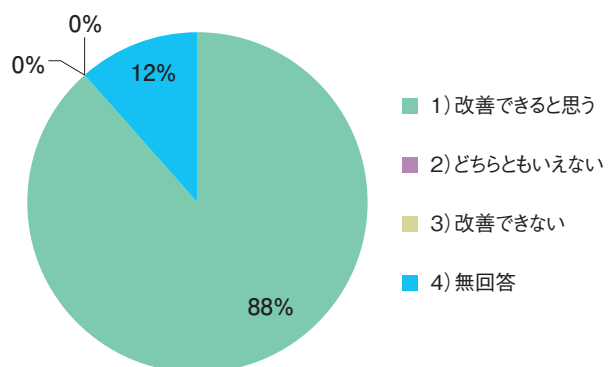
4. 講習会は役に立ちましたか？



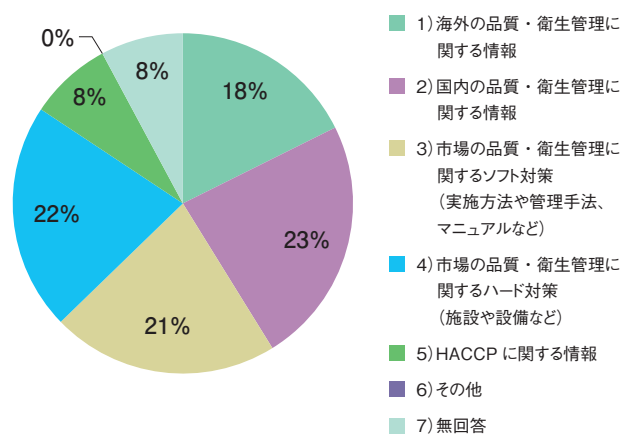
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

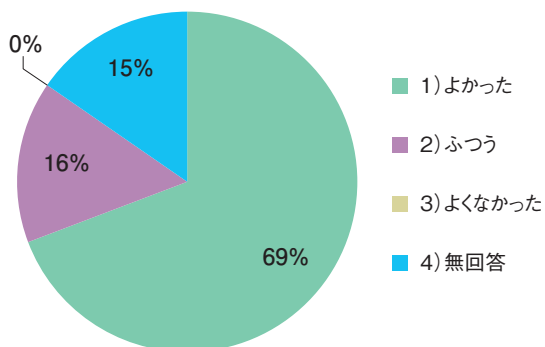


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

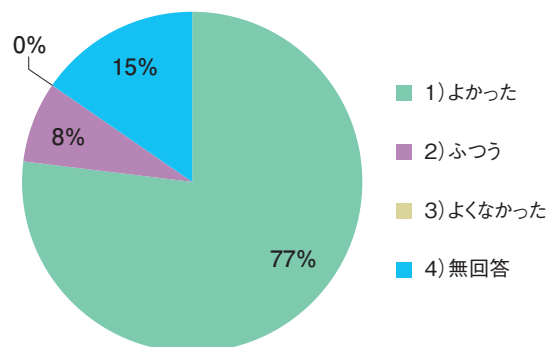


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

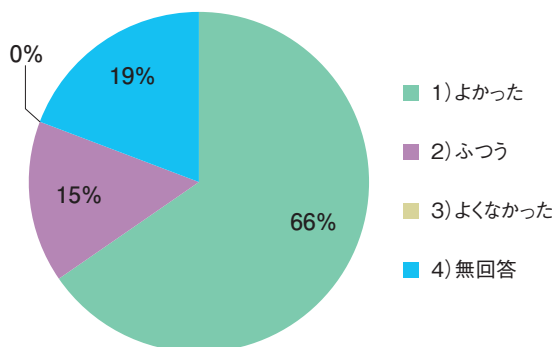
①第1部について



②第2部について



③「意見交換」について



3. 業種について

10) その他

・なし

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

・なし

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・ HACCP を導入中
- ・ かかわりを持って仕事をしたいです。

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・ 一消費者として、必要と思います。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

ご意見

・なし

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



・なし

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・ もっと意見が出ればと感じました。
- ・ もっと人を集めて何度もお願いします。

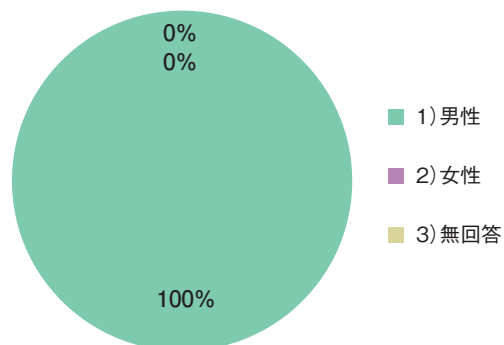
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|---|-------------------|--|
| 1.場所 | 会場名 | 三重県熊野市遊木町 遊木漁民センター |
| | 所在地 | 三重県熊野市遊木町 338-2 |
| 2.実施日 | 平成 27 年 11 月 20 日 | |
| 3.講習 | 講師 | 大村 浩之 漁港漁場漁村総合研究所 第 1 調査研究部 次長〔一級建築士〕 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. 高度衛生管理型市場の解説 2. 熊野市衛生管理型水産物荷さばき施設の運用について 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説 4. 熊野市衛生管理型水産物荷さばき施設の講評 5. 優良衛生品質管理市場・漁港認定取得に向けた意見交換 質疑応答 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。 |
| 4.参加者数 | 21 名 | |
| 5.実施体制 | 共催 | HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 三重県熊野市産地協議会 |
| | 後援 | 熊野市 |
|  | |  |
| 熊野市衛生管理型水産物荷さばき施設 | | 講習会の様子 |

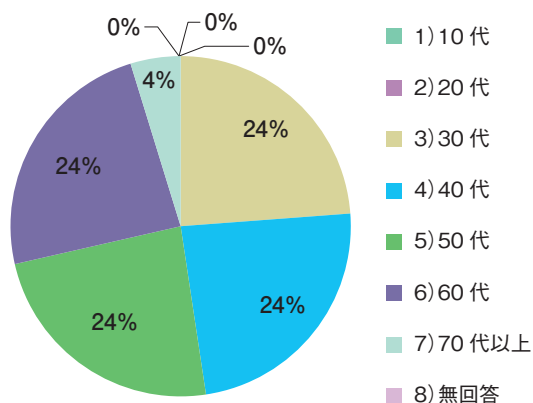


熊野市漁業協同組合 荷捌き施設の様子

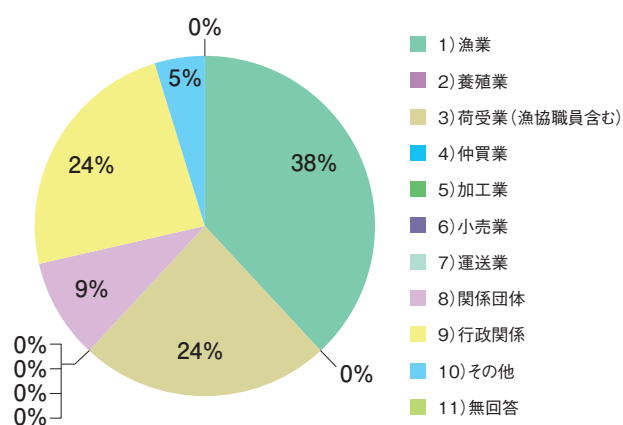
1. あなたの性別についてお答えください。



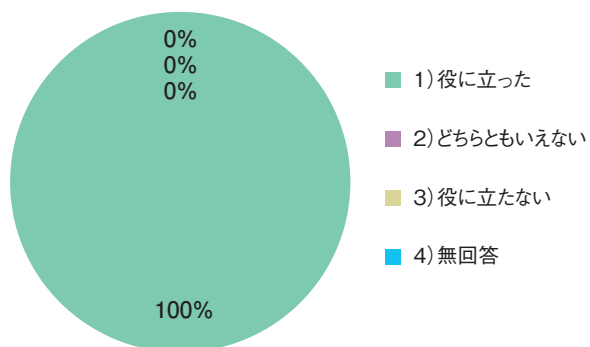
2. あなたの年代をお答えください。



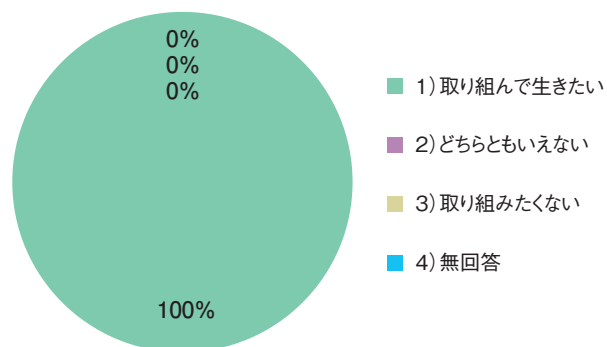
3. 業種についてお答えください。



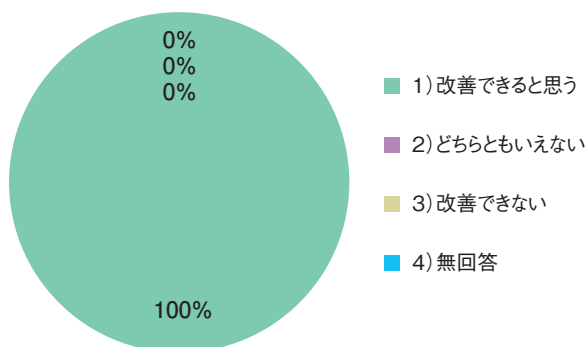
4. 講習会は役に立ちましたか？



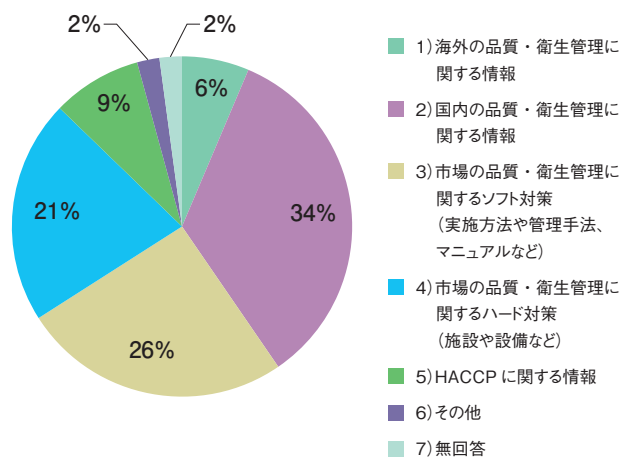
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地(市場・加工)として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

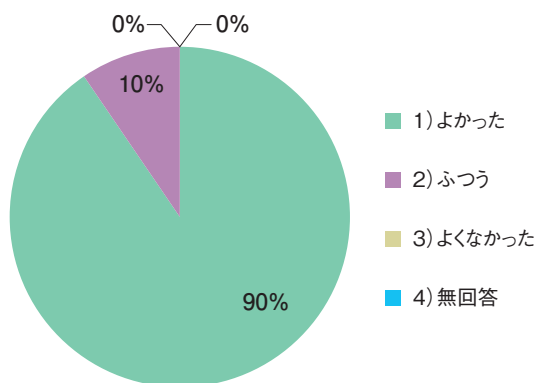


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？ (複数回答可)

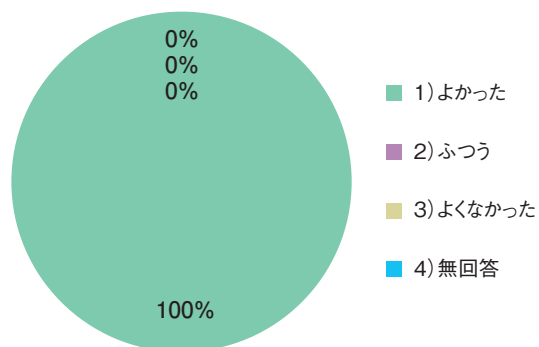


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

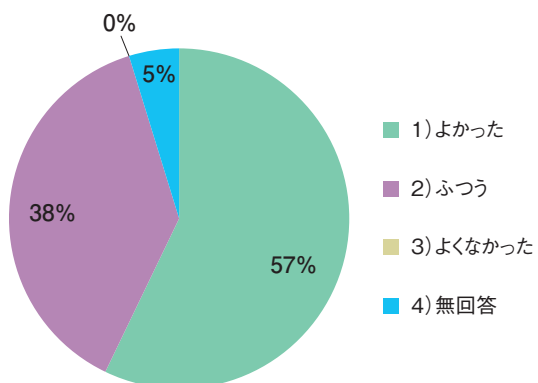
①第1部について



②第2部について



③「意見交換会」について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・行動が自然とできるようにしていきたい。
- ・もう少しレベル up した衛生管理を行っていこうと思いました。
- ・良い所や課題がわかって良かった。
- ・注意していただくことで、普段気付いていないことがわかる。これからもよろしく。

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・食の安全、安心ということで。
- ・入場する際の手洗い足洗、選別の際に出る廃棄物について考える必要があると感じた。
- ・より良い安心・安全な水産物を次工程に渡したい。
- ・自分ひとりではなく全体で行っていく。一人一人の考えを変えて、認定にたどり着きたい。

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・これからますます必要であると思う。海外からの物も入ってくるので。
- ・魚価がよくなる。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

その他

- ・価格向上対策

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

- ・水質管理の向上を意識して毎日やっていこうと思った。
- ・魚の選別台は早急に取り替えます。
- ・本町においても今後、市場の改修が必要となる時期が迫っています。漁業者、仲介等の衛生管理に対する意識改革の重要性を再認識しました。
- ・関係者の更なる意識の向上と実践。
- ・買受人との連携。最終的な小売までの衛生管理の徹底。
- ・協議会メンバー以外の関係者にも情報が行き届くようにしていきたい。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・具体的な指摘をいただき大変良かった。

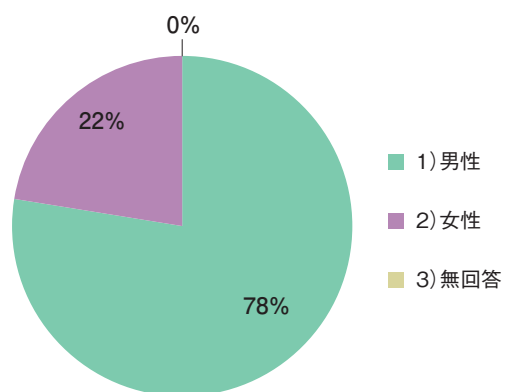
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|---|-------------------|---|
| 1.場所 | 会場名 | 能登空港 講義室 |
| | 所在地 | 石川県輪島市三井町洲衛 10-11-1 |
| 2.実施日 | 平成 27 年 11 月 28 日 | |
| 3.講習 | 講師 | 岡野 利之〔技術士：水産〕 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 |
| | 内容 | <p>1. 産地市場の品質・衛生管理（必要性や事例紹介）</p> <p>2. 築地市場の豊洲移転の概要</p> <p>3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説</p> <p>4. 質疑応答・意見交換</p> <p>5. 漁業関係者活動発表</p> <p>アンケート調査</p> <p>※講習会前に現地打合せを行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。</p> |
| 4.参加者数 | 63 名 | |
| 5.実施体制 | 共催 | HACCP 認定加速化支援センター （構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会） 石川県漁業協同組合 |
| | 後援 | 石川県、石川県漁業士会、石川県水産振興事業団 |
|  | |  |
| 石川県漁業協同組合 | | 講習会の様子 |

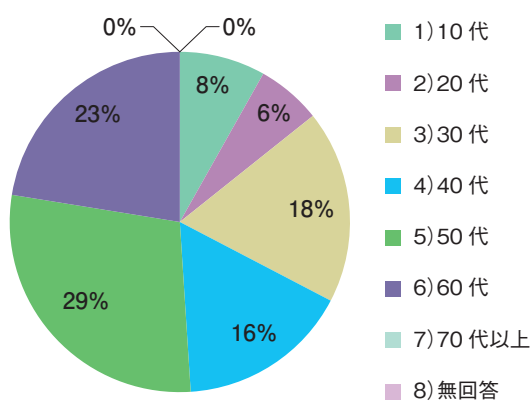


JF いしかわ講習会 のと里山空港会場

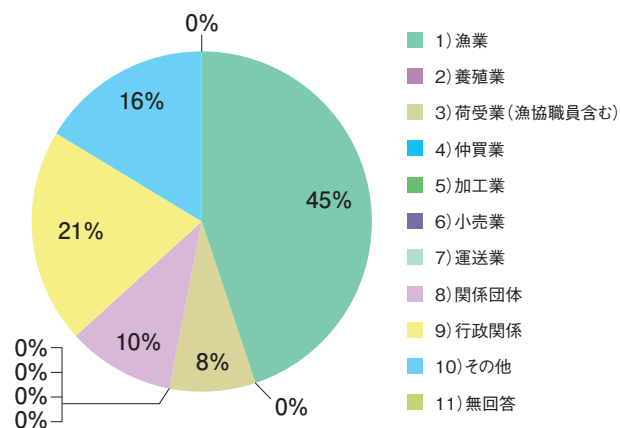
1. あなたの性別についてお答えください。



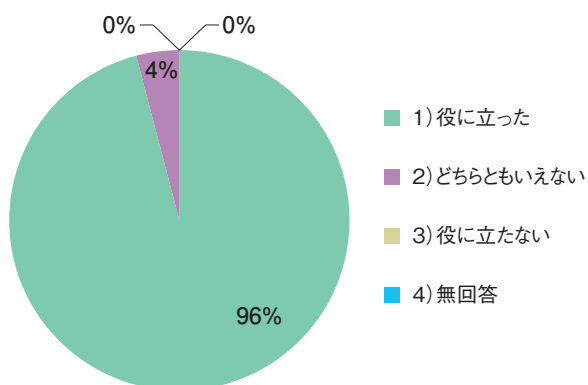
2. あなたの年代をお答えください。



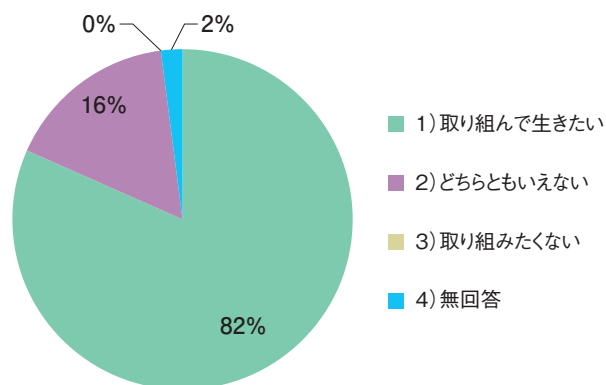
3. 業種についてお答えください。



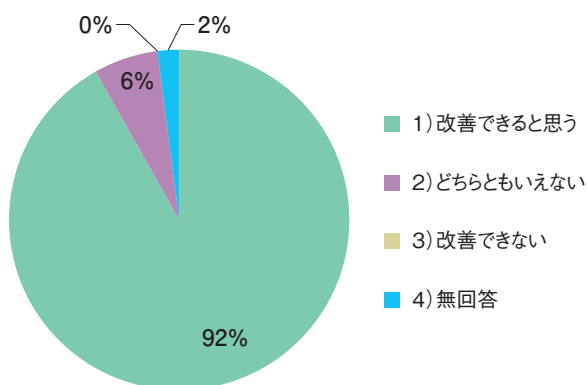
4. 講習会は役に立ちましたか？



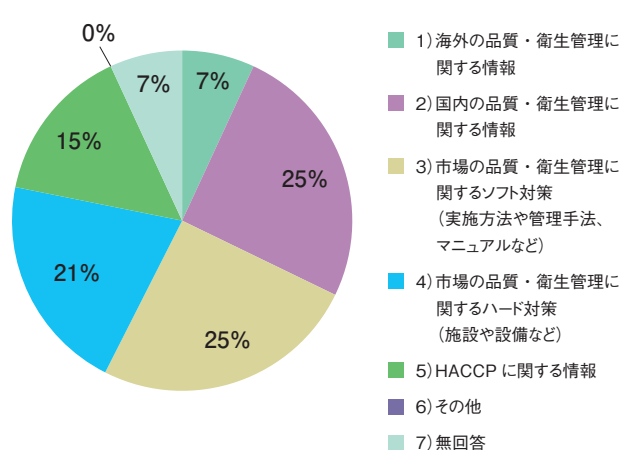
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

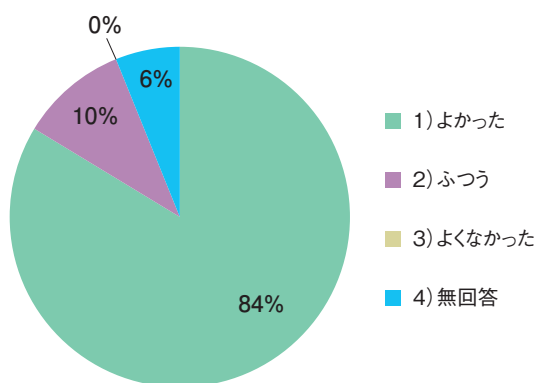


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

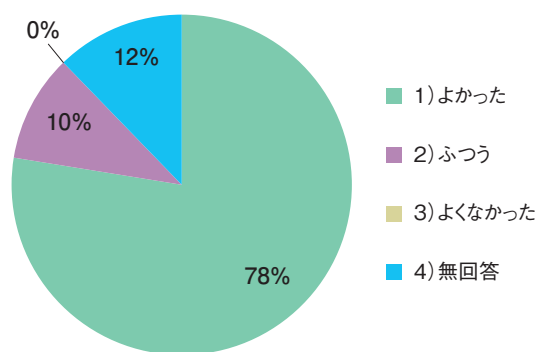


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について（講習会）



②第2部について（活動発表）



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・市場の衛生面で自分の通っている市場がどのタイプか知ることができました。
- ・所属の漁協は大変汚れていて、すべる等危険に思えるので、衛生管理をするようになれば、その様なことも改善されるだろうと思います。
- ・27年度末に衛生管理型の荷捌施設が完成するにあたり、漁業者の衛生管理に対する意識改革を全員が持って欲しい為、非常に勉強になった。
- ・豊洲新市場の紹介はとても良かった。
- ・今まで考えていない視点での話で非常に役立った。

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・加工品(特に干物)をお客様に触らせないように
- ・まず漁協が取り組まない事には、話が進まない。また行政も関連してくる事なので、個人の考えだけでは難しい気もする。(漁業従事者として)
- ・購入する立場になると、品質の良いものを選びたいと思いますので、出荷の箱詰する魚も船上での管理も大切に思われます。
- ・魚セリ中で箱の上に立つ仲買人が居ます。これをなくしたいと思います。
- ・石川県の産地市場においては、完全閉鎖型は、まだ無理な気がする。まず、基本的な意識を高めることを引き続きやっていくことが必要だ。
- ・漁業者ではないが、市場に足を踏み入れることは多いので、衛生管理についてしっかり考えたい。

