

平成28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29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 28 年度

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

目次

品質・衛生管理指導に係る実績	1
産地関係者を対象とした品質・衛生管理 講習会の報告	7
1. すくも湾漁業協同組合 本所	9
2. 銚子市漁業協同組合 外川支所	13
3. 三重県熊野市遊木町 遊木漁民センター	17
4. 与那原・西原町漁業協同組合	21
5. 鳥羽磯部漁業協同組合 答志支所 漁業複合施設	25
6. 長崎魚市場内 大会議室	29
7. 南三陸地方卸売市場 研修室	35
8. 公益社団法人宮城県トラック協会塩釜支部 会議室	39
9. グランドサンピア八戸 会議室	43
10. 東京ビックサイト 東5・6 ホール B 会場	49
11. 高知県漁業協同組合 室戸統括支所	53
12. 黒潮町役場佐賀庁舎	57
13. 枕崎市水産センター	61
14. 浪江町役場 会議室	65
15. おさかなドーム 会議室	69
16. 山川文化ホール 2 階 第1・2 会議室	75
17. 中泊町小泊支所内 日本海漁火センター	79
18. 新深浦町漁業協同組合 本所	85
19. 上越漁業協同組合 中瀬館	89
20. むつ市大畑公民館	95
21. 石巻市水産物地方卸売市場 会議室	99
22. 八戸市水産会館 大会議室	103
23. 相馬双葉漁業協同組合	107
24. 銚子市漁業協同組合 第一卸売市場 2F 研修室	113
25. 磯崎漁業協同組合	117
26. 新湊漁業協同組合	121
27. 陸中海岸グランドホテル	125
28. 大船渡魚市場施設内多目的ホール	129
29. 第14回「シーフードショー大阪」会場 ATC ホール会議室	133
30. 魚津漁業協同組合	137
31. シートピアなあとど	141
アンケート結果まとめ	147

産地関係者を対象とした品質・衛生管理 現地指導の報告	151
1. すくも湾漁業協同組合	153
2. 枕崎市漁業協同組合	154
3. 熊野漁協遊木浦地方卸売市場	155
4. 答志集約地方卸売市場	156
5. 小泊漁業協同組合	157
6. 下前漁業協同組合	158
7. 小泊漁業協同組合	159
8. 下前漁業協同組合	160
9. 浪江町役場 会議室	161
10. 南三陸町地方卸売市場	162
11. 女川町地方卸売市場	163
12. 請戸衛生品質管理委員会	164
13. 枕崎市漁業協同組合	165
14. 南三陸町地方卸売市場	166
15. 女川町地方卸売市場	167
16. 和歌山東漁業協同組合新荷捌き施設	168
17. 南三陸町地方卸売市場	169
18. 南三陸町地方卸売市場	170
19. 女川町地方卸売市場	171
20. 南相馬市民情報交流センター 大会議室	172
21. 与那原・西原町漁業協同組合	173
22. 女川町地方卸売市場	174
23. 小泊漁業協同組合	175
24. 下前漁業協同組合	176
25. むつ市大畑地区産地協議会	177
26. 与那原・西原町漁業協同組合	178
27. 磯崎漁業協同組合	179
28. 南三陸町地方卸売市場	180
29. 南相馬市情報交流センター	181
30. 石川県漁業協同組合ななか支所	182
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	183

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、1,249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28年4月21日	29名	すくも湾漁業協同組合
第2回	平成28年5月19日	64名	銚子市漁業協同組合外川支所
第3回	平成28年5月27日	18名	三重県熊野市産地協議会
第4回	平成28年6月2日	34名	与那原・西原町漁業協同組合
第5回	平成28年6月8日	43名	鳥羽磯辺漁業協同組合答志支所
第6回	平成28年6月22日	36名	一般社団法人長崎魚市場協会
第7回	平成28年7月13日	20名	宮城県漁業協同組合志津川支所
第8回	平成28年7月26日	58名	塩竈市水産振興協議会
第9回	平成28年7月27日	29名	一般社団法人全国底曳網漁業連合会
第10回	平成28年8月17日	68名	シーフードショー東京
第11回	平成28年8月26日	23名	高知県漁業協同組合室戸統括支所
第12回	平成28年8月27日	17名	高知県漁業協同組合佐賀統括支所
第13回	平成28年9月1日	39名	枕崎市漁業協同組合
第14回	平成28年9月21日	19名	相馬双葉漁業協同組合請戸地区
第15回	平成28年10月18日	78名	一般社団法人松浦魚市場協会
第16回	平成28年11月15日	33名	指宿広域水産業再生委員会
第17回	平成28年11月21日	51名	小泊漁業協同組合
第18回	平成28年11月22日	17名	新深浦町漁業協同組合
第19回	平成28年12月2日	54名	上越漁業協同組合
第20回	平成28年12月9日	22名	むつ市大畑地区産地協議会
第21回	平成29年1月17日	23名	石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会
第22回	平成29年1月26日	49名	八戸漁港産地協議会
第23回	平成29年1月31日	22名	相馬双葉漁業協同組合
第24回	平成29年2月7日	99名	銚子市漁業協同組合
第25回	平成29年2月10日	36名	磯崎漁業協同組合
第26回	平成29年2月14日	50名	新湊漁業協同組合
第27回	平成29年2月17日	50名	釜石市漁業協同組合連合会
第28回	平成29年2月22日	37名	大船渡魚市場株式会社
第29回	平成29年2月22日	48名	シーフードショー大阪
第30回	平成29年3月8日	10名	魚津漁業協同組合
第31回	平成29年3月21日	63名	宮古漁業協同組合
受講人数		1,249名	

②産地関係者を対象とした品質・衛生管理専門家による現地指導

水産業界の幅広い関係者のニーズに応えるため、これまでの取り組みによる成果を継承し、知見を活かして、産地関係者向けに現地指導を行い、品質・衛生管理の向上に取り組んだ。産地関係者を対象とした現地指導では、優良衛生品質管理市場・漁港認定の取得や産地の高度な品質・衛生管理の取組み等を目指す産地市場関係者に対して、全国各地で品質・衛生管理に係る現地指導を30件実施した。指導を行なった産地では、優良衛生品質管理市場・漁港認定の取得や品質・衛生管理協議会の設立、衛生管理要領の作成等の効果が得られた。

指導対象者の募集方法については、品質・衛生管理を推進するホームページや都道府県等自治体、業種別団体、系統団体、全国の産地市場等へ案内文書の送付や直接の連絡等を通じて周知し、募集を行った。

重点ターゲットとしては、過去に講習会を実施した産地、アンケート等に対して関心が高かった産地、及び優良衛生品質管理市場・漁港認定の取得や更新を目指す産地、積極的な取り組みを行っている自治体等を対象に個別提案を積極的に行った。