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・石川県でも漁業者への講習・視察などを行ってきたが、漁業者の意識はまだ不十分のような気がする。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

その他

- ・資料ばかり提供してもらっても全員が読むとは限らないので、講習や指導が大切だと思います。
- ・外国への輸出まで考えない場合、どこまでコストをかけるべきなのか？完全閉鎖型は、石川県では無理な気がする。
- ・ハード面での対策は難しい場合もあるが、ソフト面のことについては積極的に検討していきたい。

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



- ・これからの市場での方向性を認識することができました。
- ・市場に車が入ってくる。床に魚を置いている。
- ・産地市場と消費市場との連携(消費市場での未体制)
- ・市場の禁煙、ゴミ、身だしなみ。
- ・施設の改善が最低条件だと思いますが、実際には大変な事だと思います。意識の改善が早急になされるべきと思う。
- ・品質・衛生管理に専属で担当する部門を設置していけば継続して管理していけるのではないのでしょうか。
- ・衛生看板は必要。
- ・設備が老朽化している。
- ・水場みの漁港の衛生管理について。
- ・ご講演にあったように、10年前なら衛生管理したら単価アップも考えられたでしょうが、今は、衛生管理が当然という流れになったようです。でも、それがなかなか末端の漁業者には理解してもらえない。それを意識改革していくか？ということです。品質・衛生管理が経営面でプラスになることが保障されないとなかなか普及しないと思う。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・ 曾々木定置の取組、大変すばらしかった。これからも若者が能登地区に定着するような活動をよろしくお願いします。
- ・ エリアを越えた情報共有が必要と思った。
- ・ 沖仕事だけでなく、色々な加工業他、にチャレンジし、すごい頑張りを感しました。強いやる気があると感動してしまいました。
- ・ 新しくなった豊洲新市場にぜひ見学に行きたいと思いました。第2部はとても勉強になりました。
- ・ ありがとうございます。
- ・ 発表については一部事実に戻りがあるのではないか。形式上のことかもしれないが、実際に担当していない業務を発表するのは如何かと思う。加工販売について、目指している方向は大変素晴らしい事だと思います。高校生には是非とも漁業に従事してほしいと思います。
- ・ 曾々木副船頭が頑張らなければ。これからのために船頭に頑張ってください。
- ・ 施設や設備を新設する時に、老朽化した箇所の原因を考慮して、設備を設置してほしいと思います。
- ・ 惣菜・移動販売をしているのがよかった。

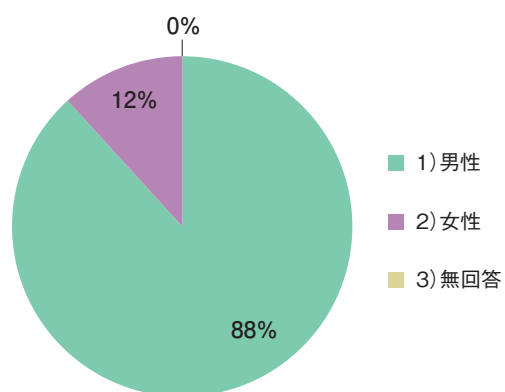
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|---|-------------------|---|
| 1.場所 | 会場名 | 大畑公民館集会室 |
| | 所在地 | 青森県むつ市大畑町中島 108-5 |
| 2.実施日 | 平成 27 年 12 月 11 日 | |
| 3.講習 | 講師 | 岡野 利之 〔技術士：水産〕 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 岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表 〔技術士：水産〕 |
| | 内容 | 1. 産地市場の品質・衛生管理（必要性や事例紹介） 2. 築地市場の豊洲移転の概要 3. 産地市場の品質・衛生管理の取組方法 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説 5. 品質・衛生管理の取組み効果 6. 大畑町漁協の品質・衛生管理に関する評価 7. 品質・衛生管理の取組み自己チェック 質疑応答・意見交換・アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。 |
| 4.参加者数 | 32 名 | |
| 5.実施体制 | 共催 | HACCP 認定加速化支援センター （構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会） 大畑町漁業協同組合 |
| | 後援 | むつ市 |
|  | |  |
| 大畑町漁業協同組合 | | 講習会の様子 |

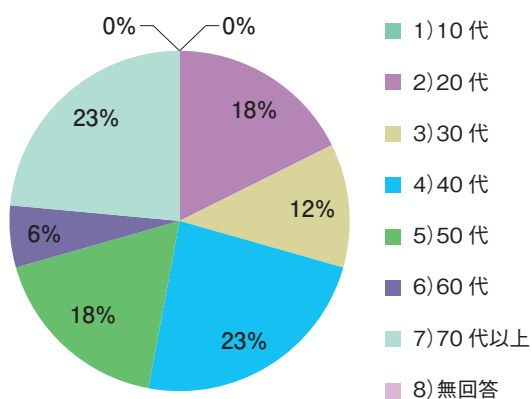


大畑町漁業協同組合 セリの様子

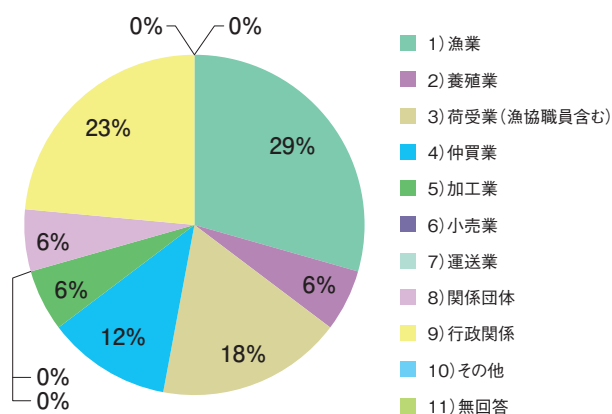
1. あなたの性別についてお答えください。



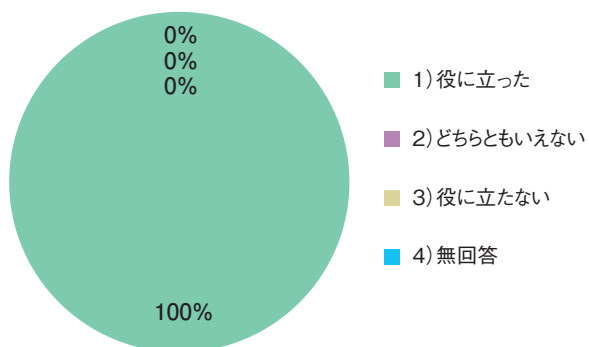
2. あなたの年代をお答えください。



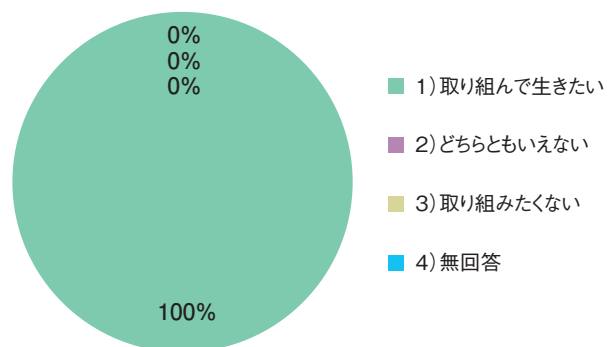
3. 業種についてお答えください。



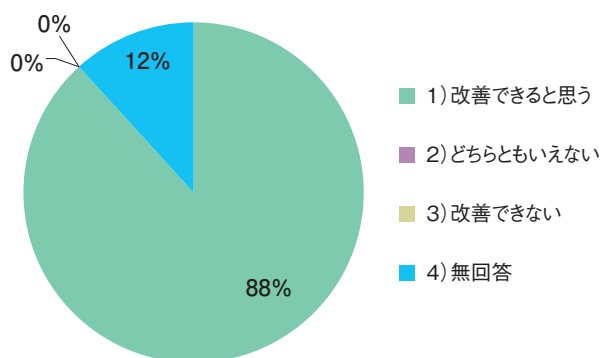
4. 講習会は役に立ちましたか？



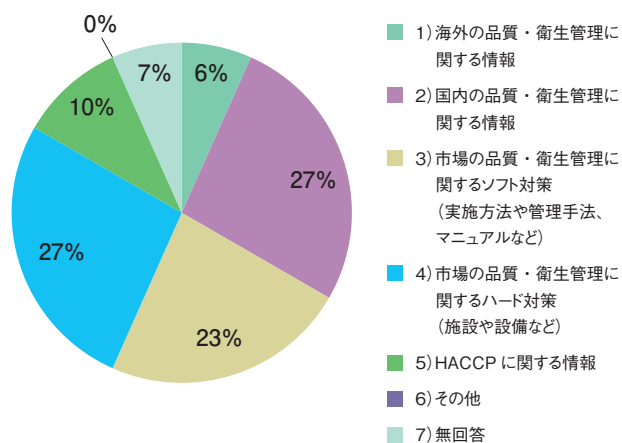
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

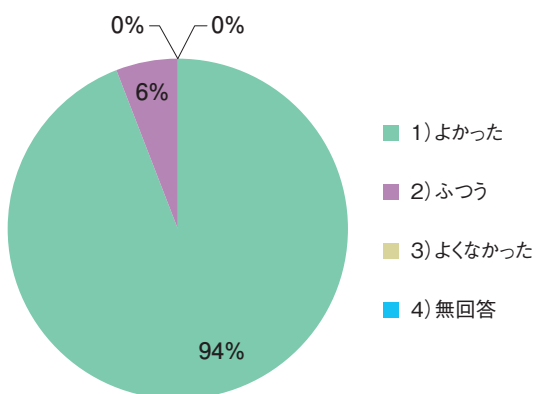


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

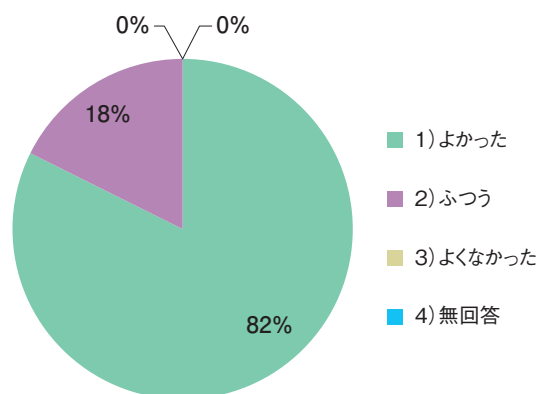


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

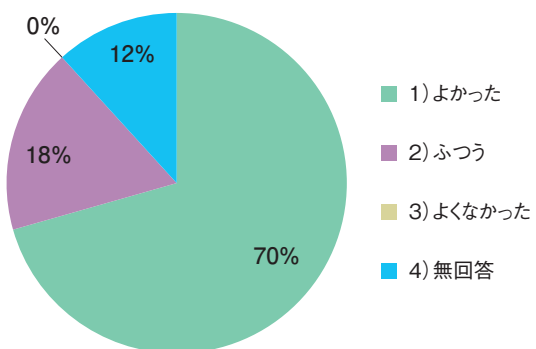
①第1部について



②第2部について



③「演習」について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・なし

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・現在の市場でも取り組めることがあるので、市場関係者と協議しながら取り組んでいきたい。

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・なし

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

その他

- ・なし

ご意見

- ・魚価向上などに直接関連しにくいところであるが、衛生管理に取り組んだ場合とそうでない場合の違いが分かる情報が欲しい。

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

衛生管理

- ・基本である魚の取り扱いについては、ある程度のレベルで管理は出来ているが、ハードの部分や、人の管理、有害動物等まだまだ衛生管理について改善が必要であると感じました。
- ・協議会立上に関して、問屋も義務加入として衛生管理に対する意識向上を図りたい。また、市場は観光名所でないので、立入に関しても考え直したい。
- ・今後できるところから取り組んでいきたい。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・新しい市場になったらやるのではなく今から取り組んでいけるように私達も協力していければよいなと思っています。

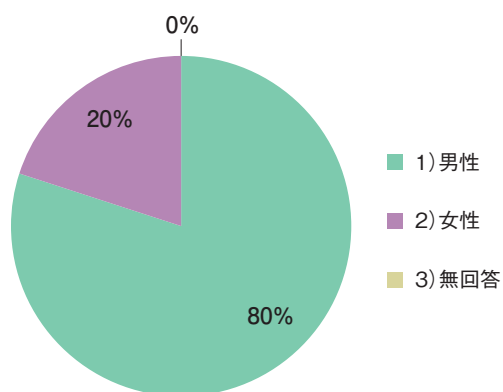
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|---|-------------------|--|
| 1.場所 | 会場名 | 七尾市北大呑公民館 |
| | 所在地 | 石川県七尾市庵町ウ部 23 番地の 2 |
| 2.実施日 | 平成 27 年 12 月 22 日 | |
| 3.講習 | 講師 | 岡野 利之〔技術士：水産〕 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 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. 産地市場の品質・衛生管理（必要性や事例紹介） 2. 築地市場の豊洲移転の概要 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の効果 5. 現状の庵漁港に対する講評 6. 品質・衛生管理の取組み自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。 |
| 4.参加者数 | 20 名 | |
| 5.実施体制 | 共催 | HACCP 認定加速化支援センター （構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会） 石川県庵漁港産地協議会 |
| | 協力 | 石川県漁業協同組合、一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所 |
|  | |  |
| 石川県漁業協同組合 ななか支所 | | 講習会の様子 |

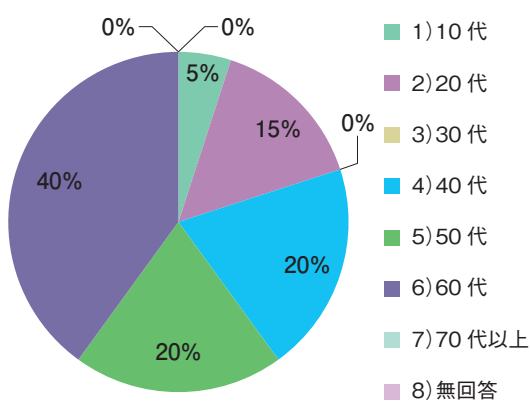


庵漁港 陸揚げの様子

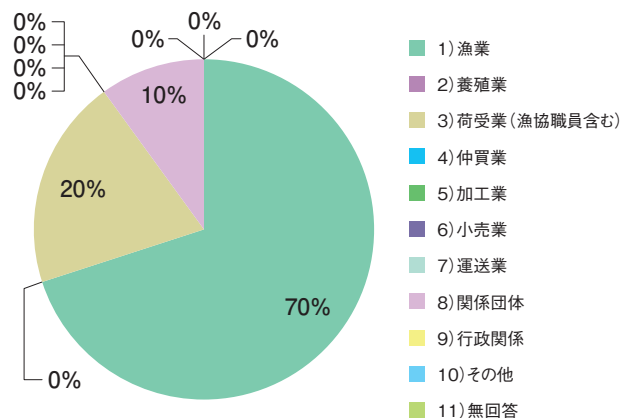
1. あなたの性別についてお答えください。



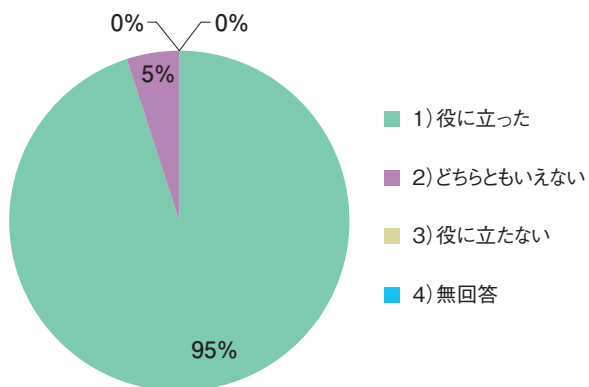
2. あなたの年代をお答えください。



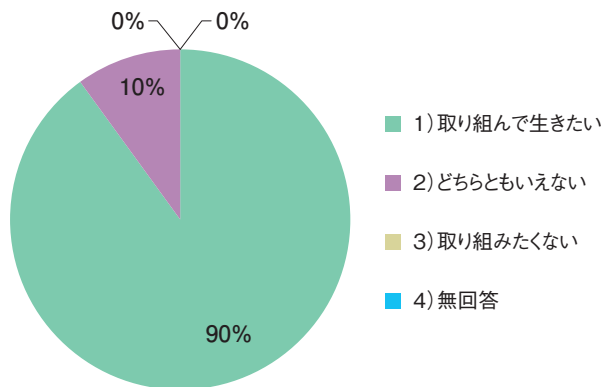
3. 業種についてお答えください。



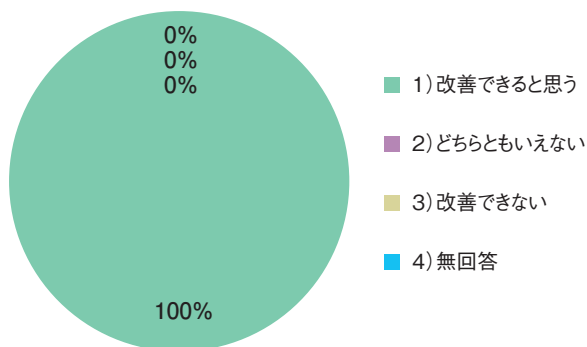
4. 講習会は役に立ちましたか？



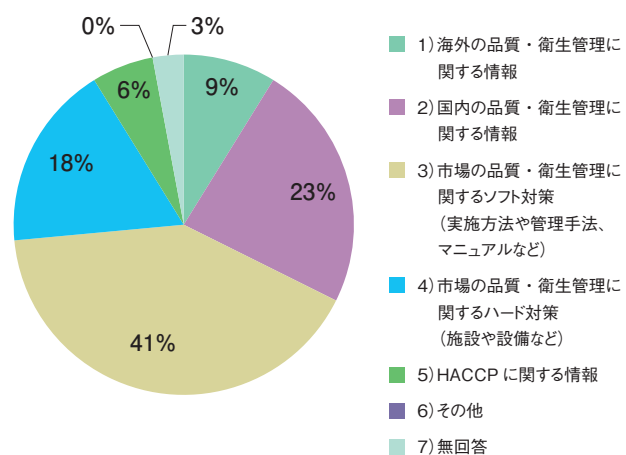
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

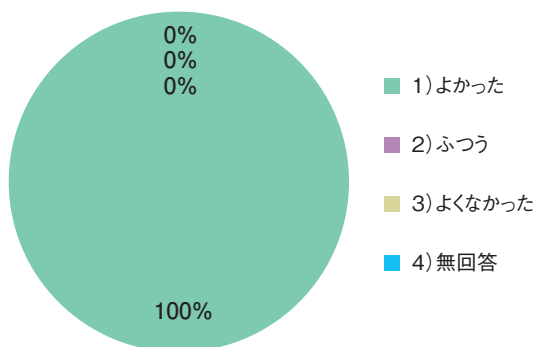


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

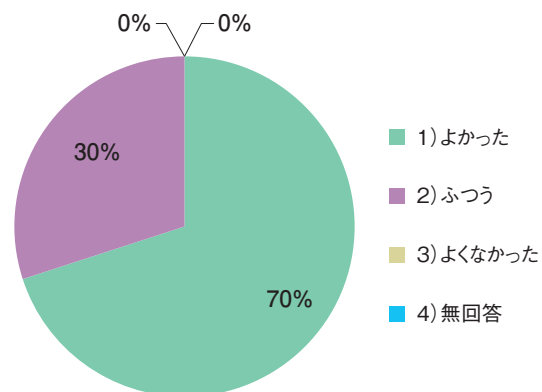


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

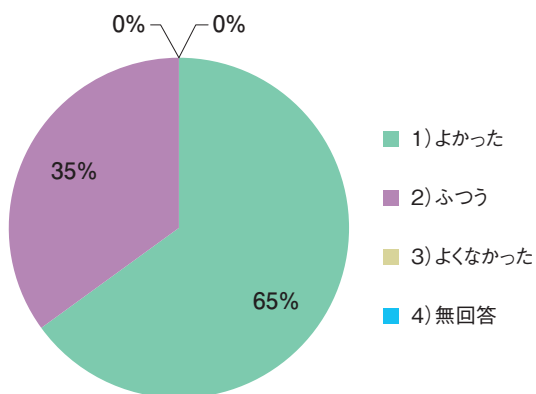
①第1部について



②第2部について



③演習について



3. 業種について

10) その他

・なし

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

・なし

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・荷揚施設であるので、出荷先の市場で対応していないのに、効果があるのか疑問。
- ・くわえタバコが多いので。
- ・岸端は産地市場ではない。

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

・なし

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

ご意見

・なし

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



- ・今朝目に付いた事は、くわえタバコで作業をしている人がいたので、周知をして欲しい。
- ・タバコの吸殻の取扱いを改善。船内と荷捌所で吸わない様にする。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・第1部は大変わかりやすかったです。
- ・日々行っている作業に満足してしまっている感があるので、衛生管理の再認識をするという意味で、非常に良かった。
- ・衛生管理の重要性がこれからの流通に必要な事がわかりました。

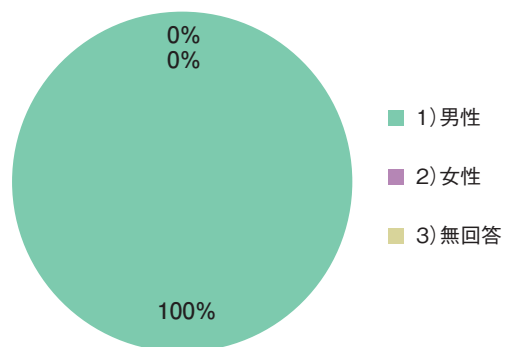
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|---|------------------|--|
| 1.場所 | 会場名 | 笠沙町漁業協同組合 |
| | 所在地 | 鹿児島県南さつま市笠沙町片浦 6510-8 |
| 2.実施日 | 平成 28 年 1 月 13 日 | |
| 3.講習 | 講師 | 浜辺 武彦 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 室長 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 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 産地市場の一般的衛生管理について 2. 食品衛生上の危害要因に対する衛生管理の取り組み 3. 産地市場の品質・衛生管理の取組事例 4. 特定3種漁港が取り組む高度衛生管理基本計画の動向 5. 築地市場の豊洲新市場移転 6. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説 7. 品質・衛生管理の取組み成果 8. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準に関わる講評とアドバイス 9. 品質・衛生管理の取組み自己チェック <p>質疑応答・意見交換 アンケート調査</p> <p>※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。</p> |
| 4.参加者数 | 18 名 | |
| 5.実施体制 | 共催 | HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 笠沙町漁業協同組合 |
|  | |  |
| 笠沙町漁業協同組合 | | 講習会の様子 |