品質・衛生管理指導を行う専門家は、当該事業の趣旨に沿った高度な専門性と実績有し、指導専門家として相応しい人物であると認められる者から現地指導の内容を考慮して、関係先と調整の上で、適任者を選定した。また、本事業に関連して有効と考えられる特定の専門性を有する者も対象とした。

品質・衛生管理指導の実施に当たっては、企画、連絡調整、指導者の選定、指導用資料の制作等を先行して行い、指導の開始後も並行して行った。

現地指導の実績は、次の通りである。

〔現地指導〕

実施数	実施日	実施対象
第1回	平成28年6月9日	すくも湾漁業協同組合
第2回	平成28年6月29日	枕崎市漁業協同組合
第3回	平成28年7月20日	三重県熊野市産地協議会
第4回	平成28年7月28日	鳥羽磯部漁協答志支所
第5回	平成28年8月23日	小泊漁業協同組合
第6回	平成28年8月24日	下前漁業協同組合
第7回	平成28年9月27日	小泊漁業協同組合(2回目)
第8回	平成28年9月28日	下前漁業協同組合(2回目)
第9回	平成28年10月5日	請戸地区衛生品質管理委員会(1回目)
第10回	平成28年10月26日	宮城県漁業協同組合志津川支所(1回目)
第11回	平成28年10月28日	女川魚市場(1回目)
第12回	平成28年11月1日	請戸地区衛生品質管理委員会(2回目)
第13回	平成28年11月17日	枕崎市漁業協同組合(2回目)
第14回	平成28年11月29日	宮城県漁業協同組合志津川支所(2回目)
第15回	平成28年12月1日	女川魚市場(2回目)
第16回	平成28年12月13日	和歌山東漁業協同組合
第17回	平成28年12月17日	請戸地区衛生品質管理委員会(3回目)
第18回	平成28年12月19日	宮城県漁業協同組合志津川支所(3回目)
第19回	平成28年12月21日	女川魚市場(3回目)
第20回	平成29年1月11日	請戸地区衛生品質管理委員会(4回目)
第21回	平成29年1月21日	与那原・西原町漁業協同組合(1回目)
第22回	平成29年2月2日	女川魚市場(4回目)
第23回	平成29年2月7日	小泊漁業協同組合(3回目)
第24回	平成29年2月8日	下前漁業協同組合(3回目)

〔現地指導〕

実施数	実施日	実施対象
第25回	平成29年3月2日	むつ市大畑地区産地協議会
第26回	平成29年3月3日	与那原・西原町漁業協同組合(2回目)
第27回	平成29年3月10日	磯崎漁業協同組合
第28回	平成29年3月14日	宮城県漁業協同組合志津川支所(4回目)
第29回	平成29年3月17日	請戸地区衛生品質管理委員会(5回目)
第30回	平成29年3月22日	石川県庵漁港(石川県漁協)

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、1回の育成講習を実施して、本事業に関わる講師、専門家として3名を新たに登録した。

専門家育成の実績は次の通りである。

〔専門家育成講習〕

実施数	実施日	受講者数	実施場所
第1回	平成27年4月27日	3名	一般社団法人海洋水産システム協会

講師、専門家については、次の通りである。

◎講習会、現地指導

◆外部講師・専門家

	氏名	所属・役職
講師・専門家	岩沼幸一郎	岩沼技術士事務所 代表
〃	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	(一財)漁港漁場漁村技術研究所 第1調査研究部 次長
〃	大村 浩之	(一財)漁港漁場漁村総合研究所 第1調査研究部 次長
〃	田中 憲壮	西日本魚市株式会社 相談役
〃	佐藤 光男	大船渡魚市場株式会社 専務取締役
〃	山内 和夫	(元 一般社団法人海洋水産システム協会 参与)
〃	西澤 伸満	(一財)日本冷凍食品検査協会 検査部 担当部長
〃	長島 徳雄	日本水産缶詰輸出水産業組合 / 日本水産缶詰工業協同組合専務理事
〃	浦和 栄助	東京都水産物卸売業者協会 専務理事
〃	河合 孝治	株式会社クマシロシステム設計 計画調査第2部 部長
〃	中澤 王久東	株式会社 OCT ASSOCIATES 代表取締役社長
〃	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
〃	小林 義則	磯崎漁業協同組合 参事
〃	吉野 千春	日本無線株式会社 ソリューション事業部
〃	中沢 芳文	株式会社データ設計 営業部 担当部長
〃	熱田 高一	株式会社データ設計 第2グループ リーダー
〃	阿部万寿雄	ABE 技術士事務所 代表
〃	岡崎恵美子	東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科 教授
〃	中澤 奈穂	東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科 研究員

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28年度 HACCP認定加速化支援事業
産地関係者を対象とした品質・衛生管理の講習会・研修会及び現地指導の実績