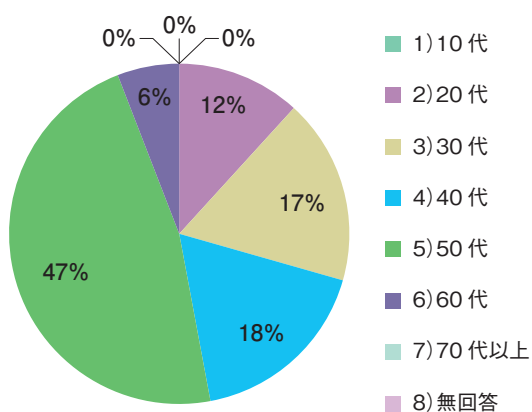


笠沙町漁協 現地指導の様子

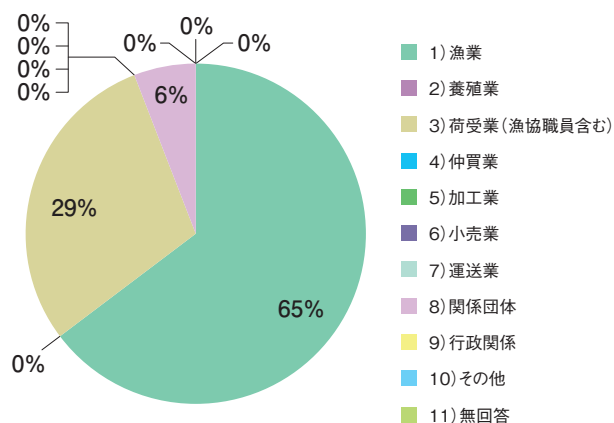
1. あなたの性別についてお答えください。



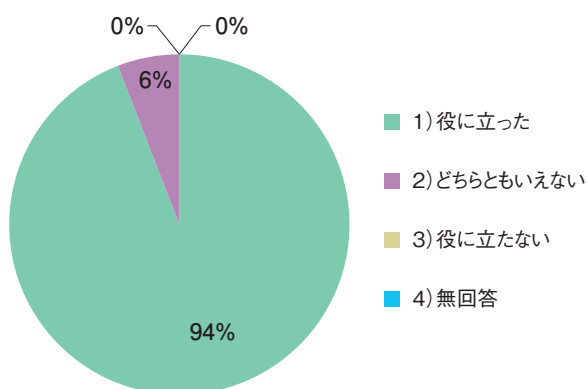
2. あなたの年代をお答えください。



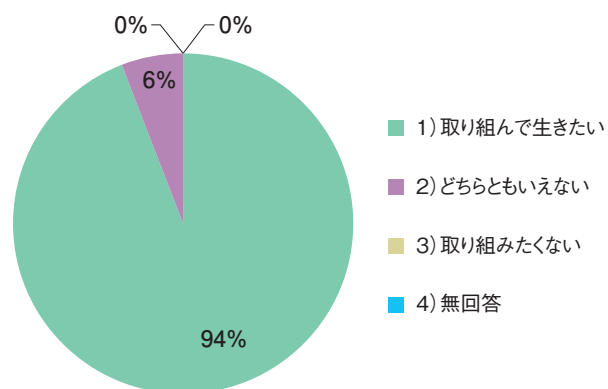
3. 業種についてお答えください。



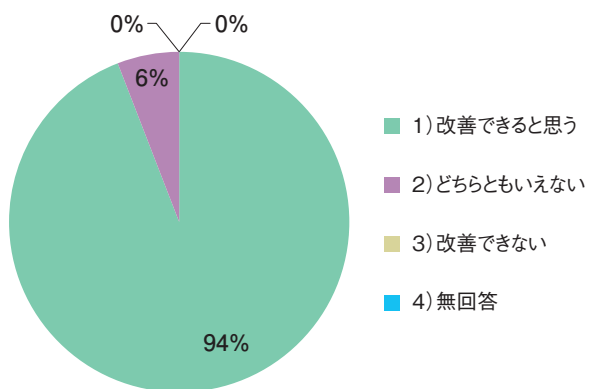
4. 講習会は役に立ちましたか？



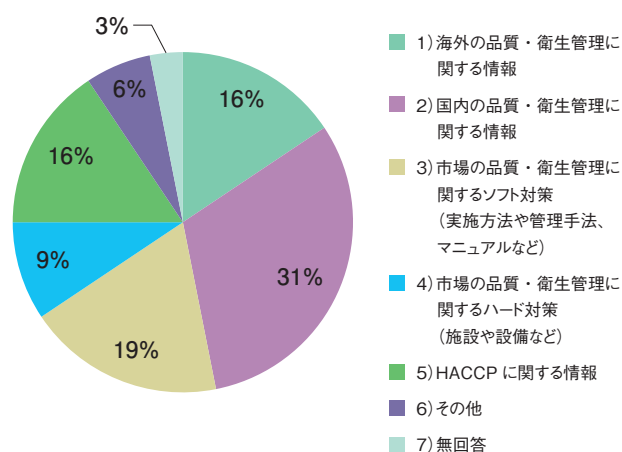
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

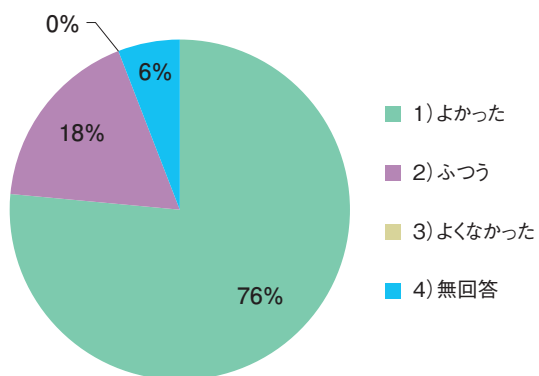


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

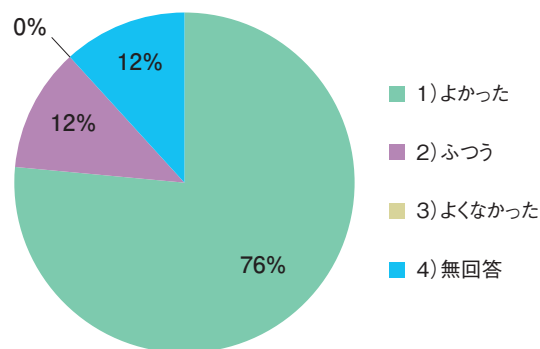


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

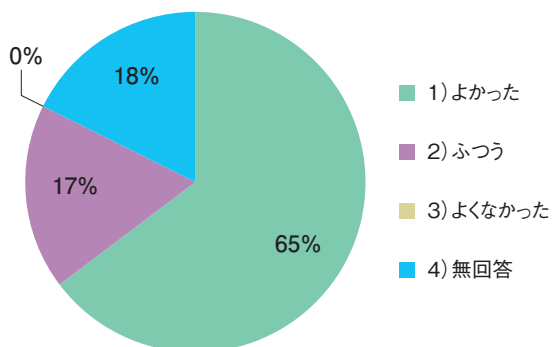
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・ノロウィルスは、冬場だけ注意すればよいものと思っていたが、夏場も発生することで注意する必要があることがわかりました。ありがとうございました。

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・荷受～販売まで最低限の取り組みを行っている。より以上は不可能。
- ・必要最低限の事は行うべきである。

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・国・県など行政と一体となった品質管理が必要ではないかと思う。
- ・これ以上の品質向上はコストがかかるのでは？
- ・必要なのはわかるが、メリットが少ない気がする。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

その他

- ・品質・衛生管理に対する苦情・事故例等。

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



- ・鮮度保持及び品質管理の高度化への対応。
- ・施設の老朽化に伴い、色々な所で衛生管理の維持についてコストがかかるようになってきた。行政の補助等がないと厳しい状況である。(魚価の下落等)
- ・各自が意識を持って取り組まなければならない。老朽化した施設の改修費用の問題がある。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・認定され日があるので、今一度改める講演となりました。
- ・2枚貝の貝毒・細菌検査など県などからの情報発信をして欲しいです。
- ・現状以下にならなければよいのでは。と思う。

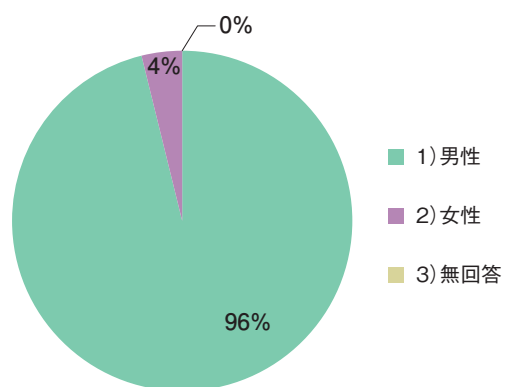
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|---|------------------|---|
| 1.場所 | 会場名 | 株式会社女川魚市場 |
| | 所在地 | 宮城県牡鹿郡女川町宮ヶ崎 87 |
| 2.実施日 | 平成 28 年 1 月 15 日 | |
| 3.講習 | 講師 | 岡野 利之 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕 岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 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 次長〔一級建築士〕 |
| | 内容 | 1. 今、なぜ品質・衛生管理なのか？！ 2. 食品衛生上の危害要因について 3. 産地市場・漁港の品質・衛生管理 4. 高度衛生管理基本計画に取組む特定第 3 種漁港と 築地市場の豊洲移転の紹介 5. 産地市場の品質・衛生管理の取組み成果 6. 女川魚市場の新荷捌き施設の概要説明 7. 品質・衛生管理の取組み自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。 |
| 4.参加者数 | 49 名 | |
| 5.実施体制 | 共催 | HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 株式会社女川魚市場 |
| | 後援 | 女川町 |
|  | |  |
| 建設中の女川魚市場 | | 講習会の様子 |

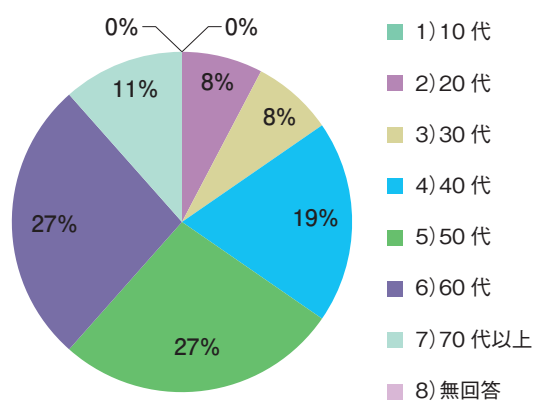


女川魚市場 仮設市場

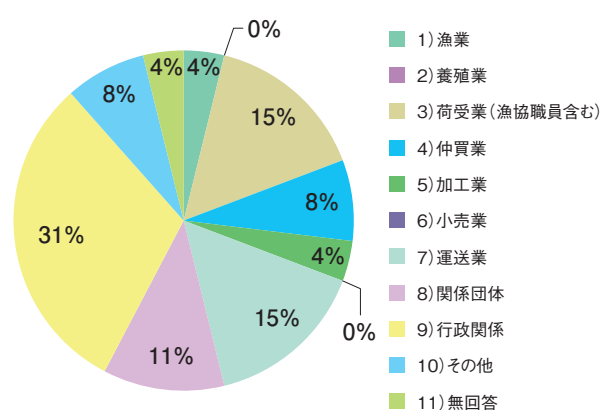
1. あなたの性別についてお答えください。



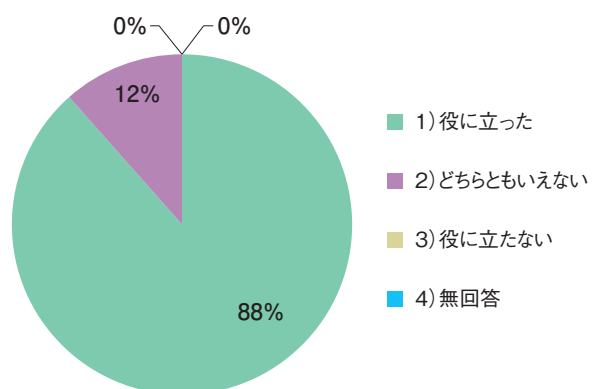
2. あなたの年代をお答えください。



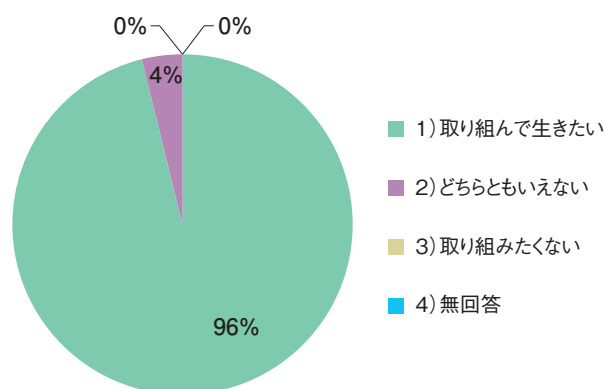
3. 業種についてお答えください。



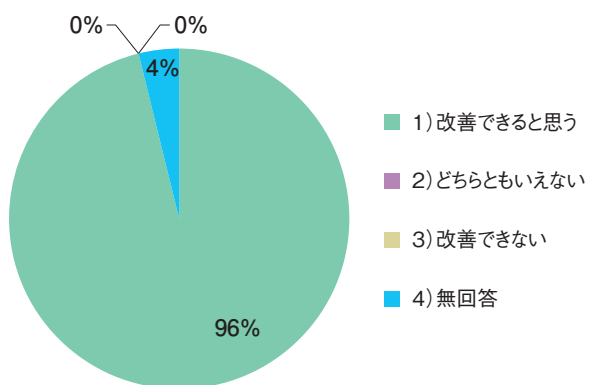
4. 講習会は役に立ちましたか？



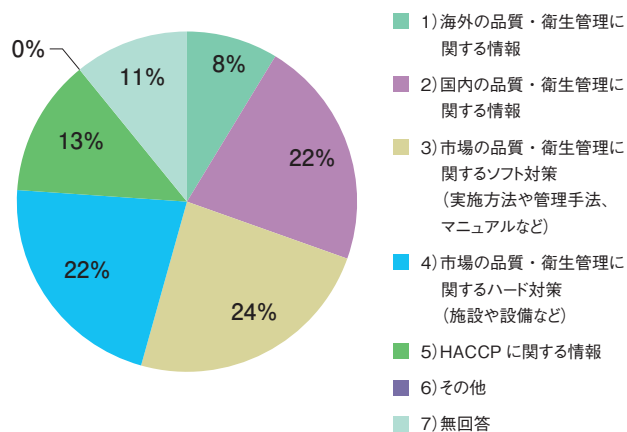
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

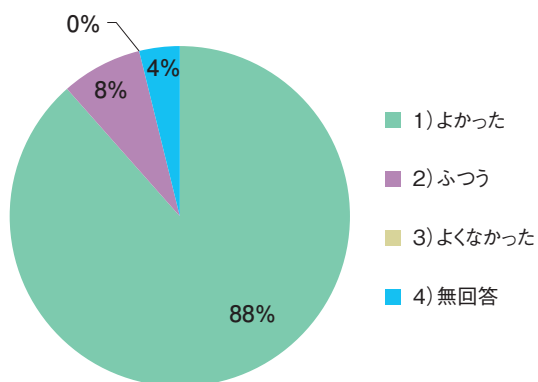


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

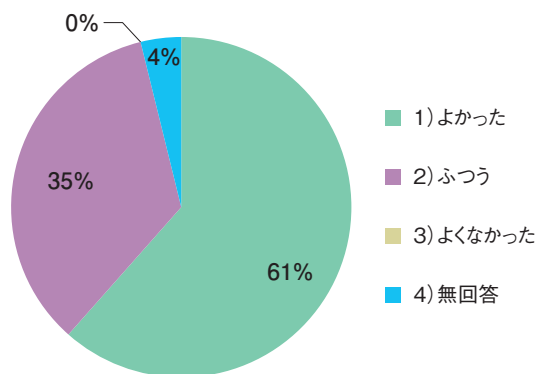


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

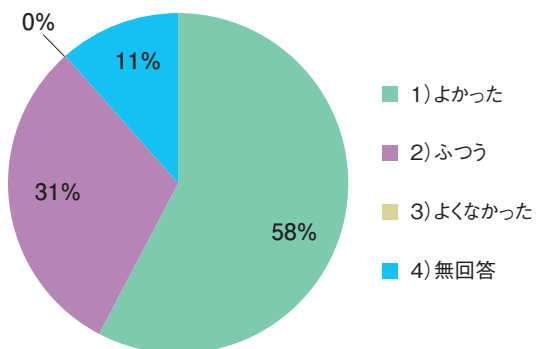
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・なし

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・私を含め、これからの人達には意識を持ってほしい。
- ・自分の意識を変えなければ。

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・地元の魚の品質の良さを具体的に説明できるよい仕組みであると思います。
- ・他産地市場との差別化を図り魚価の向上につなげる。
- ・管理は必要ですが、こだわりすぎでは困る面も多々ある。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

その他

- ・品質・衛生管理に対しての苦情・事故例等。

ご意見

- ・衛生管理における職員教育の充実を図る上で必要な情報の提供をお願いする。

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

- ・業界厳しい中、年間の維持費が問題。
- ・従事者、来場者の考え方を改める。
- ・タバコ等意識の問題が一番！！
- ・多々ある。人間が口にするものなので、これからどんどん変わっていかねばいけないと思う。やはり意識が大事。
- ・産地市場は当然であるが、漁業者から加工業者及び小売業者までの管理体制が大事であり、どれか一つでも欠けると意味がないと思う。
- ・女川の市場の特徴をふまえて、使い勝手優先。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・時間配分に配慮してはどうか！ 30分以上超過すると集中に問題。(2時間以上継続している)

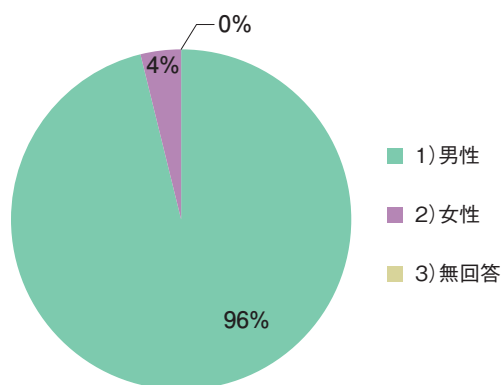
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|---|------------|---|
| 1.場所 | 会場名 | 宮古魚市場セミナーハウス |
| | 所在地 | 岩手県宮古市臨港通2番地内 |
| 2.実施日 | 平成28年1月19日 | |
| 3.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. 産地市場の一般的衛生管理について 2. 食品衛生上の危害要因に対する衛生管理の取り組み 3. 産地市場の品質・衛生管理の取組事例 4. 特定3種漁港が取り組む高度衛生管理基本計画の動向 5. 築地市場の豊洲新市場移転 6. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説（確認） 7. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準に関わる講評とアドバイス 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。 |
| 4.参加者数 | 26名 | |
| 5.実施体制 | 共催 | HACCP 認定加速化支援センター （構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会） 宮古漁業協同組合 |
| | 後援 | 宮古市 |
|  | |  |
| 宮古漁業協同組合 講習会会場 | | 講習会の様子 |

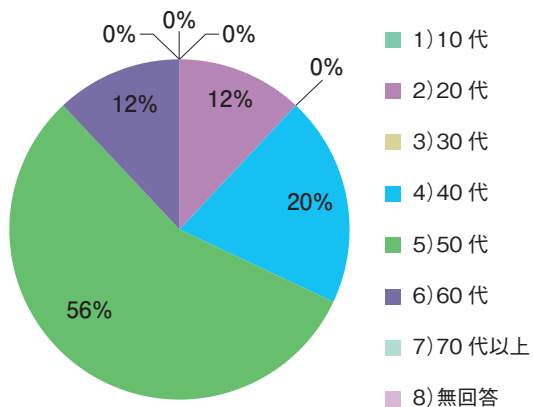


宮古漁業協同組合 荷捌き施設

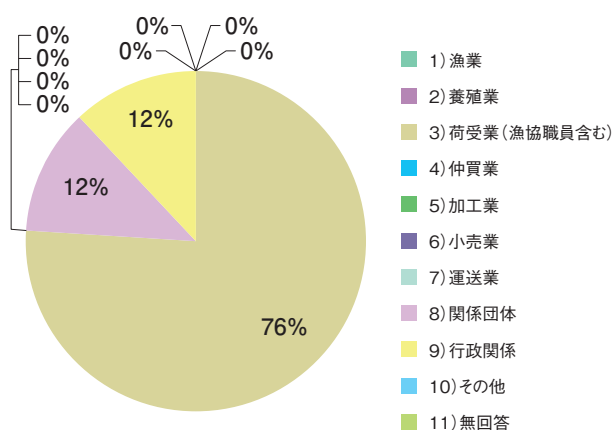
1. あなたの性別についてお答えください。



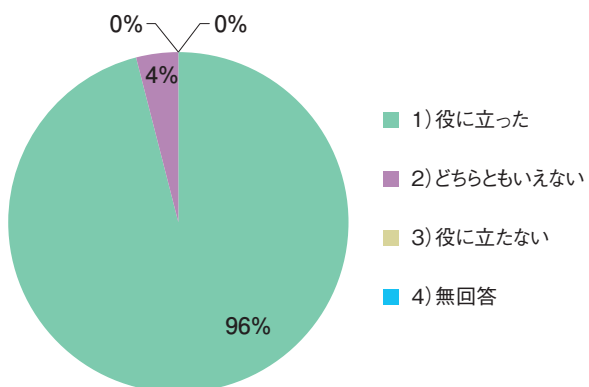
2. あなたの年代をお答えください。



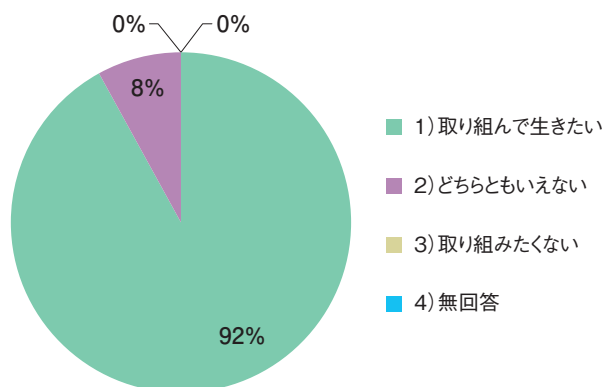
3. 業種についてお答えください。



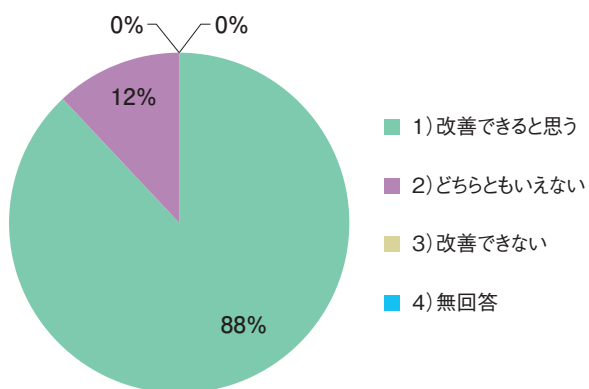
4. 講習会は役に立ちましたか？



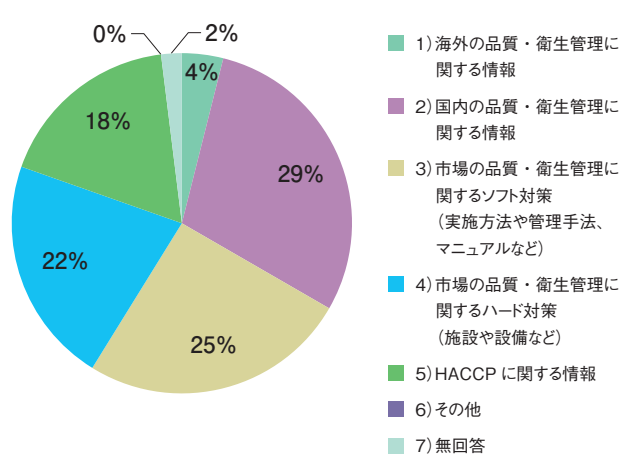
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

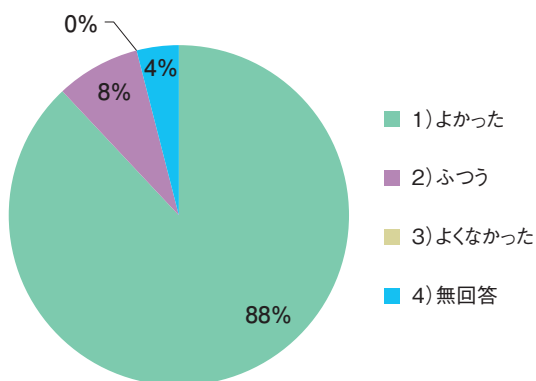


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

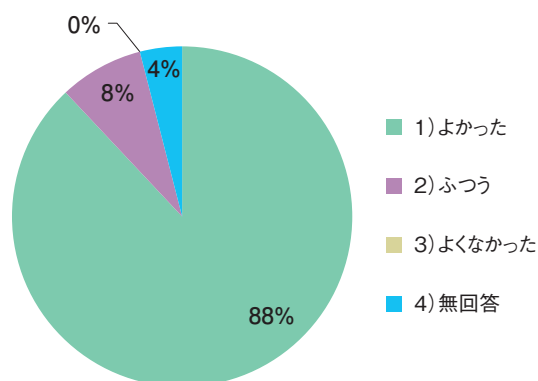


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

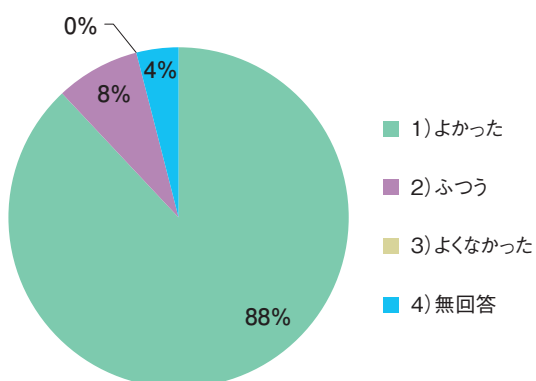
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・なし

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・なし

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・コストをどう考えるかも大切である。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

ご意見

- ・なし

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

- ・管理が重複しない形にすること。
- ・日頃、鳥のふんの関係が気になっていたが、やはり指摘された。運営主体とともに改善策を検討していきたい。
- ・フォークリフト、車輛の進入に関する戦場、衛生管理をどの様に対策していくかということが課題として認識しました。
- ・職員の取り組み意識の向上。
- ・当市場の改善点を確認することができました。
- ・課題は多くありますが、一つ一つ確実に実行できるようにがんばっていきたいと思います。
- ・それぞれの漁業種に対応したゾーンエリアを分ける方法。
- ・市場施設のハード面の対策、ソフト面の対策を早急に充実させることが重要だと思われます。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・1,2部については、ペーパーでのデータの提供があればよかった。
- ・衛生管理市場は全国にも増えてきている。市場間の競争が予想される。宮古も意識して取り組んでいかなければならないと思いました。
- ・販売職員に周知出来て良かった。
- ・当市場への所属となり、初めての講習会参加でした。大変勉強になりました。今後に役立てていきたいと思っています。
- ・今後の市場営業に役立てたいと思います。

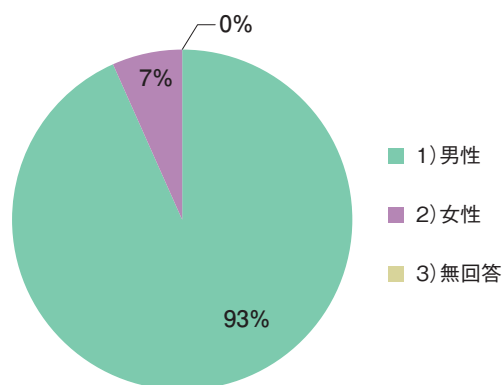
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|---|------------|---|
| 1.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番地3 |
| 2.実施日 | 平成28年1月20日 | |
| 3.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. 産地市場の一般的衛生管理について 2. 食品衛生上の危害要因に対する衛生管理の取り組み 3. 産地市場の品質・衛生管理の取組事例 4. 特定3種漁港が取り組む高度衛生管理基本計画の動向 5. 築地市場の豊洲新市場移転 6. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説 7. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準に関わる講評とアドバイス 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。 |
| 4.参加者数 | 17名 | |
| 5.実施体制 | 共催 | HACCP 認定加速化支援センター （構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会） 種市南漁業協同組合 |
| | 後援 | 洋野町 |
|  | |  |
| 種市南漁業協同組合講習会会場 | | 講習会の様子 |

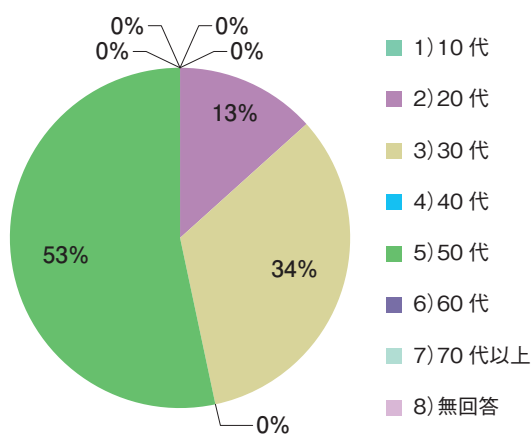


八木市場 荷捌き施設内の様子

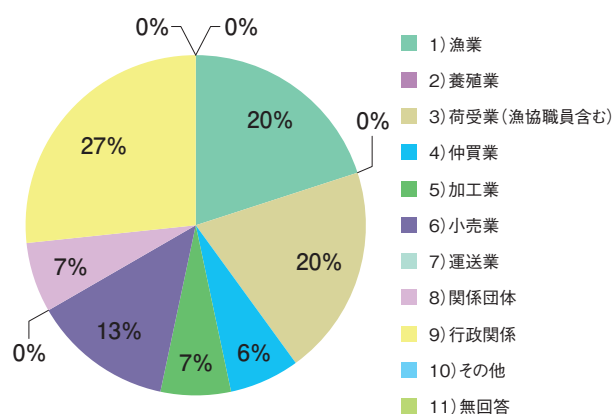
1. あなたの性別についてお答えください。



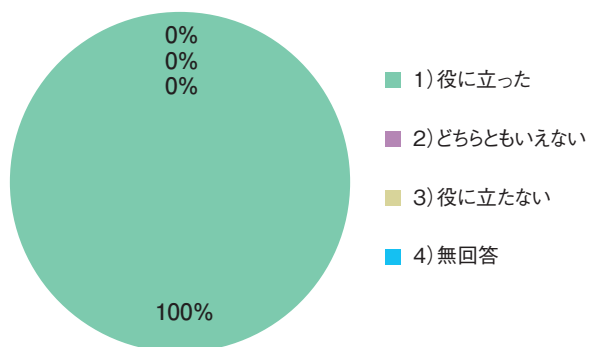
2. あなたの年代をお答えください。



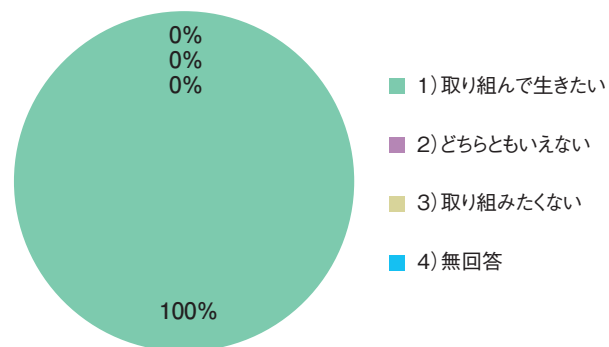
3. 業種についてお答えください。



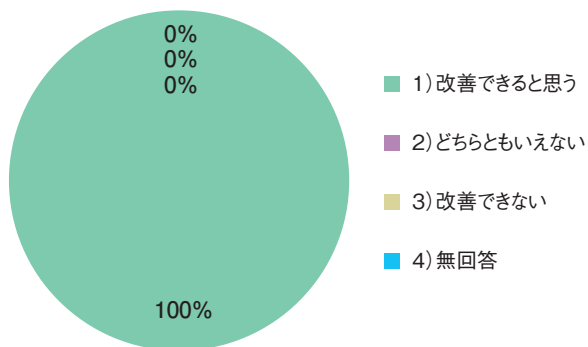
4. 講習会は役に立ちましたか？



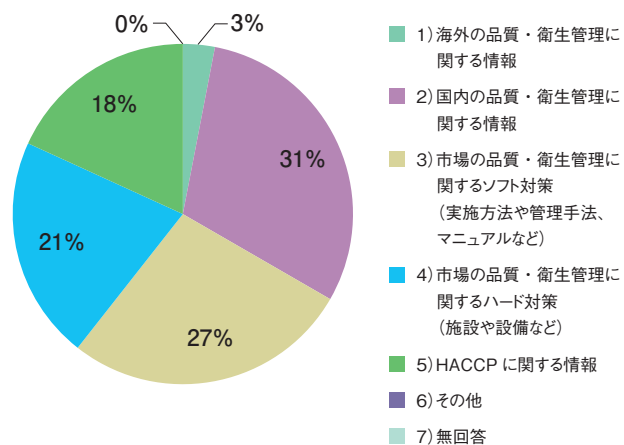
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

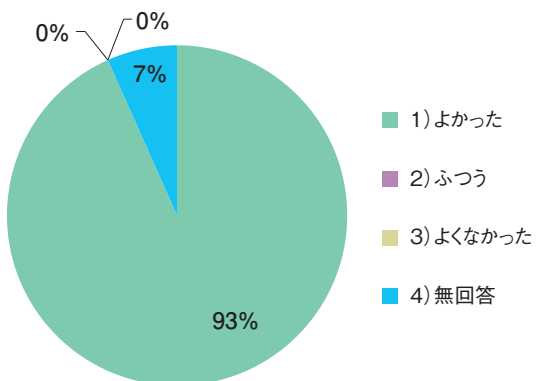


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

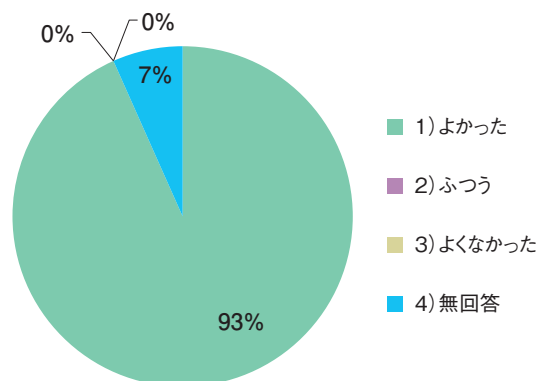


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

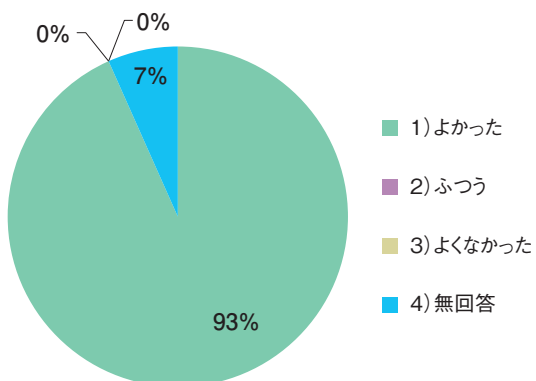
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

・なし

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

・なし

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

・なし

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

・なし

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

ご意見

・なし

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



- ・リフトの殺菌について考えていく。
- ・制約された時間内での衛生管理手法と人の改善とコスト。
- ・リフトのタイヤ周りの洗浄。
- ・鳥フン対策、場外での対応、リフト洗浄等。
- ・生産者による魚の品質の選別(船上にて)

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・聞いて解る事が沢山あり、品質・衛生管理の方向性が見えてきたと思う。

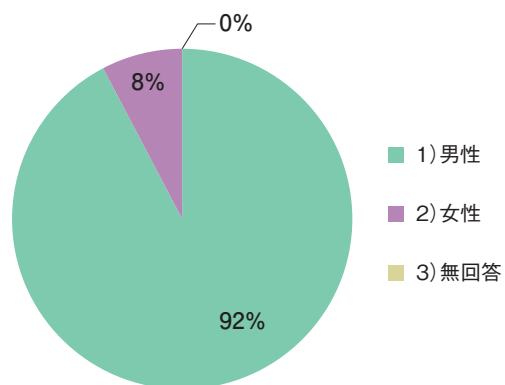
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|---|------------------|--|
| 1.場所 | 会場名 | 境港商工会議所 大ホール |
| | 所在地 | 鳥取県境港市上道町 3002 |
| 2.実施日 | 平成 28 年 1 月 26 日 | |
| 3.講習 | 講師 | 平野 誠師 鳥取県境港水産事務所 所長 岡野 利之 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕 |
| | 内容 | 1. 境港地区における高度衛生管理型漁港・市場整備の進捗状況について 2. 境漁港・魚市場の品質衛生管理に関わる課題と対策 ～全国の取組み事例を交えて～ 3. 品質・衛生管理の取組自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。 |
| 4.参加者数 | 65 名 | |
| 5.実施体制 | 共催 | HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 一般社団法人境港水産振興協会、境港水産物市場利用協議会 |
| | 後援 | さかいみなど漁港・市場活性化協議会、鳥取県境港水産事務所、 境港水産物市場管理株式会社 |
|  | |  |
| 境港商工会議所（講習会会場） | | 講習会の様子 |

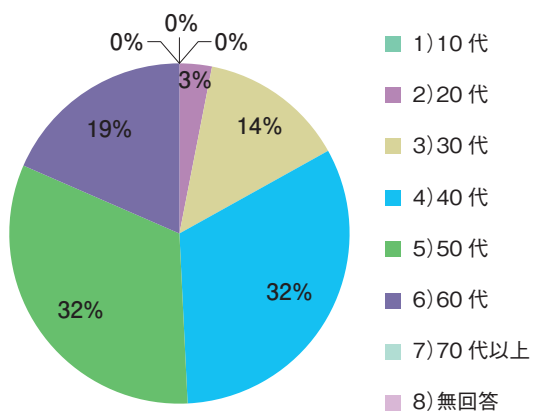


冬の境港漁港 外観

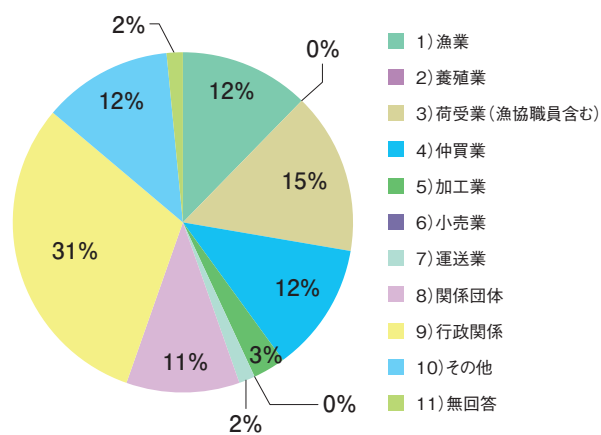
1. あなたの性別についてお答えください。



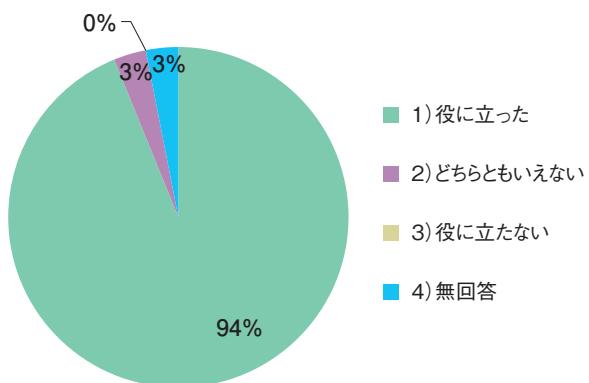
2. あなたの年代をお答えください。



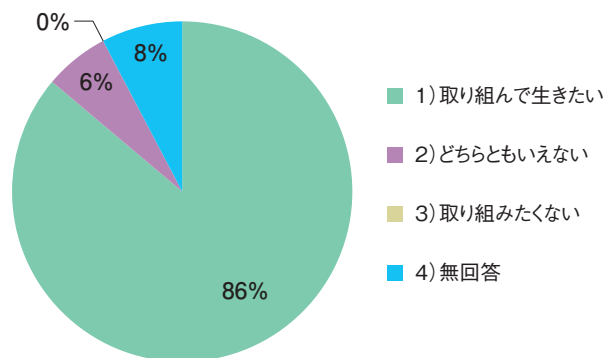
3. 業種についてお答えください。



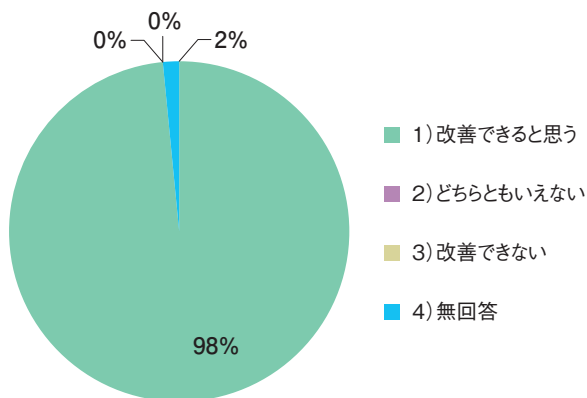
4. 講習会は役に立ちましたか？



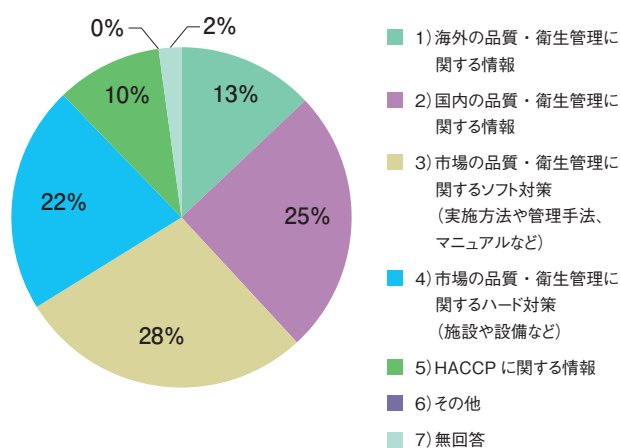
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

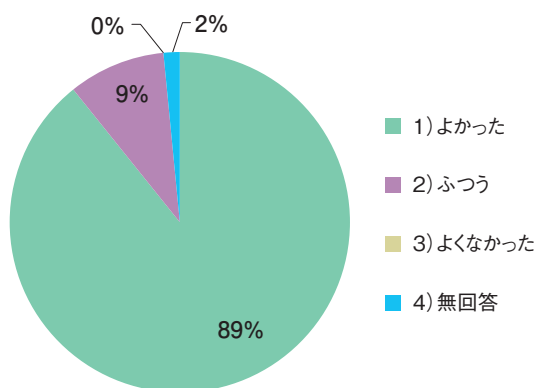


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

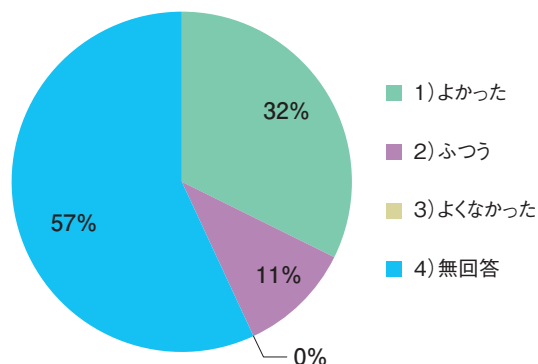


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

①講習会について



②「演習」について



3. 業種について

10) その他

・ 製造業(1) ・ エンジン販売、修理(1) ・ 金融機関(3) ・ 施設管理業(1)

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・ 事例を沢山取り上げていただき参考になりました。
- ・ 市場における衛生管理設備の重要性、具体的な事例で説明されてわかりやすかった。
- ・ 衛生管理の重要性がよくわかった。
- ・ HACCP の認知度が向上した
- ・ 何気なく普通にやっていたことが、魚傷めている事がわかった。
- ・ 衛生に関してより必要性を感じた。
- ・ テキストが充実しており、講習会後も熟読したい。講師先生の話がわかりやすかった。
- ・ 他産地の事例写真が多く大変わかりやすかったです。
- ・ 各地の取組事例等、参考にできること多かった。
- ・ サーモグラフの写真は、わかりやすい
- ・ 現状の境港における水産物の取扱いについて、写真で問題点等を指摘されていて分かり易かった。
- ・ 他港と比較しながら、当地ですべき取組みと考えることができた。