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

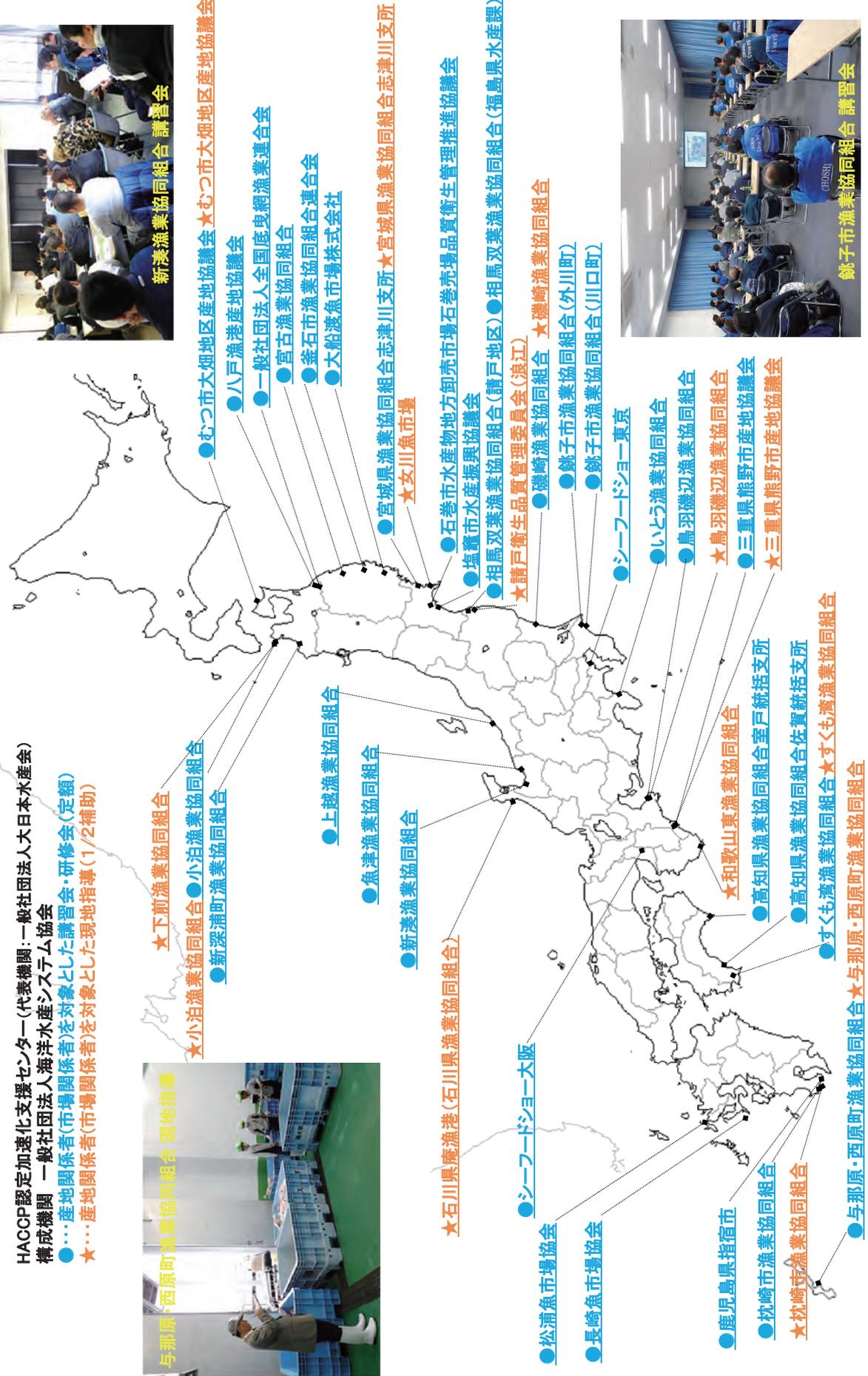
- ...産地関係者(市場関係者)を対象とした講習会・研修会(定額)
- ★...産地関係者(市場関係者)を対象とした現地指導(1/2補助)



与那原・西原町漁業協同組合 現地指導



新湊漁業協同組合講習会



銚子市漁業協同組合講習会

目次

1. 今なぜ、品質・衛生管理なのか？!	3
● 消費者の食品への意識	3
● 水産物貿易の現状	6
● 日本における水産物消費の現状	7
2. 食品衛生上の危害要因に対する衛生管理の取り組み	11
● 食中毒をなくすために	11
● 産地市場において必要な衛生管理（一般的衛生管理）.....	20
● HACCP システムによる衛生管理とは	23
● 危害分析とは	24
● 食品安全マネジメントシステム（参考）.....	25
3. 魚介類の鮮度とは	27
● 1. 鮮度とは	28
● 2. 魚介類の鮮度の変化とおいしさの変化	28
● 3. 死後変化	29
● 4. 死後変化に影響する要因	32
● 5. 魚介類の鮮度保持方法	34
● 6. 鮮度の判定方法	36
4. 魚介類の品質について	39
● 1. 魚介類の成分とその変化	40
● 2. 魚介類の死後変化・冷凍・解凍による品質への影響	42
● 3. 魚介類の種類による品質変化の特徴	44
● 4. 品質評価指標	47
5. 対 EU 輸出水産食品取扱施設に係る登録について	49
● 各国の食品安全関係法の強化	49
● 水産食品の EU 輸出へのフロー	50
● 対 EU 輸出水産食品に係る産地市場登録に関するガイドラインの通知	50
● 対 EU 輸出水産食品に係る産地市場登録に関するガイドライン	51
6. 生産段階の品質・衛生管理	55
● 漁船における品質・衛生管理	55
● 遠洋マクロ延縄漁船における高度な品質・衛生管理の取り組み事例	58
● 養殖魚生産工程における衛生管理	
● GAP の実践	
● リスク管理手法としてのトレーサビリティ	
● フードチェーンを通じたトレーサビリティを確保する！	
7. 産地市場・漁港の品質・衛生管理	
● 産地市場・漁港の品質・衛生管理の3つのポイント	
● 品質・衛生管理の対象項目	
8. 産地市場・漁港の品質・衛生管理の課題と対策	
● 各流通工程における課題と対策及び取り組み事例	
● TOPICS：産地市場の衛生管理システム最新事例	
9. 産地仲買業の品質・衛生管理	
● 産地仲買業の品質・衛生管理とは？	
● 産地仲買業の品質・衛生管理のポイント	
● 産地仲買業の品質・衛生管理対象と項目	
● 産地仲買業の品質・衛生管理に関わるソフト要件とハード要件の推奨項目	
● 産地仲買業者の作業事例	
● 水産加工場における品質・衛生管理	
● HACCP による水産加工場の衛生管理	

10. 特定3種漁港が取組む高度衛生管理基本計画の概要	109
● 八戸地区 高度衛生管理基本計画の概要	110
● 気仙沼地区 高度衛生管理基本計画の概要	111
● 石巻地区 高度衛生管理基本計画の概要	112
● 塩釜地区 高度衛生管理基本計画の概要	113
● 銚子地区 高度衛生管理基本計画の概要	114
● 三崎地区 高度衛生管理基本計画の概要	115
● 焼津地区 高度衛生管理基本計画の概要	116
● 境港地区 高度衛生管理基本計画の概要	117
● 浜田地区 高度衛生管理基本計画の概要	118
● 下関地区 高度衛生管理基本計画の概要	119
● 博多地区 高度衛生管理基本計画の概要	120
● 長崎地区 高度衛生管理基本計画の概要	121
● 枕崎地区 高度衛生管理基本計画の概要	122
● 完成した漁港の事例（八戸地区・石巻地区・塩釜地区・銚子地区・枕崎地区）.....	123
11. 築地市場の豊洲移転と品質・衛生管理	127
● 築地市場概要	127
● 築地市場の規模と現状	128
● 豊洲新市場について 施設の配置・構造とコンセプト	130
● 豊洲市場の品質・衛生管理について	137
● 豊洲新市場施設整備スケジュール	139
12. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度	141
● 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の概要	141
● 優良衛生品質管理市場・漁港認定 取得のためのフロー	142
● 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準について	143
● 優良衛生品質管理市場・漁港の認定事例紹介	150
● 優良衛生品質管理市場・漁港のヒアリング調査の報告	164
● 消費地の卸売業者の方に行ったアンケート調査	166
13. 産地市場・漁港の品質・衛生管理の手引き	169
● 品質・衛生管理マニュアルについて	169
● 5S 活動	170
● 品質・衛生管理マニュアルの内容	171
● 品質・衛生管理マニュアルの例	172
● 品質・衛生管理実施記録票（日月報等）	173
● 施設の間にも注意	173
漁船の衛生管理チェック（演習）	175
魚市場の衛生管理チェック（演習）	183