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・ 境港産水産物の価値が上がる。
- ・ 荷揚の現場での衛生管理を厳しく取り組んでいきたい。
- ・ できる事から工夫してやっていきたい。
- ・ 産地ブランドにつながる取組みに期待しています。
- ・ できる事からしたい。
- ・ 金融機関なので直接携わらない。
- ・ 出来る事からやっていく事が大切であると感じた。
- ・ ハードも大切であるが、ソフト面、運用面のウェイトが大きいと思っている。
- ・ 不適切な事例を適切な言葉で話され、意識向上につながればと思います。
- ・ 上記問題点について、他地区での取組状況の例示してくれていて解決策の参考にもなったと思う。
- ・ 市場利用協議会の取組みを活性化していきたい。

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・ 食の安全・安心を確保することが必要。
- ・ 資源管理と一体となった取組みとされることを望みます。
- ・ 施設や設備、全ての関係者の意識が高まる必要があると思う。
- ・ 出荷にあたり品質には十分気をつける必要性を感じました。
- ・ 清潔な食べ物の方が多くの人に喜ばれるから。
- ・ 境港市は日本海側で最大の港であり取組みは必要。
- ・ 今日の講演を拝聴して、意識が高まりました。
- ・ 産地として生き残るためにも必要。
- ・ 待ったのない状況であると考えている。
- ・ 生産者の衛生感を高める必要。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

ご意見

- ・ 中小企業が対応していく為の補助等の情報提供。
- ・ 他の場所(海外)でどれくらい要求されているか情報を知りたい。
- ・ 今後マニュアル等作成するに当たり、先進市場の実際のマニュアル等を参考としたい。
- ・ 市場で働く方々の意識改革(どのようにして意識が変わったのか)の具体例を教えてください。
- ・ 今、第一に取り組むべきことは、今の高度衛生管理型になる前からの市場のソフト対策と考える。

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

- ・ 人の管理は難しいが、考え方を変えていきたい。
- ・ 境港の場合、魚種及び漁法が多様なおかつ大量の魚を短時間にすばやくさばくのが境港の特徴でした。以前よりは、かなり衛生的にはなりました。境港の場合専用岸壁不足の問題あり。
- ・ 生産段階からの衛生管理を高度化すること。
- ・ 鳥の進入、タバコ、トラックの血水垂れ流し。
- ・ 魚などの品質等に対する管理について。
- ・ 境港は鳥(カラス)が多く、その対策。
- ・ 従事する者の意識の向上。
- ・ これらの問題として今日の話を参考に考えていきたいと思います。
- ・ 食品を扱っているという意識改善(消費者目線)
- ・ 木箱をプラスチック箱にする。
- ・ 車輛管理や、場内のホースの扱い等、心構えで出来る事は多々有る。携わる人全員の意識向上が必要。
- ・ 業者への動機付けがポイントと考えます。経済的なメリットやデメリットを防ぐ効果などコスト減にどのようにつながるか？売上がどれ程増えた等の試算等あればより判り易いと思います。
- ・ 現状でも出来る事のリストでどんどんやっていく事が必要。
- ・ 今出来る事から少しずつ船員と話し合っていきたいと思います。
- ・ 今からでも改善できること、今からでもできる事を至急取り組むべき(喫煙等)。協議会での議論や立派なマニュアルができて、実際にやる現場の人の意識改革が重要。いかに現場に下ろしていくかが問題。
- ・ 講習会はいいですが、問題の動きがない。
- ・ 古い習慣を変えていくことの難しさを常々感じています。
- ・ 他県の事例、取組を見て、境漁港も品質・衛生管理に一層取組んでほしいと考えます。
- ・ 卸、仲買の意識改革。
- ・ 現場の人たちにいかにして衛生管理の大切さを伝えるかが課題です。市場利用者のモラル、モチベーションの向上(「自分だけがやっても」からの脱却)
- ・ 利用者の意識。
- ・ 関係者全員の一致協力で推進して行くこと。
- ・ 品質・衛生管理を行うに当たり、人の啓発、啓蒙の勉強会を多く持つ必要があると思う。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・とてもいいお話でよかったのですが、会場が寒くて大変でした。
- ・会場が寒くて体調を崩しそう。
- ・今後も継続的な情報発信をお願いします。
- ・明確で聞きやすかった。会場が大変寒かった。
- ・今後会社で新たに設備していく上でとても参考になりました。ハード面・ソフト面で今回講習を受けたことを今後活かしていきたいと思います。
- ・境港ブランドを今以上に向上して、生産者が設備投資でき易い環境になることを希望します。
- ・器を活かすのは人、ハードだけでなくソフト面が大事だということがよくわかりました。
- ・衛生管理について色々勉強になることを聞いてよかったです。
- ・今から出来る対策を考えていくべきだと再認識した。
- ・非常に分かり易かった。
- ・事例を基に取組みを紹介されたので、分かり易かった。
- ・前回は短時間過ぎたので、今回は、多くの説明が聞いてよかった。今後もよろしくお願いします。
- ・新たな情報を沢山仕入れることができた。
- ・事例の説明がよかった。暖房設備がなかった。

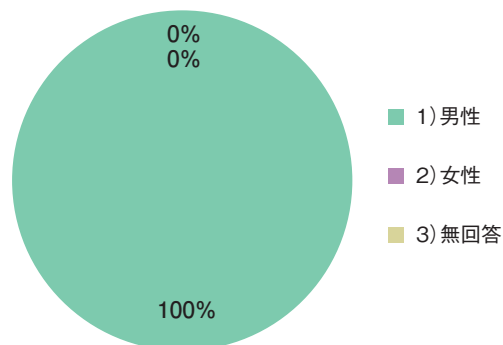
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|---|-----|---|
| 1.場所 | 会場名 | 八戸市水産会館 大研修室 |
| | 所在地 | 青森県八戸市大字白銀町字三島下 95 番地 |
| 2.実施日 | | 平成 28 年 1 月 28 日 |
| 3.講習 | 講師 | 西澤 伸満 一般財団法人 日本冷凍食品検査協会 検査部 担当部長 浜辺 武彦 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 室長 |
| | 内容 | 1. 産地市場の一般的衛生管理について 2. 食品衛生上の危害要因に対する衛生管理の取り組み 3. 産地市場の品質・衛生管理の取組事例 4. 特定3種漁港が取り組む高度衛生管理基本計画 5. 築地市場の豊洲新市場移転 6. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説 7. 品質・衛生管理の取組み成果 8. 品質・衛生管理の取組自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。 |
| 4.参加者数 | | 32 名 |
| 5.実施体制 | 共催 | HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 八戸漁港産地協議会 |
| | 後援 | 八戸市 |
|  | |  |
| 八戸第二魚市場 | | 講習会の様子 |

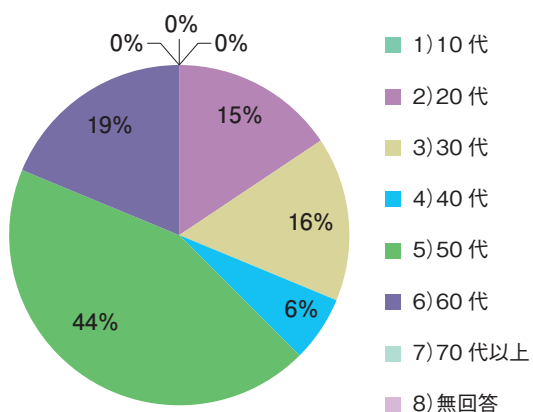


八戸第二魚市場 陳列風景

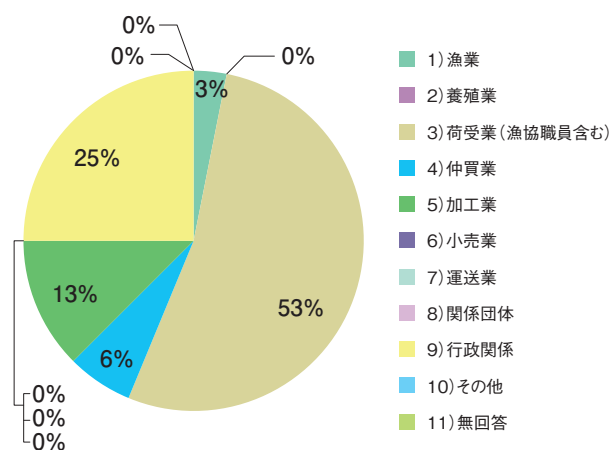
1. あなたの性別についてお答えください。



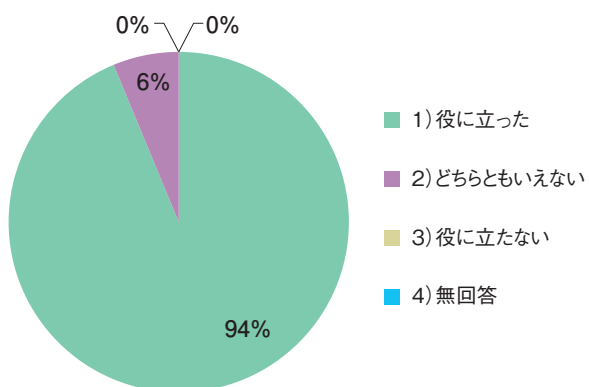
2. あなたの年代をお答えください。



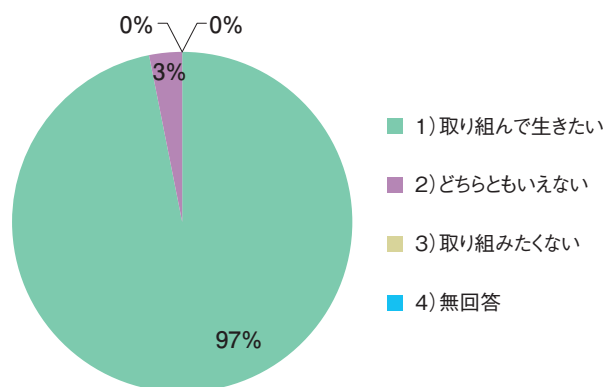
3. 業種についてお答えください。



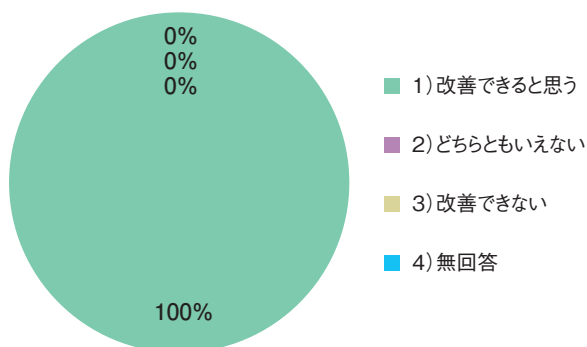
4. 講習会は役に立ちましたか？



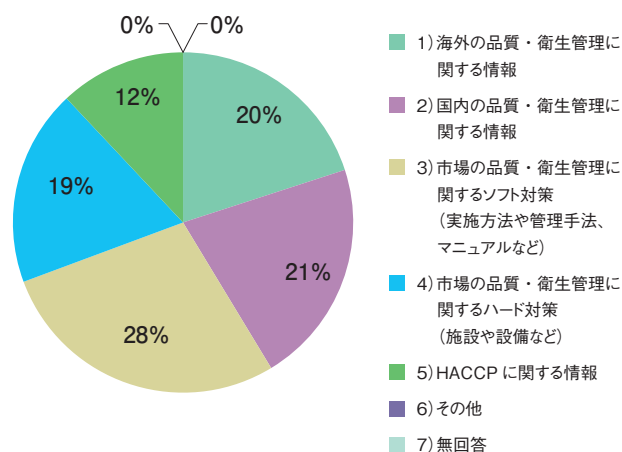
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

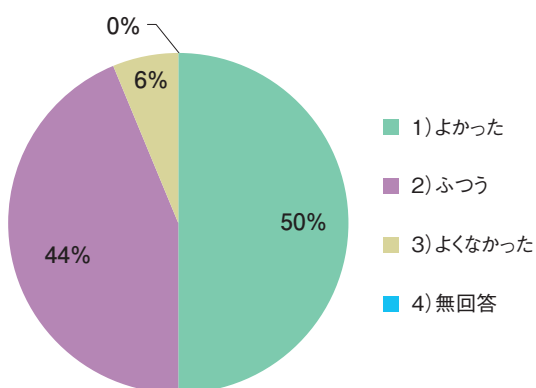


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

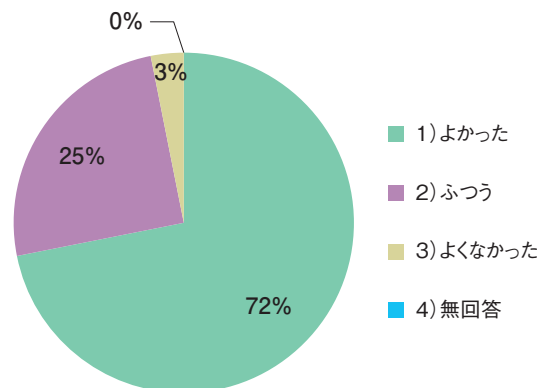


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

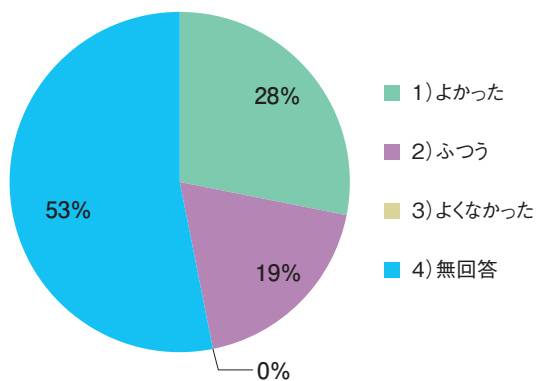
①第1部について



②第2部について



③「演習」について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・なし

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・じかに置く事はやはり改善した方がよい。(難しいと思う。)

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・講義で説明を受けた通り、市場での衛生管理は大切だと言えます。
- ・漁業者の意識改革が必要。
- ・タバコ、鳥のフンの処理をしっかりとる。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

ご意見

- ・なし

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

- ・鮮度の失われやすい魚を保持したまま衛生面にも力を入れている事がわかりましたが、労働者への指導が最重要になると思います。いくらいい機器や施設を有していても使うのが人ですから。
- ・行政、生産者、市場、仲買の協力、情報交換。
- ・1人ひとりが衛生管理を考え、それを実行する気持ちを持つことが必要。
- ・生産、卸、加工まで共通の認識を持って衛生管理の重要性を議論(学習)すべき。どう共通認識を持たせるかが課題である。
- ・場内禁煙でも平然として喫煙しているものが多数居る。HACCP ちゃんちゃら可笑しい。
- ・日本全国八戸のみかも。
- ・市場の悪い慣習をどの様にして変えていくか悩みである。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・時間配分や施設の説明を多く感じた。もう少し資料に添った説明をいただきたかった。
- ・生産者の講習会が必要！！

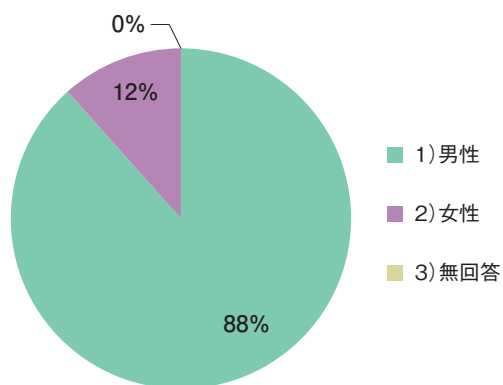
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|---|-----------|--|
| 1.場所 | 会場名 | 銚子市漁業協同組合 |
| | 所在地 | 千葉県銚子市川口町2丁目6528番地 |
| 2.実施日 | 平成28年2月3日 | |
| 3.講習 | 講師 | 古谷 正美 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 調査役 岡野 利之 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕 |
| | 内容 | 1. 産地市場の一般的衛生管理について 2. 食品衛生上の危害要因に対する衛生管理の取り組み 3. 築地市場の豊洲新市場移転 4. 産地市場が取組む品質・衛生管理の動向 5. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説 6. 品質・衛生管理の取組自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。 |
| 4.参加者数 | 69名 | |
| 5.実施体制 | 共催 | HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 銚子市漁業協同組合 |
|  | |  |
| 銚子市漁業協同組合第一魚市場の陸揚げの様子 | | 講習会の様子 |

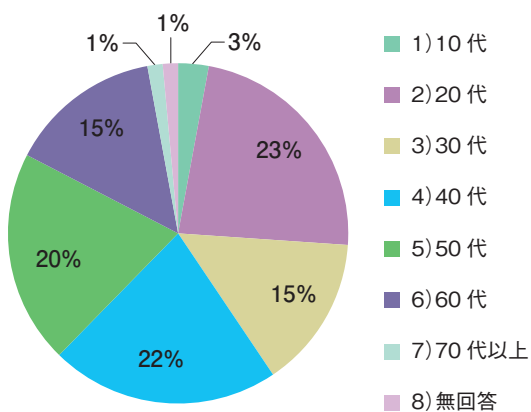


銚子市漁協第一魚市場内の様子

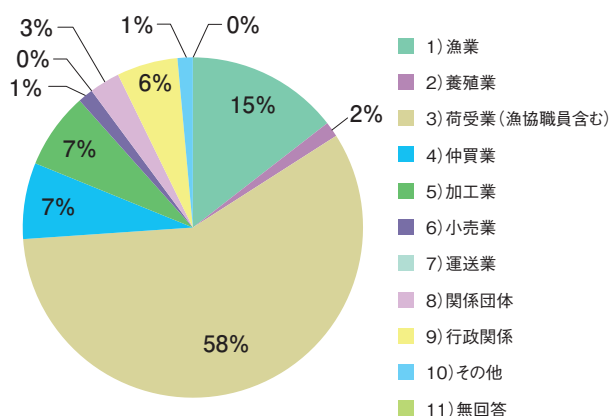
1. あなたの性別についてお答えください。



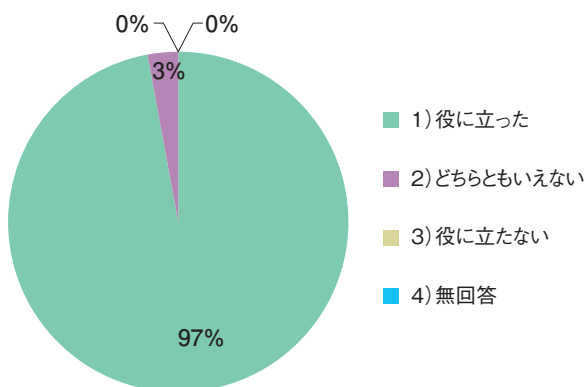
2. あなたの年代をお答えください。



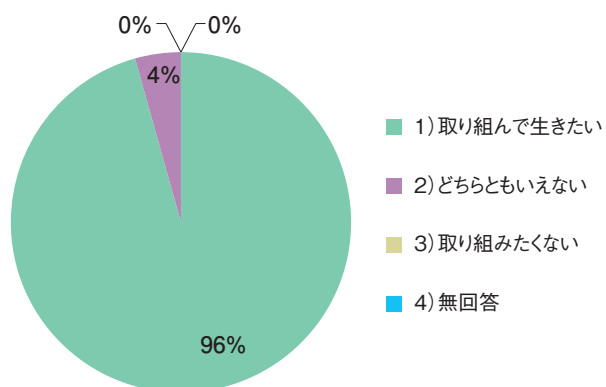
3. 業種についてお答えください。



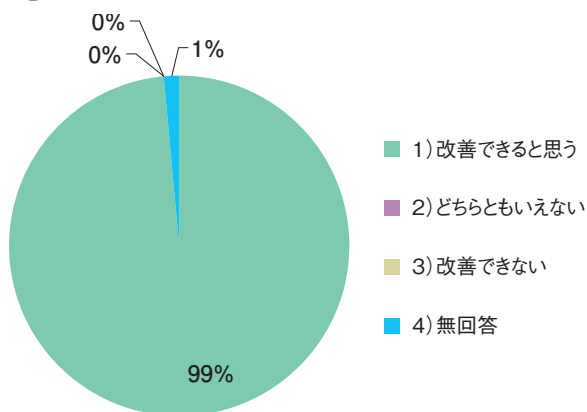
4. 講習会は役に立ちましたか？



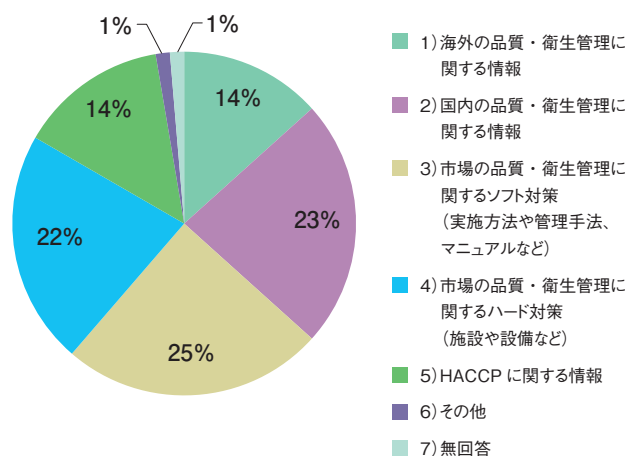
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

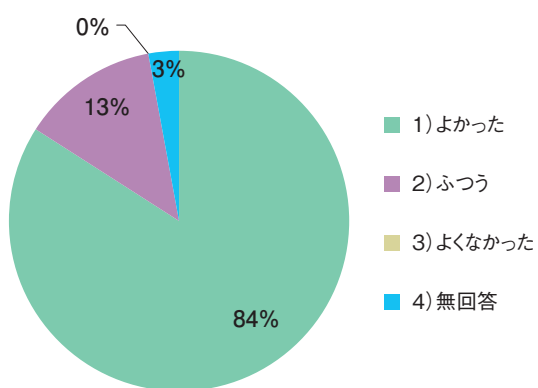


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

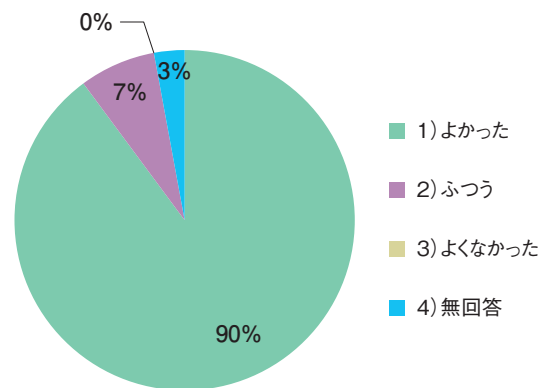


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

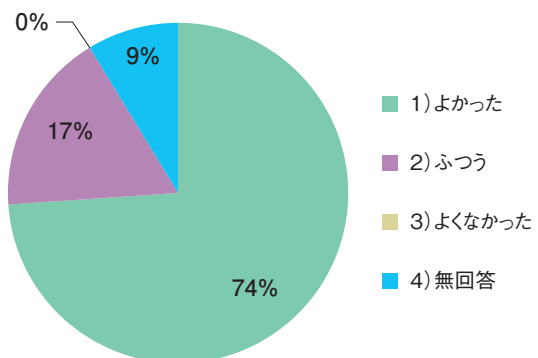
①第1部について



②第2部について



③「演習」について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・色々な面での対応できるようになった。
- ・パレットを置くだけで湿度がだいぶ変わるんだと思いました。