産地関係者を対象とした品質・衛生管理 講習会の報告

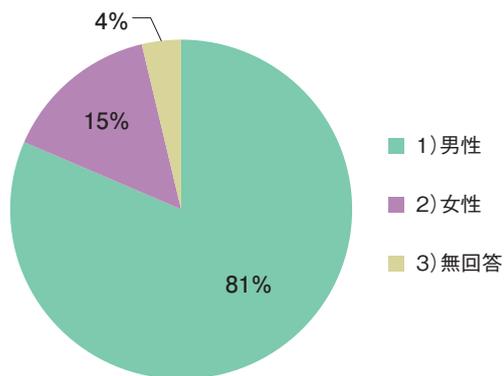
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	すくも湾漁業協同組合 本所
	所在地	高知県宿毛市小筑紫町田ノ浦 1337-2
2.実施日		平成 28 年 4 月 21 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 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	1. 産地市場の品質・衛生管理の取組事例 2. 築地市場の豊洲移転の概要 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準の解説と確認 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定取得に向けた取組み 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		29 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) すくも湾漁業協同組合
	後援	高知県
		
すくも湾漁業協同組合		講習会の様子

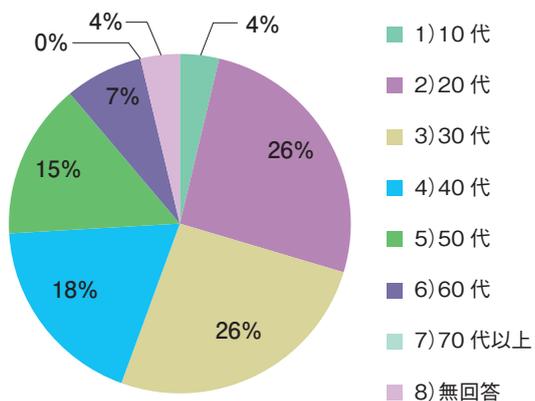


すくも湾漁協

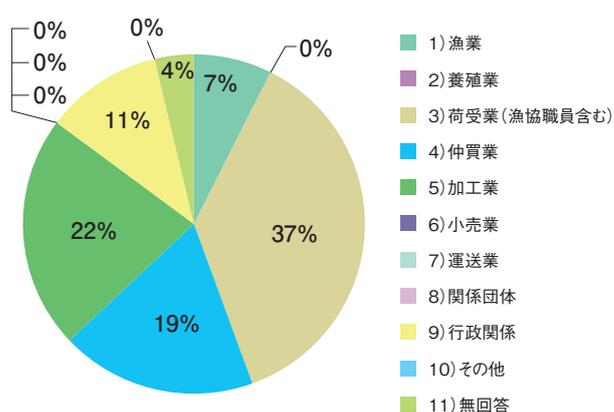
1. あなたの性別についてお答えください。



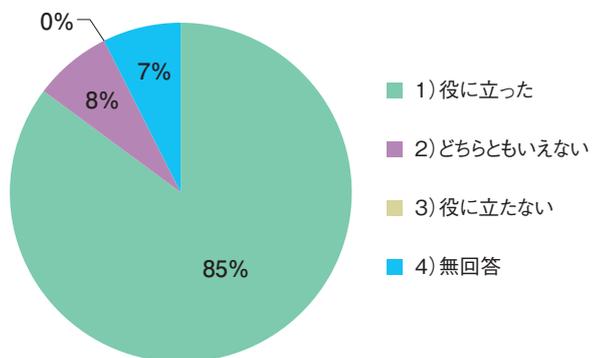
2. あなたの年代をお答えください。



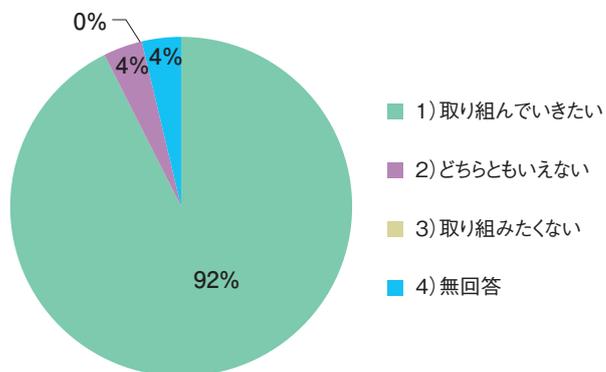
3. 業種についてお答えください。



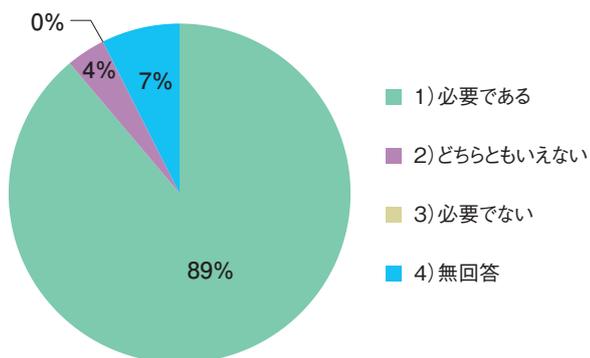
4. 講習会は役に立ちましたか？



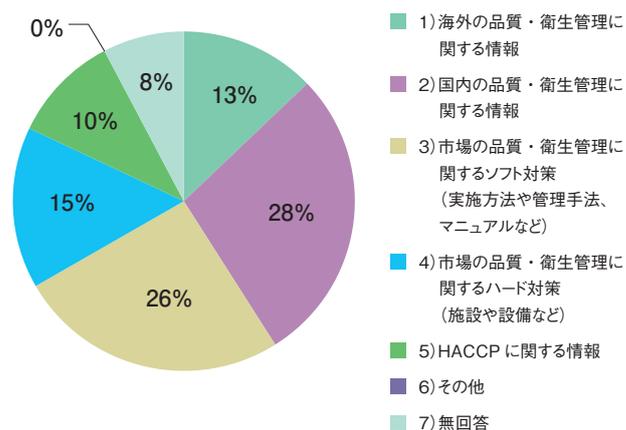
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