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・なし

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・人の口に入る者なので、これからも厳しく対応する。
- ・石巻の市場の徹底した衛生官営にびっくりしました。銚子も少しずつ徹底していきたいと思いました。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

その他

- ・漁船の対応、具体的な面

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

- ・魚の衛生管理、温度管理をしっかりして細菌を増やさない努力をしていくべきだと思う。
- ・銚子魚市場では衛生管理はよいが、仲買業者としては、トイレの位置(2階)が不便に思われます。
- ・市場の認定がどのようにプラスになるのかがまだはっきりしないように感じる。
- ・HACCPはハードルが高いと聞いたことがあります。一般消費者にとって高度衛生管理だけで十分なのではないでしょうか。この日本でお金をかけて、そこまで「衛生」を取組む必要性はあるのか。
- ・第3市場(開放型市場)の衛生管理
- ・完全なる衛生管理市場を導入する。例、手洗場等。
- ・カモメ、ゴミ(第三市場)
- ・細かい所への気配り。(虫の死骸など)
- ・手洗いなどの自分がすることが出来る衛生管理をするべきであるということを再度教えられた。
- ・タバコのポイ捨てを減らしていくべきだと思います。
- ・地元の仲買人の利便性(市場内まで車で入れるなど)を極力損なわない方法での品質・衛生管理の向上も考えていく必要があると思います。

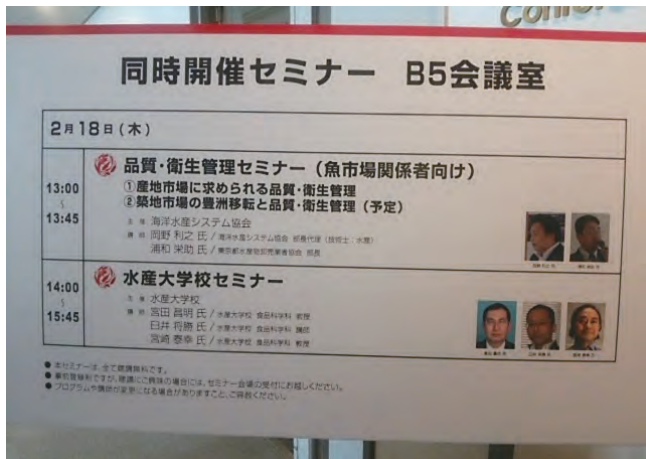
9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・鮮魚を取扱うにあたり、とても良い講習だと思えます。今後も継続して講習を開催することを期待します。
- ・今後 HACCP 対応に努力を目指したい！！
- ・衛生管理でも日本一になれるようがんばっていきたいと思いました。

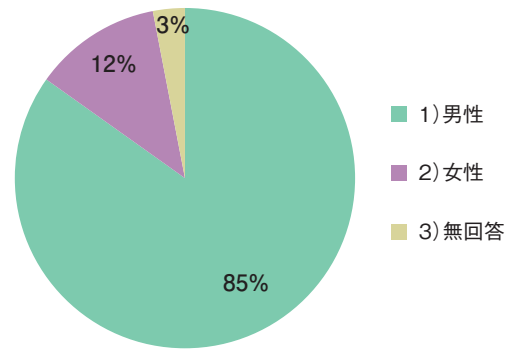
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|---|------------------|--|
| 1.場所 | 会場名 | ATC ホール（アジア太平洋トレードセンター内） |
| | 所在地 | 大阪府大阪市 住之江区南港北 2-1-10 |
| 2.実施日 | 平成 28 年 2 月 18 日 | |
| 3.講習 | 講師 | 岡野 利之 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕 浦和 栄助 東京都水産物卸売業者協会 部長 |
| | 内容 | <p>1. 産地市場に求められる品質・衛生管理</p> <p>2. 築地市場の豊洲移転と品質・衛生管理</p> <p>質疑応答・意見交換</p> <p>アンケート調査</p>  <p>Web 引用： http://www.exhibitiontech.com/seafood_osaka/seminar.html</p> |
| 4.参加者数 | 49 名 | |
| 5.実施体制 | 主催 | HACCP 認定加速化支援センター （構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会） |
|  | |  |
| シーフードショー大阪会場 | | セミナーの様子 |

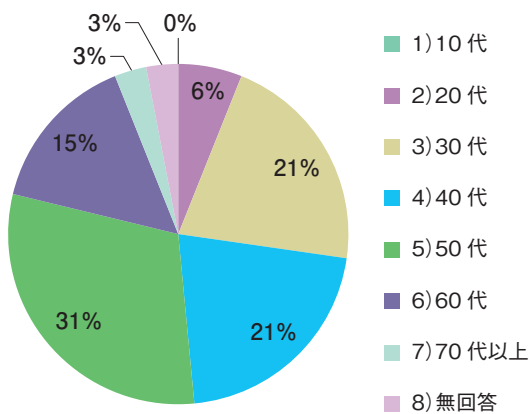


シーフードショー大阪 品質・衛生管理セミナー

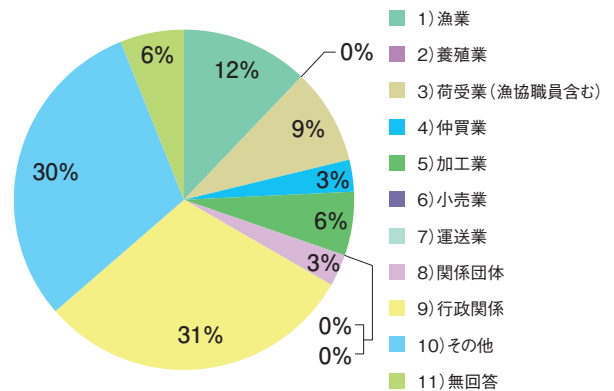
1. あなたの性別についてお答えください。



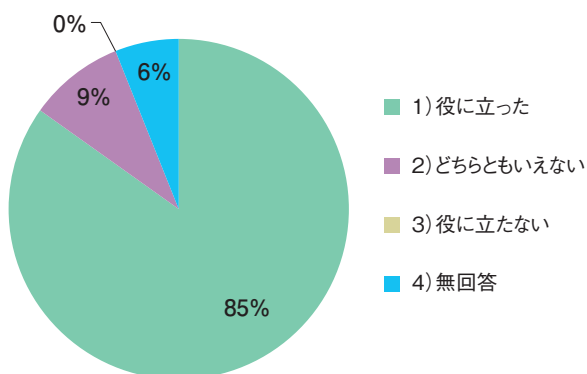
2. あなたの年代をお答えください。



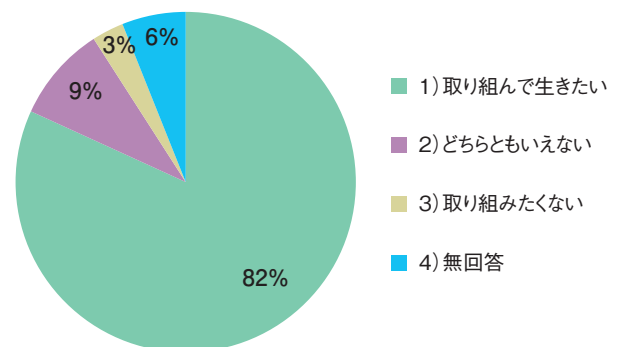
3. 業種についてお答えください。



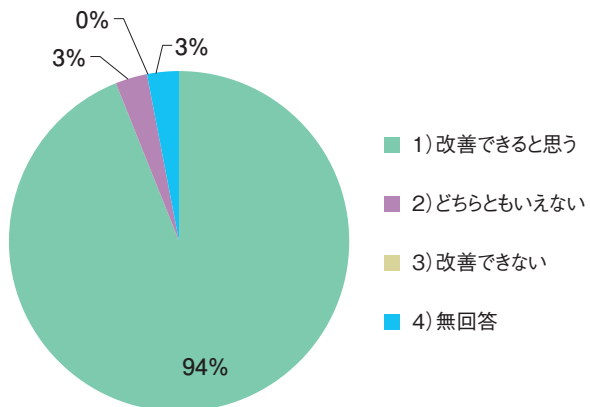
4. 講習会は役に立ちましたか？



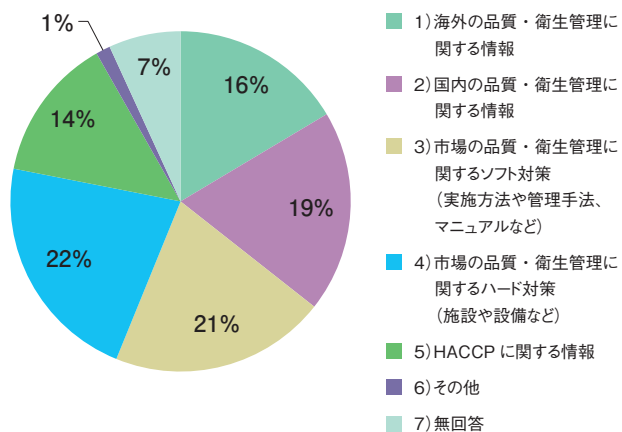
5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

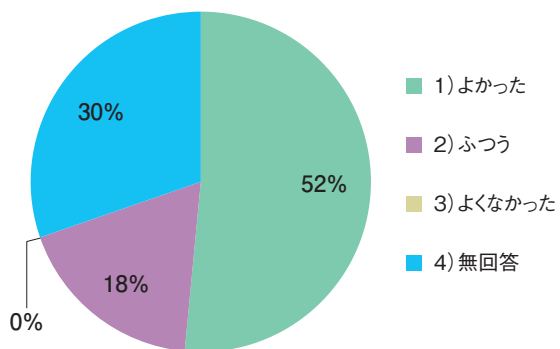


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

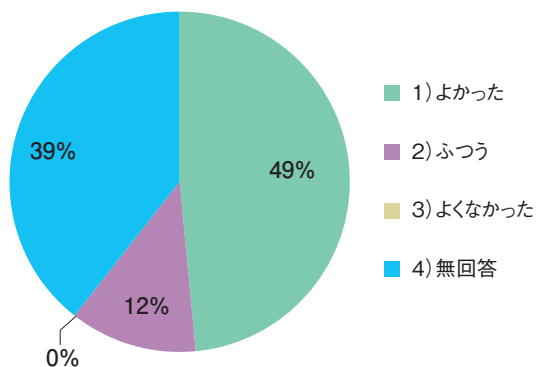


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部(産地市場)について



第2部(豊洲新市場)について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・施設整備

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・なし

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・なし

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

●その他

- ・海外が求める品質・衛生管理に関する情報。

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



- ・意識の低さが問題。求められるレベルに目を向けない。
- ・水産物の安全・安心のため衛生管理は最重要である。
- ・生産者、市場従業員の意識改革。どうにも難しい。
- ・部外者が入れないようにすること。
- ・周知の徹底。
- ・産地市場の衛生市場認定には、どれくらい経費が掛かるのか？申請～更新にかかる費用
各市場におけるそれぞれの使用する人の意識が大切だと思います。
- ・産地市場においては、漁業者、買受人意識が低い。まだまだ衛生間に関しては遅れている。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・時間が短すぎましたね。
- ・セミナーが短い
- ・じっくり聞きたい。

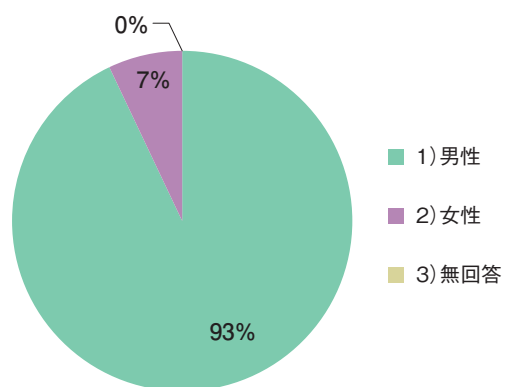
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|---|-----|--|
| 1.場所 | 会場名 | 唐津市水産会館 多目的ホール |
| | 所在地 | 佐賀県唐津市海岸通 7182-217 |
| 2.実施日 | | 平成 28 年 2 月 23 日 |
| 3.講習 | 講師 | 岡野 利之 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕 中澤 王久東 株式会社 OCT ASSOCIATES 代表取締役社長〔一級建築士〕 |
| | 内容 | 1. 産地市場における品質・衛生管理の必要性 2. 築地市場の豊洲新市場移転 3. 品質・衛生管理に取り組む産地市場の事例紹介 4. 高度衛生管理型市場の解説 5. 唐津港の高度衛生管理型水産物荷さばき施設の運用について 6. 品質・衛生管理の取組自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。 |
| 4.参加者数 | | 72 名 |
| 5.実施体制 | 共催 | HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 唐津水産埠頭地区産地協議会 |
| | 後援 | 唐津市、日本遠洋旋網漁業協同組合、株式会社唐津魚市場 |
|  | |  |
| 唐津魚市場 新荷捌ぎ施設 | | 講習会の様子 |

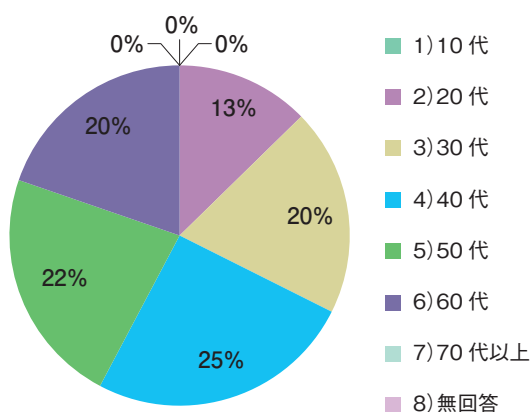


唐津魚市場 新荷捌き施設内の様子

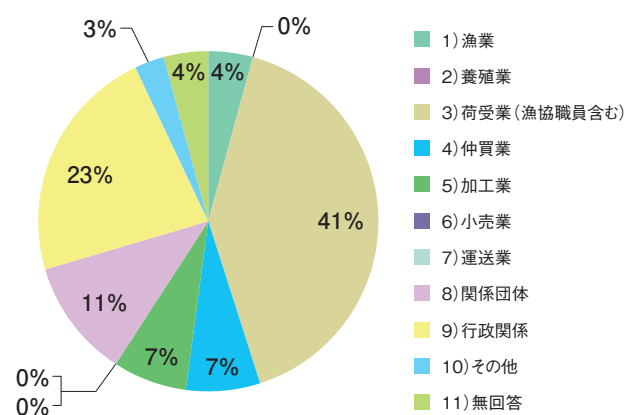
1. あなたの性別についてお答えください。



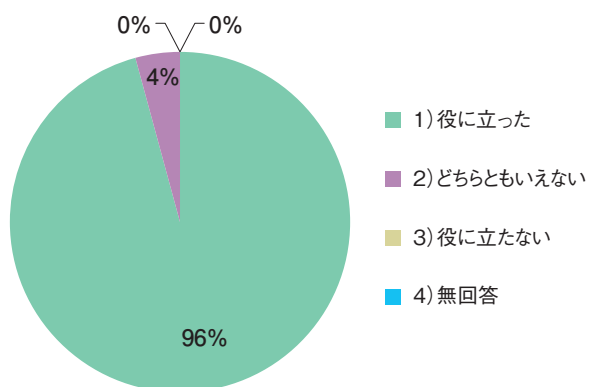
2. あなたの年代をお答えください。



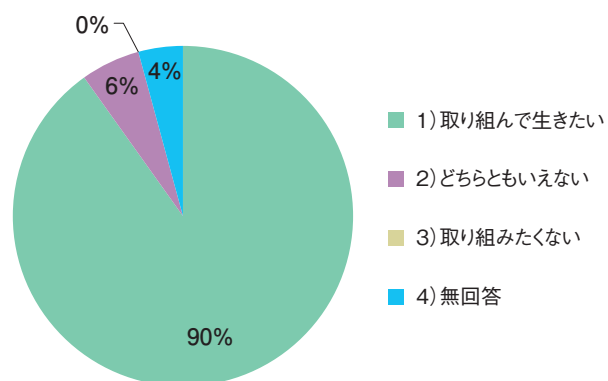
3. 業種についてお答えください。



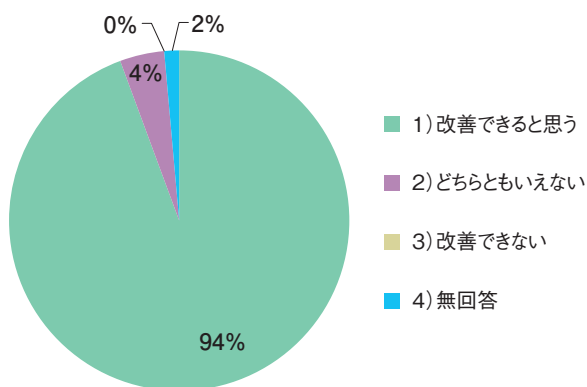
4. 講習会は役に立ちましたか？



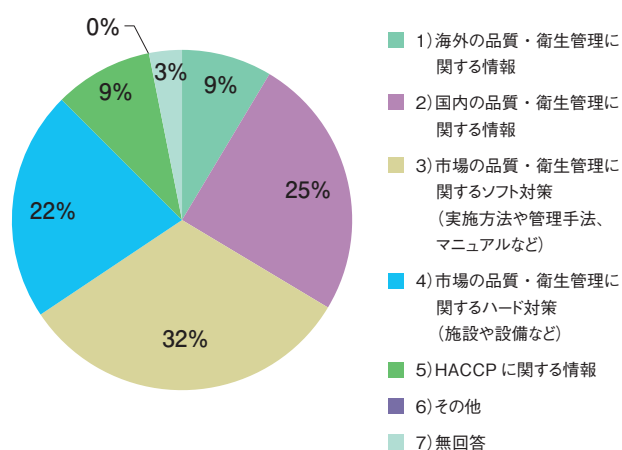
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

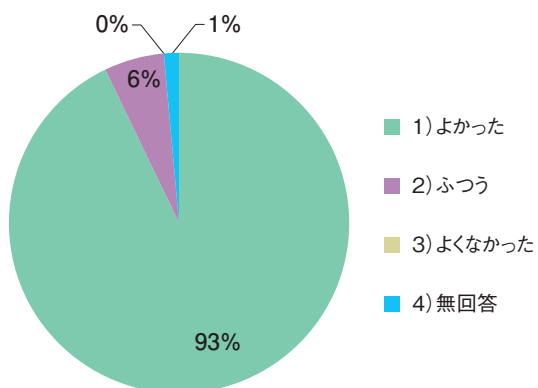


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

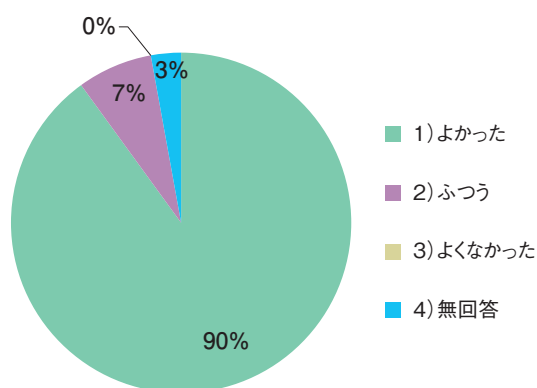


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

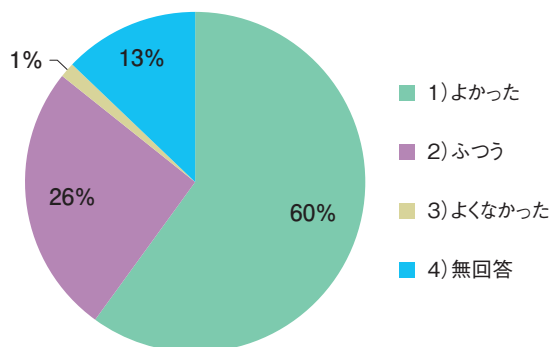
①第1部について



②第2部について



③「演習」について



3. 業種について

10) その他

- ・試験研究・魚箱

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・市場の関係者として衛生管理の大切さを実感しました。
- ・他の魚市場の衛生面の強化が参考になった。
- ・貴重な意見をありがとうございました。
- ・他の市場や、漁港の事例を見ることができ大変よかった。
- ・少なくとも年1回は開催していただきたい。
- ・他の市場の状況など参考になる事が多かった。

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・消費者へ安全・安心なお魚を提供出来る様衛生管理に取り組む。
- ・個人個人の意識が大切。
- ・現在のところ、鳥害が多い。これに取り組みたい。
- ・定期的な講習の実施等を行えば人の意識も変えられる。
- ・漁、沿岸漁業者への指導に反映したい。
- ・取組まなければならない。
- ・関係団体と協力、連携して今後も取り組んでいきたいと思います。
- ・取組んでいただきたい。
- ・水揚げした魚をどう運び、どの様にして鮮度、品質を保持、向上したらいいか考えさせられました。

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・当社でも製氷室に入るにはアルコール消毒をしないとドアが開かないシステムを行っている。
- ・建物自体から考えなければいけない。
- ・鳥(カラス・とび等)をどうにかして欲しい。
- ・実施することで差別化できるのではなく、実施しないことで悪い方に差別化される。
- ・人が口にするものを取扱っているので、安全なものを届けたいと思います。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

ご意見

- ・ある市場を特定にその市場が取組んでいる具体的な内容を説明して欲しい。
- ・使う人の意識が大切。リフト対策に重点を。
- ・衛生管理が行える市場などでは、働いている人たちの衛生管理に対するモチベーションがどのようにして高まったのか？維持できているのか？が知りたい。(新しい設備が出来たから？管理不足で収入が減ったから？など。)

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

- ・品質・衛生管理に取り組むにあたり、市場の構造的機能や役割をそれを利用する人が十分に理解されていないため、従前と同様な利用に留まっている。(情報共有、目的共有がなされていない。管理体制整備が後回しとなっている。)
- ・鳥対策。一建屋でなく、地区(地域)での取り組み。
- ・衛生管理意識の向上を我々がもっと感じていかなければいけないと思いました。講習会をもっと行って頂きたいと思います。
- ・鳥の糞便など
- ・ソフト面の意識改革とハード面の整備。
- ・改善する所が多々あったと思いました。
- ・魚市場、仲買の立替場所も一体化した方が良い。仲買の協力が必要。
- ・荷揚げから出荷までを室内管理(温度管理)で取り組む!
- ・市場内の排水施設の完備。
- ・色々ありますが、ゼロから始めたいと思います。色んな情報を取り入れながら。
- ・品質・衛生管理の基本的な考え方やマニュアルを市場関係者全員が同じレベルで共有し、実践し、チェックすること。
- ・4~5年ぐらいで、施設の設備が旧型と思えるように、新しくなるので、更新の時期等の計画の立て方が難しい。(財政的にも)
- ・全体で取り組んでいく意識改革が必要。
- ・行政の技術的な支援。高度化する設備や機器使用に対する指導など。
- ・衛生管理とは、直接末端ユーザー、消費者が見ても「当たり前」のレベルにならなければ意味はないと思います。
- ・買付後の魚の移動の際に、直射日光が当たり、鳥の被害を受けてしまう。
- ・生産者も巻き込んだ品質・衛生管理について。
- ・衛生管理を求めすぎて利用しにくくなってはいけませんので、衛生管理を落とさずに利用しやすい施設を全員で作っていかなくてはならない。

9. 今回の講習会はいかがでしたか?