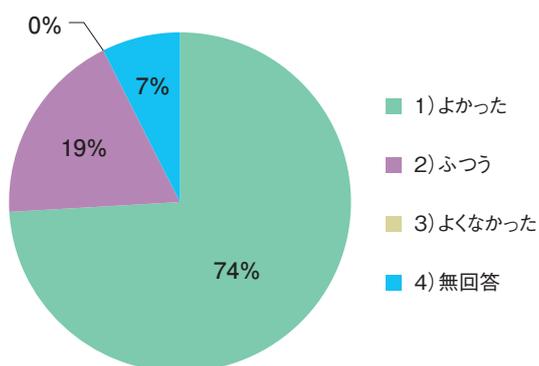


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

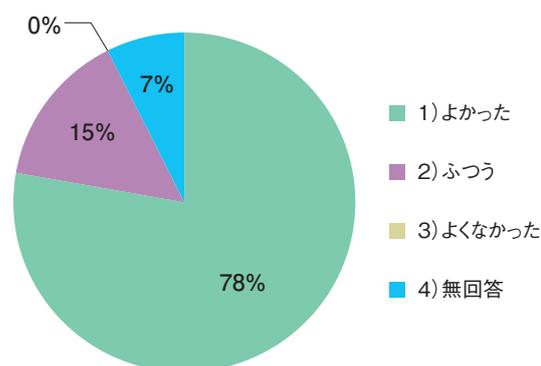


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

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

- ・新しい市場に行ってみたい。

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

- ・少しずつ上を目指す。

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

- ・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。

- ・不特定な人々への指導。
- ・ゴミ箱を置いておく。灰皿も置く。
- ・清掃活動に力を入れていき、衛生管理に努めていく。
- ・漁業者の意識改革(漁獲時の魚の手当が不十分。野メが多い)

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・実際の市場を客観的に視ていただくことで良い所、改善すべき所が分かります。

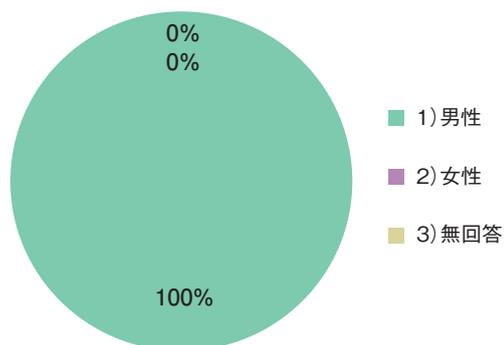
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	銚子市漁業協同組合 外川支所
	所在地	千葉県銚子市外川町 5 丁目 1
2.実施日		平成 28 年 5 月 19 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 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	1. 産地市場の一般的衛生管理 2. 産地市場の品質・衛生管理に関わる取組事例 3. 魚介類輸出（生鮮・冷凍）に関する海外の品質・衛生管理基準 4. 優良衛生管理市場・漁港認定制度の紹介 5. 小型漁船における漁獲物の品質・衛生管理 6. 水揚げ漁港（外川漁港）から産地市場（銚子漁港第3卸売市場）までの陸上輸送における品質・衛生管理 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		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） 銚子市漁業協同組合
		