ご意見等

- ・大変勉強になりました。ありがとうございました。
- ・大変勉強になりました。ありがとうございました。
- ・市場の現状の利用実態について、厳しく指摘いただきありがとうございます。
- ・品質・衛生管理について、取り組み方が足りなければ産地として取り残されていくと感じた。利用者の意識改革により機会になったと思う。
- ・大変有意義でした。本日はありがとうございました。今後もよろしく願いいたします。
- ・市場を良くしたいという熱意が伝わった。
- ・最先端の設備が多数紹介されていて、全国の取り組みが理解できた。ハード面では、大きな費用を要する部分が多く、そのような設備を持たない漁港・市場ですぐに行える取り組み(衛生管理の実施記録チェック並びにマニュアル作成のフローなどもう少し具体的な事例)の紹介にもう少し重点をおいても良いと思った。
- ・よかったです。
- ・加工業者にとっては、どちらとも言えない内容でありました。
- ・他の魚市場の事例を参考にし、唐津魚市場としてのCCPの設定とコントロール、経過観察のアドバイスや指導。

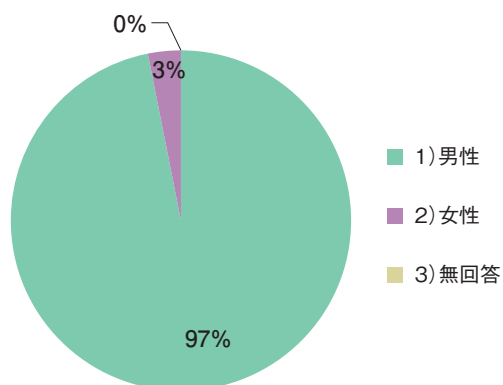
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|---|------------------|---|
| 1.場所 | 会場名 | 北さつま漁業協同組合 本所 |
| | 所在地 | 鹿児島県阿久根市晴海町 2 番地 |
| 2.実施日 | 平成 28 年 2 月 25 日 | |
| 3.講習 | 講師 | 岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 浜辺 武彦 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 室長 |
| | 内容 | 1. 産地市場の一般的衛生管理について 2. 食品衛生上の危害要因に対する衛生管理の取り組み 3. 築地市場の豊洲移転の概要 4. 産地市場の品質・衛生管理の取組事例 5. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準の解説 6. 北さつま漁協の衛生管理要領の確認 7. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準に関わる講評とアドバイス 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。 |
| 4.参加者数 | 32 名 | |
| 5.実施体制 | 共催 | HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 北さつま漁業協同組合 |
|  | |  |
| 北さつま漁港 荷捌き施設岸壁 | | 北さつま漁業協同組合 講習会 |

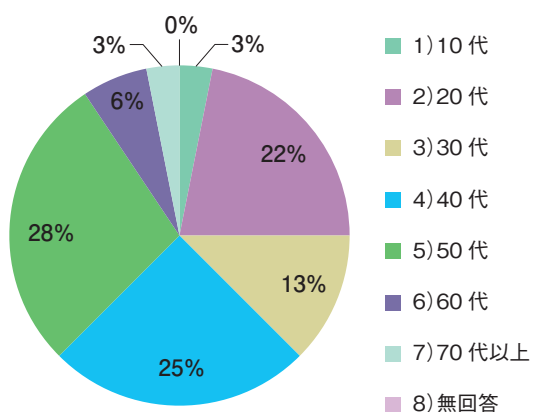


北さつま漁業協同組合 荷捌き施設内の様子

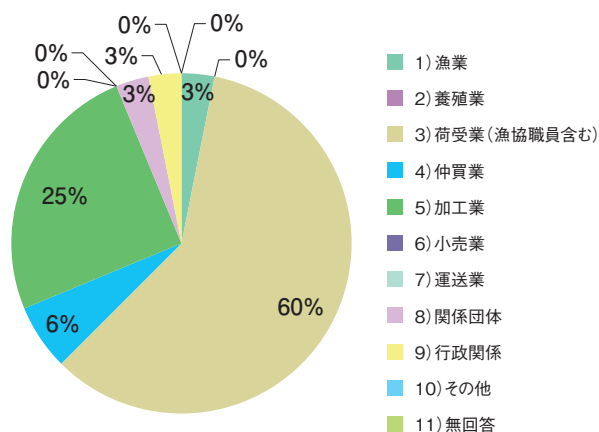
1. あなたの性別についてお答えください。



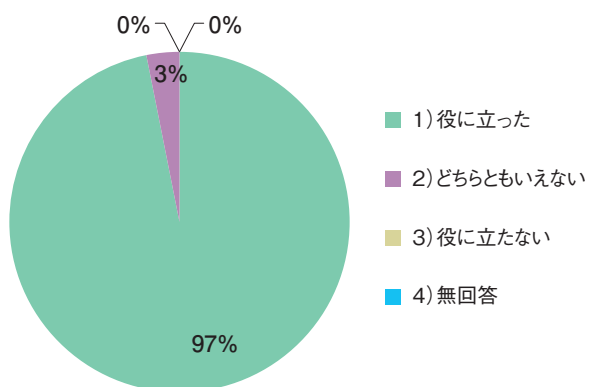
2. あなたの年代をお答えください。



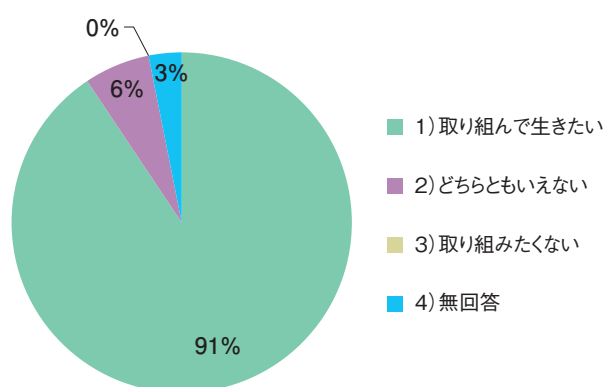
3. 業種についてお答えください。



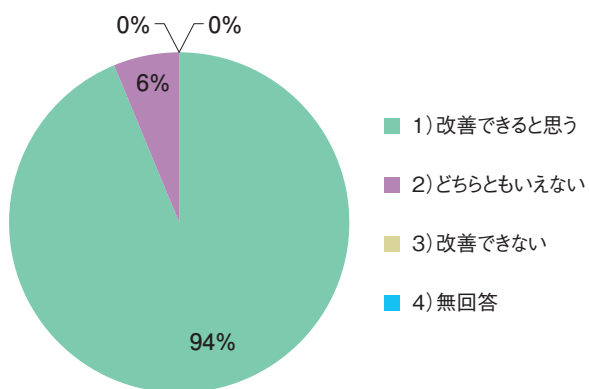
4. 講習会は役に立ちましたか？



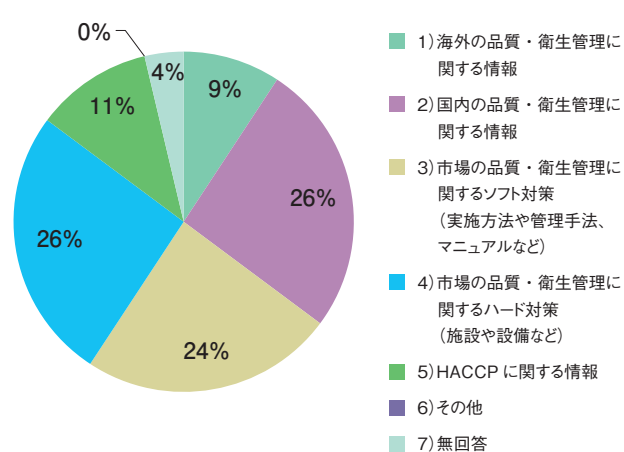
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

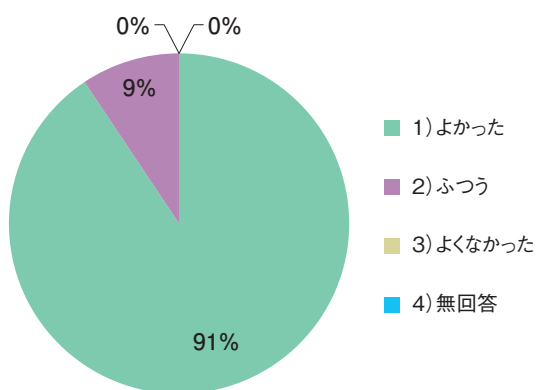


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

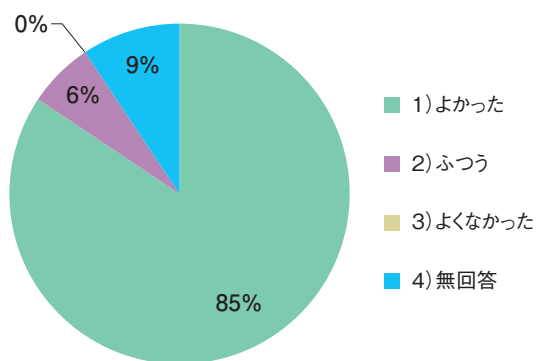


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

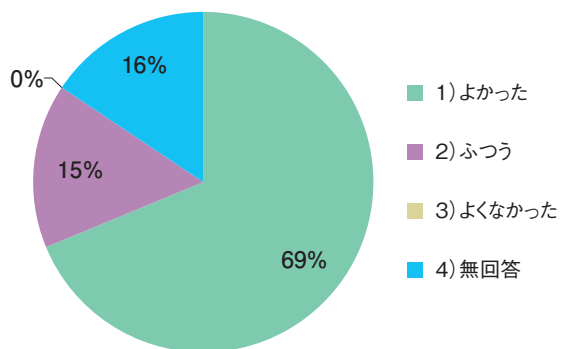
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・写真が豊富にあるので理解しやすい。
- ・阿久根では取組めていないような他の施設の事例の紹介もあり、役に立った。

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・自分の取組んでいるのは食品だと改めて自覚して取組みたいと思う。
- ・衛生に関する意識をもっと高くするようにして社員を指導したい。
- ・これからもしっかりやっていきたい。
- ・まだまだ衛生管理意識が足りないみたいです。がんばります。

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・現在の市場は、ハード面で問題があると思う。
- ・消費者に品質の良いものを届けるためには必要であると思う。
- ・施設の充実をはかりたい。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

ご意見

- ・水産加工用の衛生管理を知りたい。

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



- ・衛生管理市場とし、内部の衛生管理は当たり前で外見も大事だと思うので、水揚時には多くの鳥が屋根にとまりフンなどがつき汚れてしまうので建設段階での屋根への階段、水洗い水道の設置が望ましいと思う。境出口を屋根全体に付けたら鳥防止にもつながるのではないかと思う。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・単発で終わらずに、継続して企画を続けていただきたい。
- ・第3部は、現在の問題点の指摘を受け、改善点が見えたのでよかった。

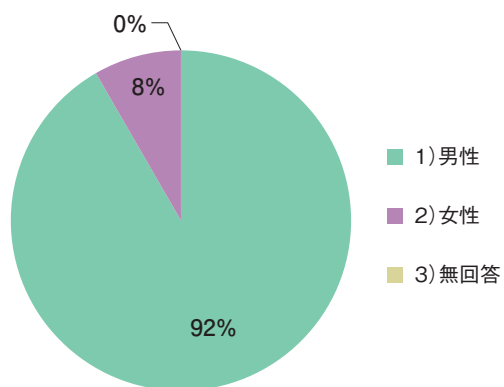
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

| | | |
|---|------------------|---|
| 1.場所 | 会場名 | かなざわ総合市場 会議室 |
| | 所在地 | 石川県金沢市無量寺町ヲ51 番地 |
| 2.実施日 | 平成 28 年 3 月 10 日 | |
| 3.講習 | 講師 | 岡野 利之 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕 |
| | 内容 | 1. 産地市場の品質・衛生管理（必要性や事例紹介） 2. 築地市場の豊洲移転の概要 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説 4. 品質・衛生管理の取組自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。 |
| 4.参加者数 | 24名 | |
| 5.実施体制 | 共催 | HACCP 認定加速化支援センター （構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会） 石川県漁業協同組合、株式会社ジェファ |
|  | |  |
| 石川県漁業協同組合 新冷蔵庫 | | 講習会の様子 |

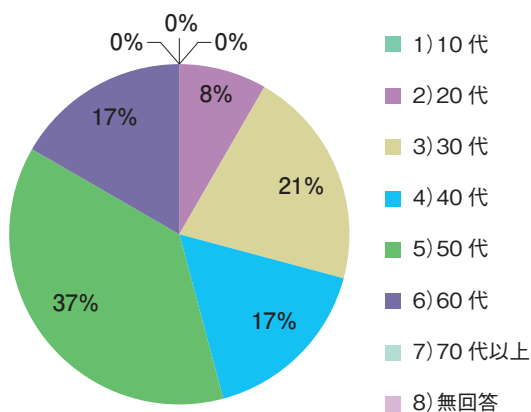


かなざわ総合市場 荷捌き施設内の様子

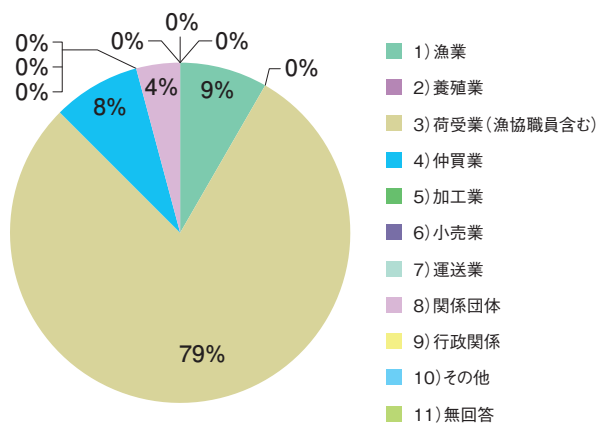
1. あなたの性別についてお答えください。



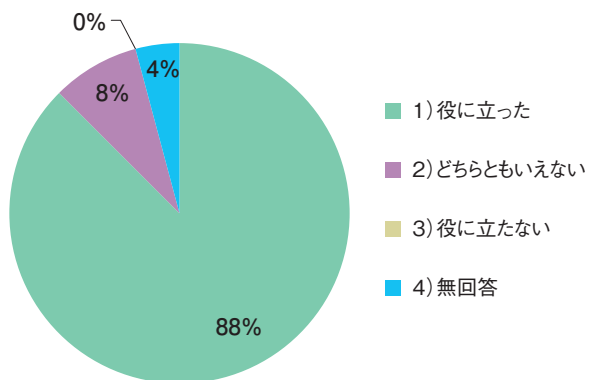
2. あなたの年代をお答えください。



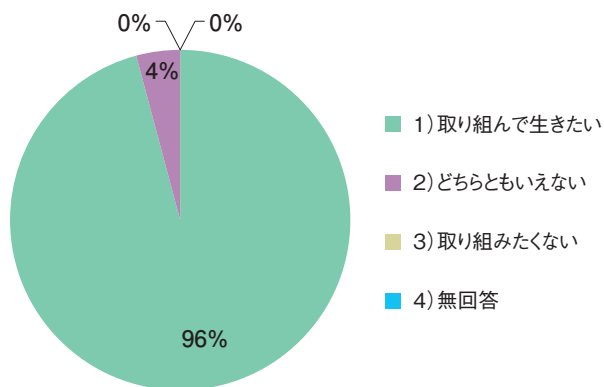
3. 業種についてお答えください。



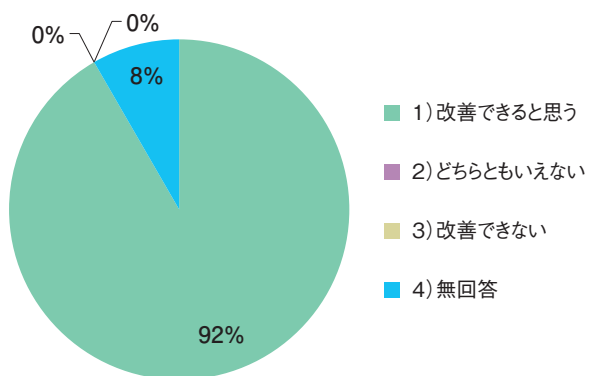
4. 講習会は役に立ちましたか？



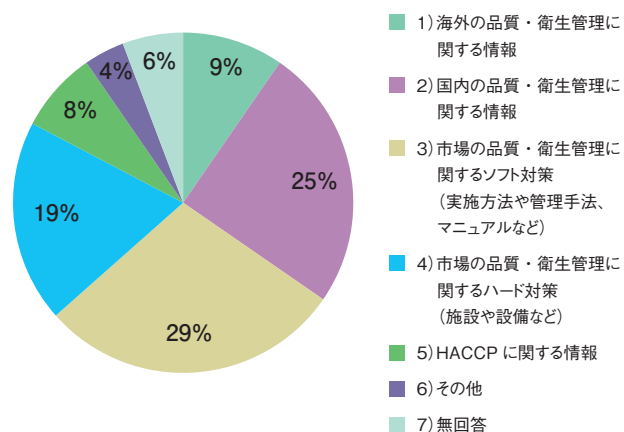
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

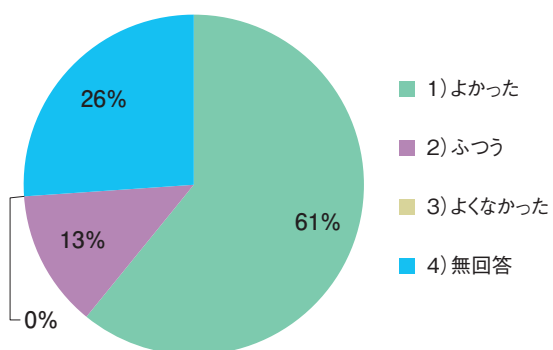


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

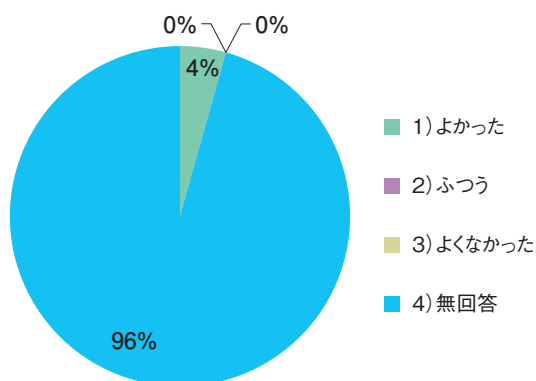


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について（講習会）



②第2部について（演習）



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・加工部門については、まだ甘いのではないかと？（市場部分については各市場のタイプによって違うと思う。）
- ・聞きやすかった。
- ・普段から気にしているつもりだが、改めて衛生管理について考える機会になった。
- ・他県の市場の取り組みを聞いた。
- ・衛生管理の大切さがわかった。

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・床に魚を置かないこと。氷をよくかける。パーチをかける。
- ・ハード面は難しいけど、ソフト面なら今すぐできることが沢山あると思う。
- ・衛生管理がこれほど大事だと思った。

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・魚は鮮度が大切なので、品質を良い状態で保つことは最も重要であると思う。
- ・温度によって魚の鮮度が違うことがよくわかった。
- ・当市場は衛生管理が遅れていると感じた。
- ・鮮度を良くすることによる魚の印象が変わると思った。
- ・魚の品質が高いと魚が高く売れる。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

その他

- ・今後の流れ

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

- ・仲買人の箱に乗るのをやめさせたい。
- ・品質・衛生管理に大切さは、ほとんどの人はわかっているが一部の人がわかっていない。
- ・まだまだタバコの吸殻が多く落ちていたので注意して欲しい。
- ・食品を扱っている意識を持つ事。その魚を自分が食べるつもりで仕事をするのが大切だと思う。
- ・漁業者、仲買人、市場でよくなるようにしていきたい。
- ・全面禁煙。
- ・お金かけなくても、市場に関わる者の意識改革だけでも改善できる。
- ・産地市場で品質・衛生管理されても、その前後（消費地市場など）での取扱いが管理されていないと産地市場での管理の意味がなくなるので全て一体化した管理が望まれる。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・当市場の衛生管理について、写真等により具体的な指摘があったことが理解しやすかった。
- ・このような講習が定期的であれば良いと思う。
- ・とてもわかりやすい講習でした。改めて品質・衛生管理に対し、積極的に取組むべきだと思いました。
- ・何事も消費者の立場に立って見て物事に取組む事。

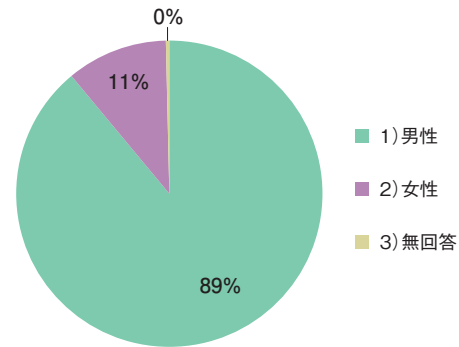
フォローアップ調査のとりまとめ

【フォローアップアンケート結果まとめ】

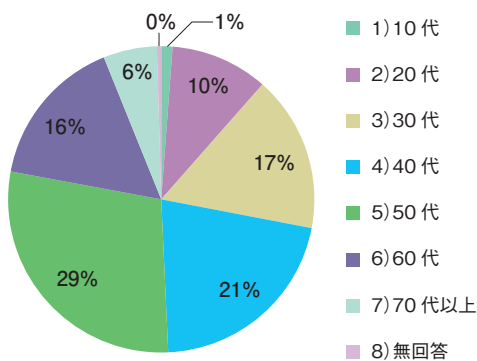
平成 27 年度産地関係 品質・衛生管理講習会

| | |
|----------------------------|----------|
| 講習会実施数 | 31 箇所 |
| 講習会参加人数 | 1,346 人 |
| フォローアップアンケート回収数 (有効回答数) | 1,096 人分 |

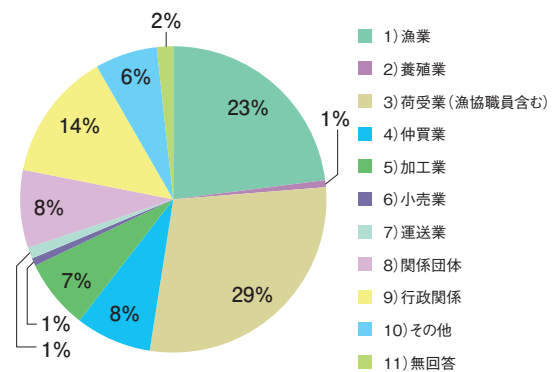
1. あなたの性別についてお答えください。



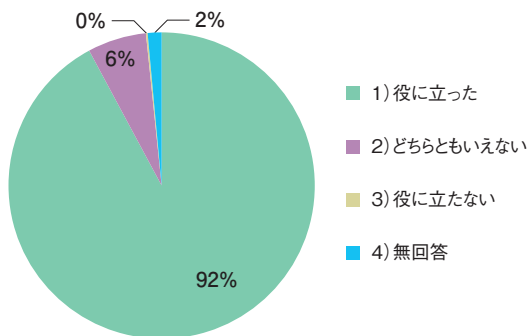
2. あなたの年代をお答えください。



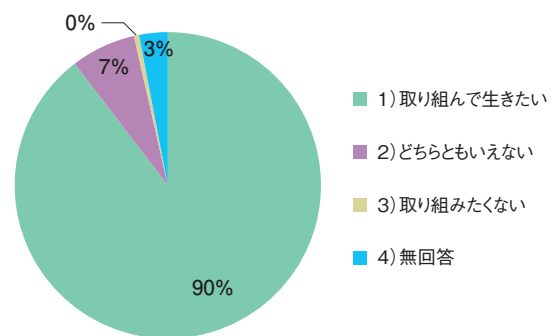
3. 業種についてお答えください。



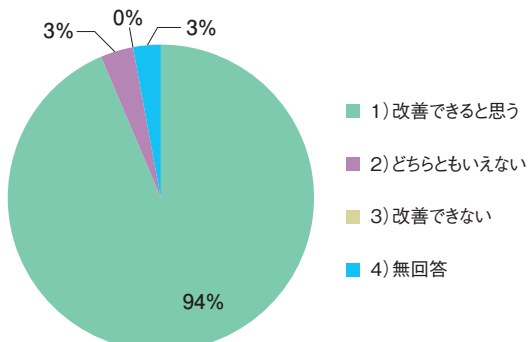
4. 講習会は役に立ちましたか？



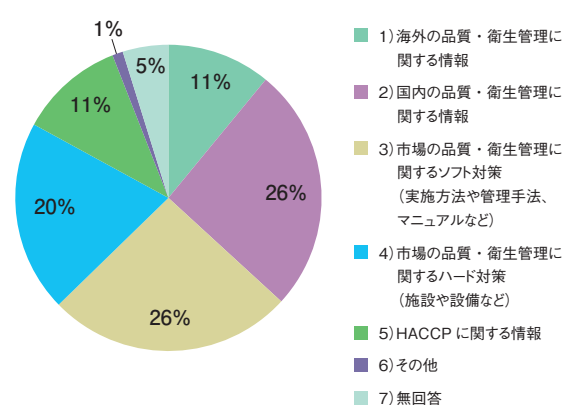
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？



7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？ (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

HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

| | | | |
|---------|------|---|--|
| 1.場所 | 場所名 | 和歌山東漁業協同組合（串本地区農林水産物集出荷貯蔵施設） | |
| | 所在地 | 和歌山県東牟婁郡串本町串本 1885 | |
| 2.実施日 | | 平成 27 年 8 月 26 日 | |
| 3.指導 | 専門家 | 岩沼 幸一郎〔技術士：水産〕 岩沼技術士事務所 代表 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 | <p>「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導</p> <p>1 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他</p> <p>2 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)</p> <p>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</p> <p>(4) 認定基準(ハード要件)チェックシートの記載事項の照合等</p> <p>3 1~2 に基づく現地指導</p> <p>4 意見交換</p> | |
| | 特記事項 | 優良衛生品質管理市場・漁港認定新規 | |
| 4.申請者 | | 和歌山東漁業協同組合 | |
| 5.現地の様子 | |  |  |
| | | 和歌山東漁業協同組合 | 陳列用の施水 |
| | |  |  |
| | | 清潔な洗浄済魚箱 | ネットカーテンの活用 |

HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

| | | | |
|---------|---|--|--|
| 1.場所 | 場所名 | 高知県漁業協同組合室戸岬支所 | |
| | 所在地 | 高知県室戸市室戸岬町 6810 番地 152 | |
| 2.実施日 | 平成 27 年 8 月 26 日 | | |
| 3.指導 | 専門家 | 浜辺 武彦 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 室長 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 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 2 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 (4) 認定基準 (ハード要件) チェックシートの記載事項の照合等 3 1~2 に基づく現地指導 4 意見交換 | |
| | 特記事項 | 優良衛生品質管理市場・漁港認定更新 | |
| 4.申請者 | 高知県漁業協同組合室戸岬支所 | | |
| 5.現地の様子 |  | |  |
| | 高知県漁業協同組合室戸岬支所 | | 十分な施水 |
| |  | |  |
| | 使用水及びホースの管理 | | 衛生管理記録表 |





HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

| | | | |
|---------|---|--|--|
| 1.場所 | 場所名 | 与那原西原町漁業協同組合（荷捌施設） | |
| | 所在地 | 沖縄県島尻郡与那原町板良敷 649 番地 | |
| 2.実施日 | 平成 27 年 10 月 24 日 | | |
| 3.指導 | 専門家 | 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 次長 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕 | |
| | 内容 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 現地調査（ハード関係） ・ ヒアリング調査（ソフト関係） ・ 市場関係者に対する品質・衛生管理講習及び意見交換 ・ 衛生管理実施体制の指導 ・ 衛生管理マニュアル作成に関わる指導 ・ 意見交換（指導内容の実現性と課題の整理） ・ その他 | |
| | 特記事項 | | |
| 4.申請者 | 与那原・西原町漁業協同組合 | | |
| 5.現地の様子 |  | |  |
| | 与那原・西原町漁協 荷捌き施設 | | 手洗場 石鹸⇒洗浄⇒乾燥⇒消毒 |
| |  | |  |
| | 荷捌き施設内の様子 | | 現地指導による意見交換 |


HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

| | | | |
|---------|---|---|--|
| 1.場所 | 場所名 | 枕崎市漁業協同組合 | |
| | 所在地 | 鹿児島県枕崎市松之尾町 64 番地 | |
| 2.実施日 | 平成 27 年 11 月 24 日 | | |
| 3.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 | |
| | 内容 | 1. 現地指導に関わる調査 <ul style="list-style-type: none"> ・ 現地調査（施設・設備関係） ・ ヒアリング調査（運用関係） 2. 市場関係者に対する品質・衛生管理 勉強会及び意見交換 <ul style="list-style-type: none"> ・ 産地市場の衛生品質管理 ・ 衛生管理マニュアルの解説 3. 品質・衛生管理の打合せ <ul style="list-style-type: none"> ・ 衛生管理実施体制 ・ 衛生管理マニュアル作成に関わる指導 ・ 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の説明 | |
| | 特記事項 | 1 回目 対象：海外旋網カツオ | |
| 4.申請者 | 枕崎市漁業協同組合 | | |
| 5.現地の様子 |  | |  |
| | 新荷捌き施設 外観 | | 搬入口（岸壁側） |
| |  | |  |
| | 荷捌き施設内部の様子 | | 搬出口（コンテナ用） |

HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

| | | | |
|---------|---|---|--|
| 1.場所 | 場所名 | 磯崎業協同組合 | |
| | 所在地 | 茨城県ひたちなか市磯崎町 4609 番地 6 | |
| 2.実施日 | 平成 27 年 11 月 25 日 | | |
| 3.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：水産〕 | |
| | 内容 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 現地調査（ハード関係） ・ 現地調査（ソフト関係） ・ 市場関係者に対する品質・衛生管理講習 ・ 優良衛生品質管理市場・漁港認定取得の計画について ・ 衛生管理実施体制 ・ 衛生管理マニュアル作成に関わる指導 ・ 意見交換（指導内容の実現性と課題の整理） ・ 現地指導に基づく総評及び改善指導内容の確認 ・ その他 | |
| | 特記事項 | 1 回目 | |
| 4.申請者 | 磯崎漁業協同組合 | | |
| 5.現地の様子 |  | |  |
| | 磯崎漁業協同組合 荷捌き施設 | | 衛生管理の運用確認 |
| |  | |  |
| | 清掃箇所と清掃方法の検討 | | 調査に基づく現地指導と意見交換 |

HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

| | | | |
|---------|---|--|--|
| 1.場所 | 場所名 | 長島港魚市場 | |
| | 所在地 | 三重県北牟婁郡紀北町紀伊長島区长島 2185-1 | |
| 2.実施日 | 平成 27 年 11 月 26～27 日 | | |
| 3.指導 | 専門家 | 大村 浩之 漁港漁場漁村総合研究所 第 1 調査研究部 次長〔一級建築士〕 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 | <p>[生産者：エビ組意見交換]</p> <ul style="list-style-type: none"> 衛生管理に関わる意見交換（指導内容の実現性と課題の整理） 市場関係者に対する品質・衛生管理勉強会及び意見交換 <p>[漁協：長島港産地卸売市場]</p> <ul style="list-style-type: none"> 現地調査（ハード関係/ソフト関係） <p>[産地関係者全般]</p> <ul style="list-style-type: none"> 衛生管理実施体制等について 現地調査に基づく指導と意見交換 | |
| | 特記事項 | | |
| 4.申請者 | 紀伊長島地区産地協議会 | | |
| 5.現地の様子 |  | |  |
| | 長島港魚市場 荷捌き施設 | | 生産者の陸揚げ |
| |  | |  |
| | 陳列の様子 | | 場内禁止事項掲示 |




HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

| | | | |
|---------|---|---|--|
| 1.場所 | 場所名 | 石川県漁業協同組合 ななか支所 | |
| | 所在地 | 石川県七尾市湊町2-員外5-4 | |
| 2.実施日 | 平成28年1月29～30日 | | |
| 3.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 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕 | |
| | 内容 | <p>1. 優良衛生品質管理市場・漁港認定</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 認定制度と認定基準の説明 ・ 認定取得の進め方 <p>2. 庵漁港衛生品質管理マニュアル作成指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 衛生品質管理実施体制と衛生品質管理責任者の構築 ・ 庵漁港における衛生品質管理実施内容の確認作業 ・ 衛生品質管理業務責任者と職務担当者の選出 | |
| | 特記事項 | 1回目 | |
| 4.申請者 | 石川県庵漁港産地協議会 | | |
| 5.現地の様子 |  | |  |
| | 石川県漁協ななか支所 | | 建設中の庵漁港 |
| |  | |  |
| | 岸端定置網模型 | | 現地指導の様子 |




HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

| | | | |
|---------|---|---|--|
| 1.場所 | 場所名 | 小泊漁業協同組合／下前漁業協同組合 | |
| | 所在地 | 青森県北津軽郡中泊町小泊大山長根 128／青森県北津軽郡中泊町小泊下前 207-1 | |
| 2.実施日 | 平成 28 年 2 月 4～5 日 | | |
| 3.指導 | 専門家 | 岩沼 幸一郎 〔技術士：水産〕 岩沼技術士事務所 代表 | |
| | 内容 | <p>①小泊漁業協同組合</p> <p>(1) 目標（マニュアル制作）の設定及び完成時期</p> <p>(2) 水揚げ最盛時の人・物の動きを確認の上、具体的な内容を検討</p> <p>(3) 5Sの理解と確認</p> <p>(4) 意見交換</p> <p>②下前漁業協同組合</p> <p>(1) 目標（マニュアル制作）の設定及び完成時期</p> <p>(2) 水揚げ最盛時の人・物の動きを確認の上、具体的な内容を検討</p> <p>(3) 5Sの理解と確認</p> <p>(4) 意見交換</p> | |
| | 特記事項 | | |
| 4.申請者 | 小泊地区水産業再生委員会 | | |
| 5.現地の様子 |  | |  |
| | 小泊漁業協同組合 意見交換会 | | 小泊漁業協同組合 荷捌き所 |
| |  | |  |
| | 下前漁業協同組合 意見交換会 | | 下前漁業協同組合 荷捌き所 |

HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

| | | | |
|---------|---|---|--|
| 1.場所 | 場所名 | 磯崎漁業協同組合 | |
| | 所在地 | 茨城県ひたちなか市磯崎町 4643 | |
| 2.実施日 | 平成 28 年 2 月 5 日 | | |
| 3.指導 | 専門家 | 中澤 王久東 株式会社 OCT ASSOCIATES 代表取締役社長〔一級建築士〕 岡野 利之 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕 | |
| | 内容 | <p>「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導</p> <p>1 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他</p> <p>2 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)</p> <p>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</p> <p>(4) 認定基準(ハード要件)チェックシートの記載事項の照合等</p> <p>3 1~2 に基づく現地指導</p> <p>4 意見交換</p> | |
| | 特記事項 | 2回目 優良衛生品質管理市場・漁港認定新規 | |
| 4.申請者 | 磯崎漁業協同組合 | | |
| 5.現地の様子 |  | |  |
| | 使用前清掃の徹底 | | 鮮魚立替出荷作業 |
| |  | |  |
| | 使用後の清掃状態 | | 現地指導の様子 |

HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

| | | | |
|---------|---|---|--|
| 1.場所 | 場所名 | 大船渡市魚市場 | |
| | 所在地 | 岩手県大船渡市大船渡町字永沢 209 番地 | |
| 2.実施日 | 平成 28 年 2 月 10 日 | | |
| 3.指導 | 専門家 | 岩沼 幸一郎〔技術士：水産〕 岩沼技術士事務所 代表 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕 | |
| | 内容 | <p>「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導</p> <p>1 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他</p> <p>2 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)</p> <p>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</p> <p>(4) 認定基準(ハード要件)チェックシートの記載事項の照合等</p> <p>3 1~2 に基づく現地指導</p> <p>4 意見交換</p> | |
| | 特記事項 | 優良衛生品質管理市場・漁港認定新規 | |
| 4.申請者 | 大船渡魚市場株式会社 | | |
| 5.現地の様子 |  | |  |
| | 大船渡市魚市場外観 | | 定置網漁獲物陸揚げ（スラリー使用） |
| |  | |  |
| | 清掃後の荷捌き施設内 | | 現地指導の様子 |




HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

| | | | |
|---------|---|---|--|
| 1.場所 | 会場名 | 地方卸売市場宮古魚市場 | |
| | 所在地 | 岩手県宮古市臨港通 2-1 | |
| 2.実施日 | 平成 28 年 2 月 29 日 | | |
| 3.指導 | 専門家 | 岩沼 幸一郎〔技術士：水産〕 岩沼技術士事務所 代表 | |
| | | 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 | <p>「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導</p> <p>1 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他</p> <p>2 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)</p> <p>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</p> <p>(4) 認定基準(ハード要件)チェックシートの記載事項の照合等</p> <p>3 1~2 に基づく現地指導</p> <p>4 意見交換</p> | |
| 特記事項 | 優良衛生品質管理市場・漁港認定更新 | | |
| 4.申請者 | 宮古漁業協同組合 | | |
| 5.現地の様子 |  | |  |
| | 宮古漁業協同組合 | | セリの様子 |
| |  | |  |
| | 入札の様子 | | 営業終了後の荷捌き施設 |

HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

| | | | |
|---------|---|--|--|
| 1.場所 | 会場名 | 地方卸売市場 洋野町八木魚市場 | |
| | 所在地 | 岩手県九戸郡洋野町種市第3地割85番地1 | |
| 2.実施日 | 平成28年3月1日 | | |
| 3.指導 | 専門家 | 岩沼 幸一郎〔技術士：水産〕 岩沼技術士事務所 代表 | |
| | | 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 | <p>「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導</p> <p>1 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他</p> <p>2 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)</p> <p>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</p> <p>(4) 認定基準(ハード要件)チェックシートの記載事項の照合等</p> <p>3 1~2に基づく現地指導</p> <p>4 意見交換</p> | |
| 特記事項 | 優良衛生品質管理市場・漁港認定更新 | | |
| 4.申請者 | 種市南漁業協同組合 | | |
| 5.現地の様子 |  | |  |
| | 洋野町営八木魚市場 | | 簡易選別台の工夫 |
| |  | |  |
| | 荷捌き施設内の様子 | | 現地指導（書類確認） |





HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

| | | | |
|---------|------|--|---|
| 1.場所 | 会場名 | 石川県庵漁港産地協議会 | |
| | 所在地 | 石川県七尾市湊町 2-員外 5-4 | |
| 2.実施日 | | 平成 28 年 3 月 9 日 | |
| 3.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 | |
| | 内容 | 庵漁港衛生品質管理マニュアル作成に関する指導 <ul style="list-style-type: none"> ・ 衛生品質管理実施体制と衛生品質管理責任者の選定 ・ 庵漁港における衛生品質管理実施内容の現場確認 ・ 衛生品質管理協議会のメンバ選出、規約の作成 ・ 庵漁港衛生品質管理要領の作成指導 ・ 今後の実施体制 ・ 意見交換 | |
| | 特記事項 | 2回目 | |
| 4.申請者 | | 石川県庵漁港産地協議会 | |
| 5.現地の様子 | |  |  |
| | | 建設中の庵漁港荷捌き施設 | 制作中の衛生品質管理要領（案） |
| | |  |  |
| | | 荷捌き施設内部の様子 | 作業動線の確認 |

HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

| | | | |
|---------|---|---|--|
| 1.場所 | 会場名 | 枕崎市漁業協同組合 | |
| | 所在地 | 鹿児島県枕崎市松之尾町 64 番地 | |
| 2.実施日 | 平成 28 年 3 月 15 日・16 日 | | |
| 3.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 | |
| | 内容 | <p>枕崎漁港 新設漁獲物荷捌施設</p> <ul style="list-style-type: none"> 施設の構造・レイアウト、給排水設備の状況など確認 <p>枕崎漁港品質・衛生管理マニュアル作成に関する指導</p> <ul style="list-style-type: none"> 荷捌施設の現地調査に基づく品質・衛生管理実施要領(案)の検討 荷捌き施設内外の品質・衛生管理に掛かる掲示・表示について <p>枕崎漁港水産物品質・衛生管理推進協議会 設立総会</p> <p>(1) 枕崎漁港水産物品質・衛生管理推進協議会設置要領 承認</p> <p>(2) 品質・衛生管理実施要領 承認</p> <p>(3) 優良衛生品質管理市場・漁港認定へのスケジュール 確認</p> | |
| | 特記事項 | 2回目 | |
| 4.申請者 | 枕崎市漁業協同組合 | | |
| 5.現地の様子 |  | |  |
| | 開場間近の新荷捌き施設 | | 搬出口プラットフォーム |
| |  | |  |
| | 現在の荷揚げ作業 | | 新荷捌き施設の荷揚げ |

HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

| | | | |
|---------|------|--|--|
| 1.場所 | 場所名 | 北さつま漁業協同組合 | |
| | 所在地 | 鹿児島県阿久根市晴海町 2 番地 | |
| 2.実施日 | | 平成 28 年 3 月 23 日 | |
| 3.指導 | 専門家 | 浜辺 武彦 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 室長 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 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 2 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 (4) 認定基準 (ハード要件) チェックシートの記載事項の照合等 3 1~2 に基づく現地指導 4 意見交換 | |
| | 特記事項 | 優良衛生品質管理市場・漁港認定更新 | |
| 4.申請者 | | 北さつま漁業協同組合 | |
| 5.現地の様子 | |  |  |
| | | 北さつま漁業協同組合荷捌き施設 | 庇下での陸揚げ作業 |
| | |  |  |
| | | 荷捌き施設内の選別・軽量 | 荷捌き施設エリア内から外へ荷渡し |

産地関係者のための品質・衛生管理の指導を行う専門家の育成

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

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

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

〔プログラムの内容〕

HACCP 認定加速化支援事業について

1. 品質・衛生管理に取り組む理由
 2. 食品衛生上の危害要因に対する衛生管理の取組み
 3. 対 EU 輸出水産食品取扱施設に係る登録について
 4. 生産段階の品質・衛生管理
 5. 産地市場・漁港の品質・衛生管理
 6. 産地仲買業の品質・衛生管理
 7. 特定 3 種漁港の高度衛生管理計画の概要
 8. 築地市場の豊洲新市場移転の概要
 9. 産地市場の品質・衛生管理の取組み効果
 10. 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・衛生管理の専門家育成に係る講習は、3 回実施した。
 専門家育成の実績は次の通りである。

| 実施回 | 実施日 | 実施対象 | 専門性 |
|-------|------------------|---|--|
| 第 1 回 | 平成 27 年 8 月 3 日 | 株式会社クマシロシステム設計 計画調査第 2 部 部長 河合 孝治 氏 | 資格：技術士(総合技術管理部門・建設部門・水産部門) 実績：衛生管理型産地市場の計画、指導等 |
| 第 2 回 | 平成 27 年 8 月 31 日 | 株式会社 OCT ASSOCIATES 代表取締役社長 中澤王久東 氏 | 資格：一級建築士 実績：HACCP 対応加工場や衛生管理対応産地市場の設計、指導多数実績あり |
| 第 3 回 | 平成 28 年 1 月 13 日 | 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 調査役 古谷 正美 氏 | 資格：ISO22000 審査員補 実績：(株)すかいらーく、日本生活協同組合連合会、横浜冷凍株式会社、(株)全漁連フーズの職歴があり、食品流通と品質管理に精通 |

講習は、3 回とも一般社団法人海洋水産システム協会 会議室で実施した。
 この結果、本事業に関わる講師、専門家として上記の 3 名を新たに登録した。