		銚子市漁業協同組合外川魚市場
		講習会の様子

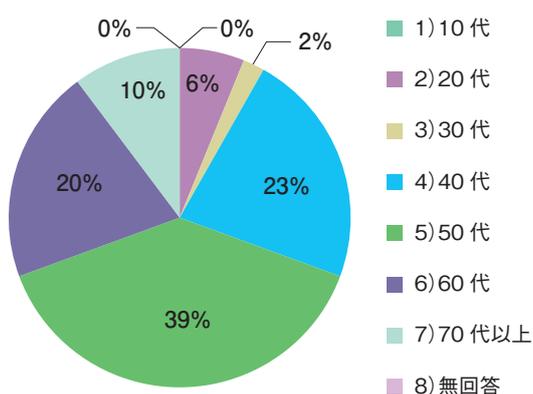


銚子市漁協外川支所

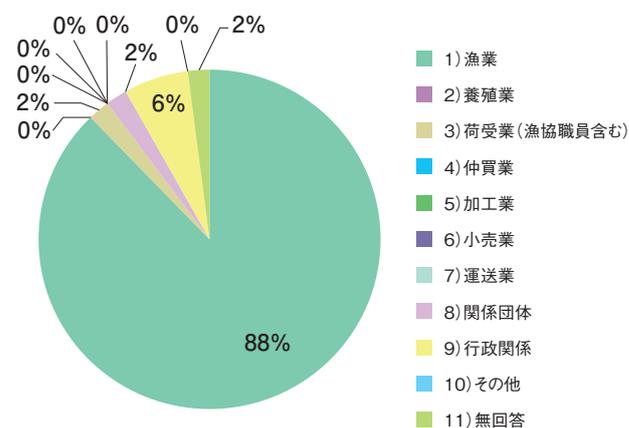
1. あなたの性別についてお答えください。



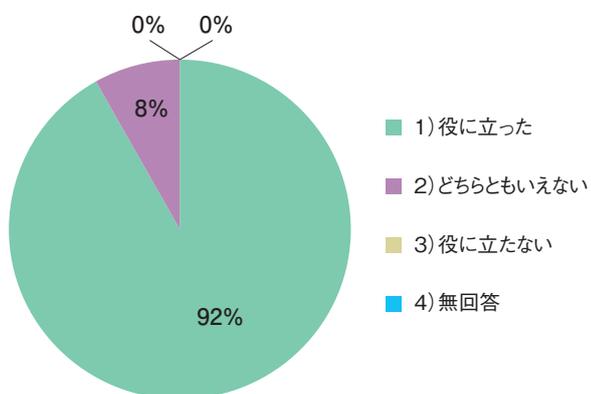
2. あなたの年代をお答えください。



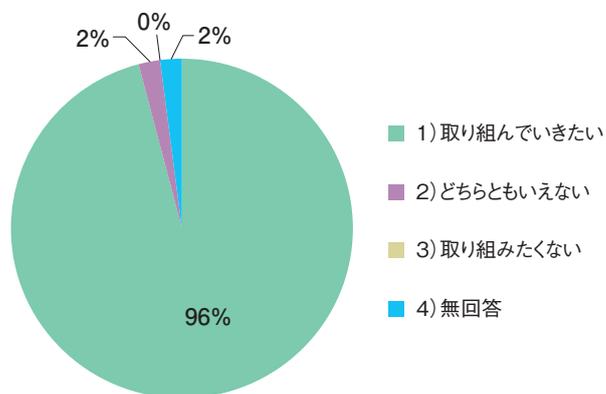
3. 業種についてお答えください。



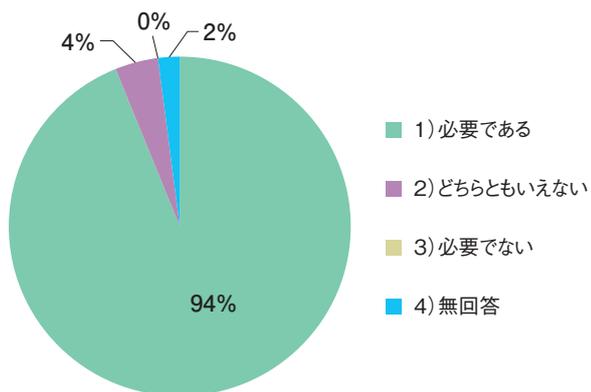
4. 講習会は役に立ちましたか？



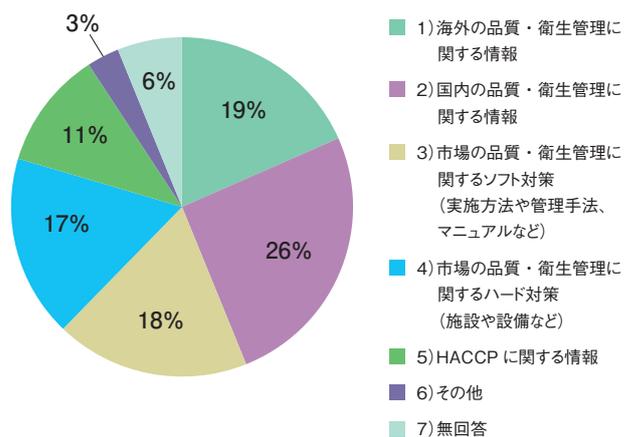
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

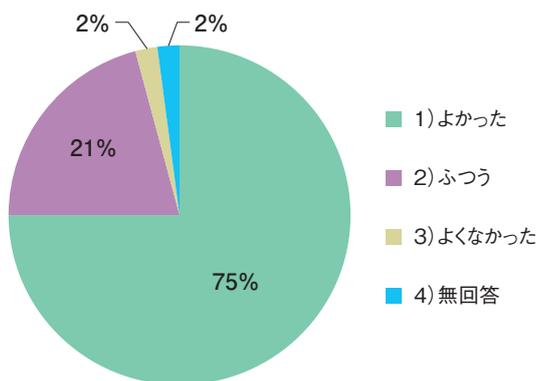


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

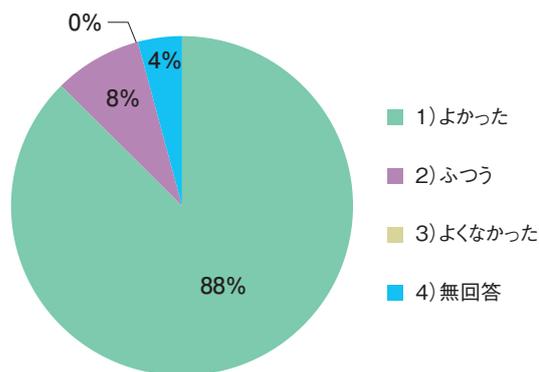


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

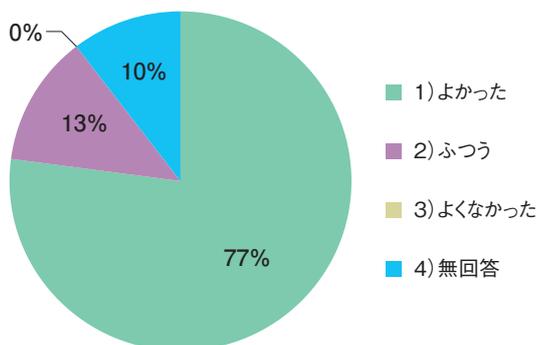
①第1部について



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

- ・耳に痛い事など。

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

- ・氷水
- ・身をもって衛生に取り組んでいきたいと思う。

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

- ・大切です。

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

- ・なし

ご意見

- ・具体的な基準値等。

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。

- ・入港船が多い時、市場 4 時間待つ為、鮮度が落ちて白くなる。
- ・これから箱の上などに乗る人を注意していきたい。
- ・魚屋とのディスカッション。
- ・衛生管理を努力しようがんばります。
- ・市場での魚箱の取り扱いに注意したいと思います。
- ・現在の第 3 市場の衛生型の取組み
- ・トロ箱の清掃、鳥害の改善。
- ・市場で水揚されてから仲買にわたるまでのリスク管理。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・よかった。
- ・休憩時間が欲しかった。
- ・とても良い講習でした。

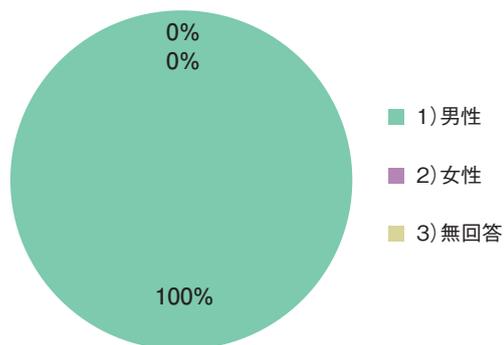
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	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 28 年 5 月 27 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. 産地市場の品質・衛生管理の取組事例（他産地の事例等） 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・漁港認定取得に向けた取組み 5. 演習 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	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） 三重県熊野市産地協議会
	後援	三重県熊野市
		
熊野市衛生管理型水産物荷さばき施設		漁獲物選別の様子

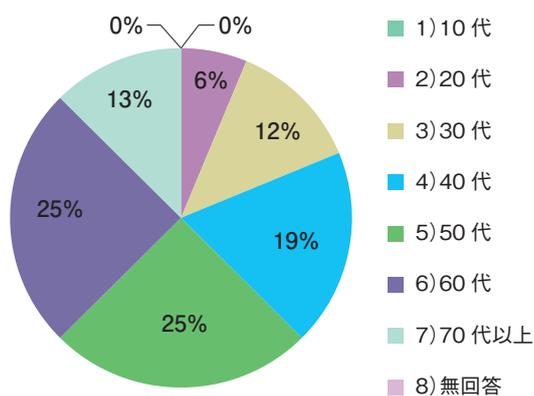


熊野市衛生管理型水産物荷捌き施設内

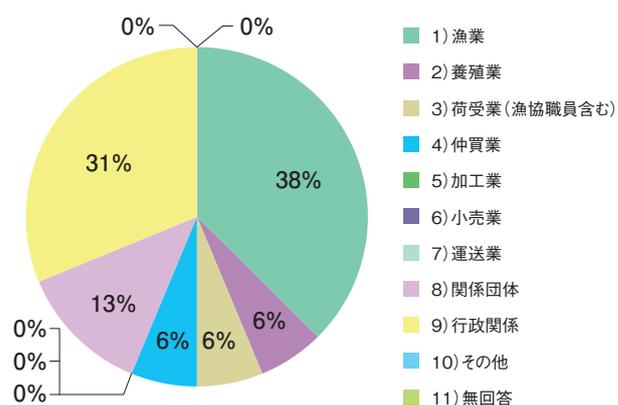
1. あなたの性別についてお答えください。



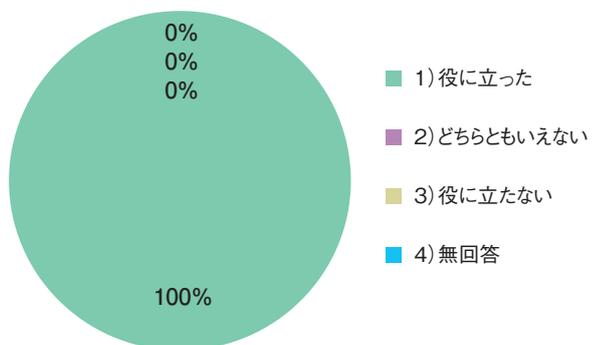
2. あなたの年代をお答えください。



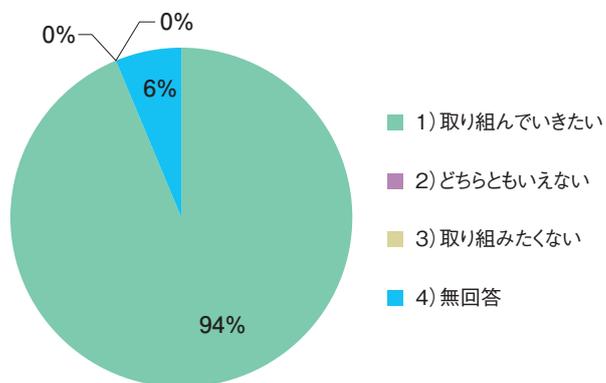
3. 業種についてお答えください。



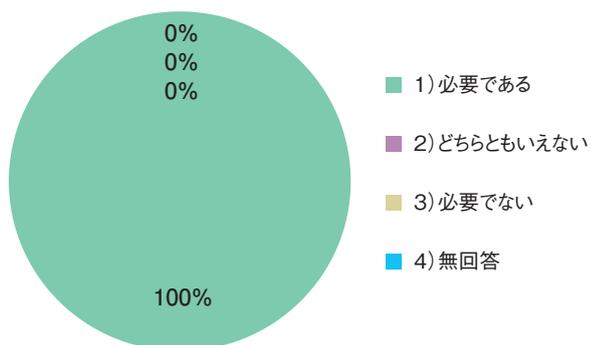
4. 講習会は役に立ちましたか？



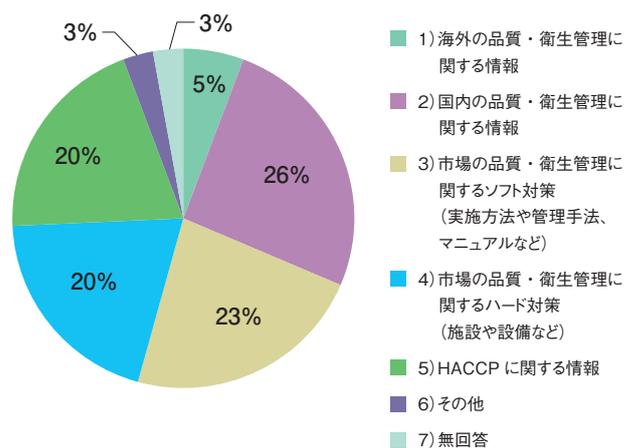
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

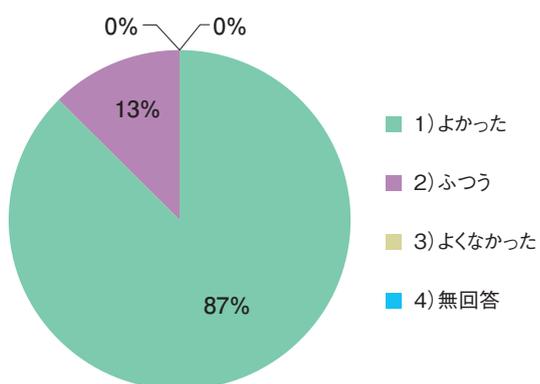


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

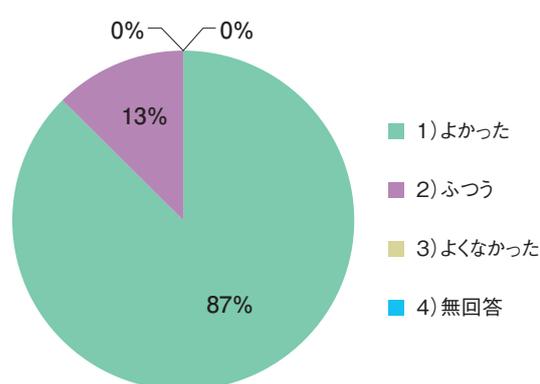


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

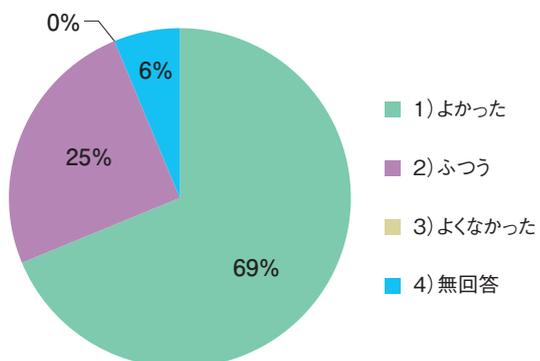
①第1部について



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

- ・なし

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・衛生品質管理市場の更なる向上に役立った。
- ・優良の認定を取るには等の説明と仕分けによる時間ロスの事等、パレットの置き場の衛生面など指摘してもらったことなど。
- ・市場に入る時、市場内で細かい所まで気をつけたい。
- ・初めて参加しました。衛生管理の必要性、遊木の取組みの詳細が良く理解できました。
- ・講師の先生が、実際の市場を視てチェックした良い点、良くない点を写真を見ながら解説していただいたので、参加した人には非常に分かり易かったと思います。

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

ご意見

- ・漁業の衰退の歯止めになればと思う。
- ・生産者側として出来る事をやっていきたい。
- ・優良認定市場に認定され、その後も維持できる様、行政としても支援したい。

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

- ・これからも産地市場の更なるレベルアップにつなげる。
- ・漁業者、仲買人、職員の生ものを扱う上、衛生管理を理解して品質向上をする。
- ・食の安心、安全の面で大事なことだと思う。
- ・食の安心、安全がなければ魚は売らない。
- ・衛生管理をしないと生き残っていけないと思う。

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

- ・他の産地市場での品質・衛生管理による魚価向上の効果とそのための関連する取組み。

ご意見

- ・衛生管理をより深くやっていく。
- ・魚価の向上をするには、品質が第一だ。

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。

- ・仲買人がうまくブランド市場であると言う事に気付かすこと。
- ・人の管理をもっとやっていきたい。
- ・選別の際に出る廃棄物の処理方法(捨ててしまう小魚等)
- ・指定された改善点をいかに利用者に徹底するかが大事で、その方法を確立する必要がある。
- ・品質管理に対する意識の向上。
- ・魚の選別時間の短縮。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・優良認定に向けて、より一層意欲が出ました。ありがとうございました。
- ・一言、言い過ぎです。

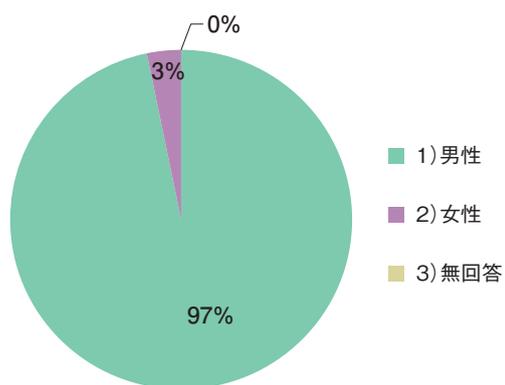
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	与那原・西原町漁業協同組合
	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 28 年 6 月 2 日
3.講習	講師	林 浩志 一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所 第 1 調査研究部 次長〔技術士：水産〕 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内容	1. 漁港・市場におけるこれからの品質・衛生管理 2. 全国の産地市場の品質・衛生管理の取組事例 3. 築地市場の豊洲移転の概要 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準の解説と対策 5. 講習に対する質疑応答 6. 優良衛生品質管理市場・漁港認定の取得に向けた意見交換 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		34 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) 与那原・西原町漁業協同組合
		
		与那原・西原町漁業協同組合 水産物荷さばき施設
		講習会の様子

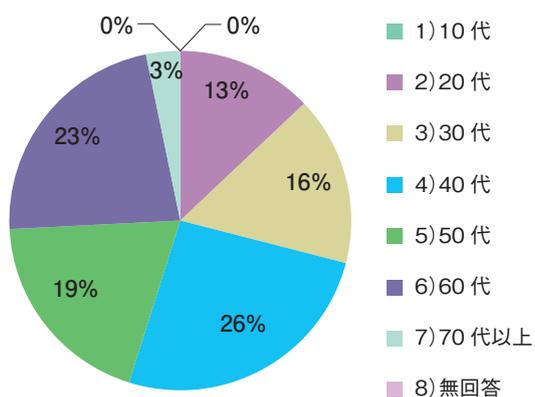


与那原・西原町漁業協同組合 水産物荷捌き施設内

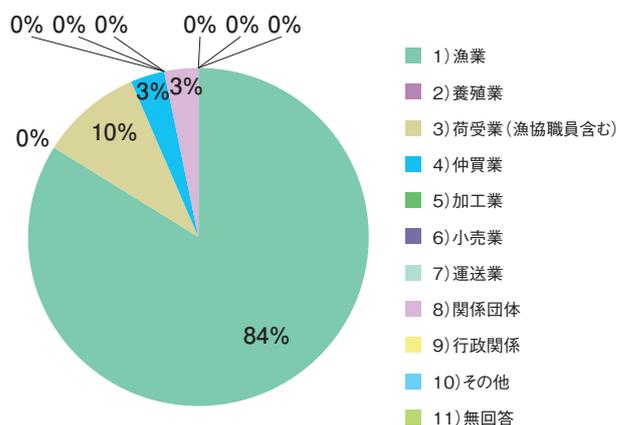
1. あなたの性別についてお答えください。



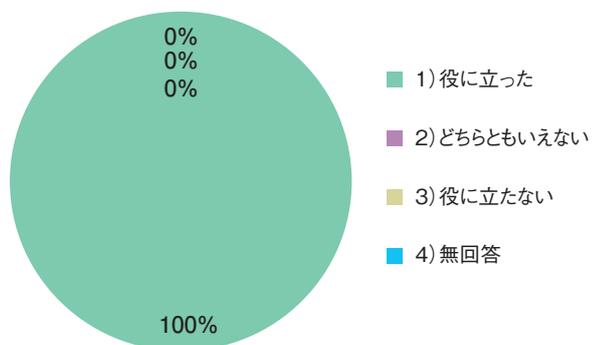
2. あなたの年代をお答えください。



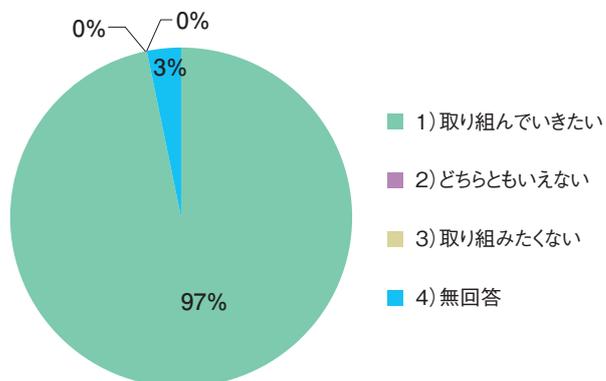
3. 業種についてお答えください。



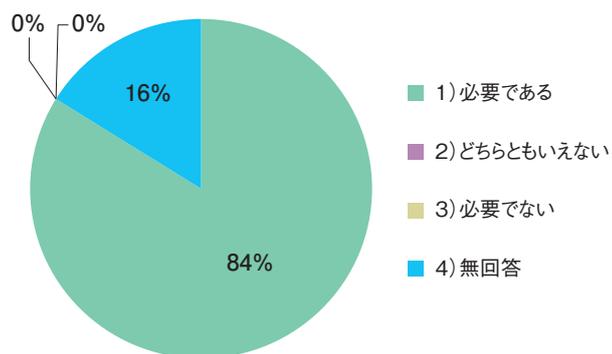
4. 講習会は役に立ちましたか？



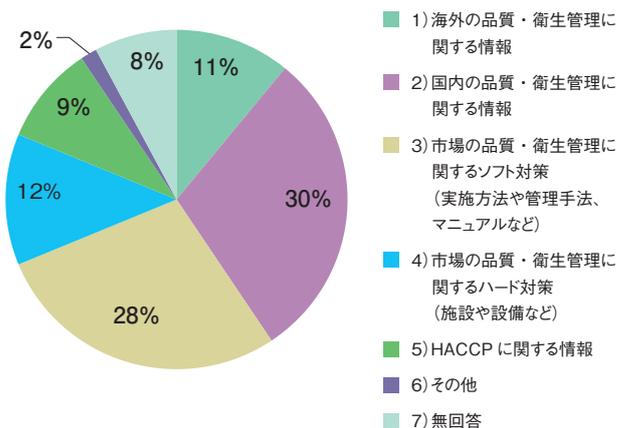
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

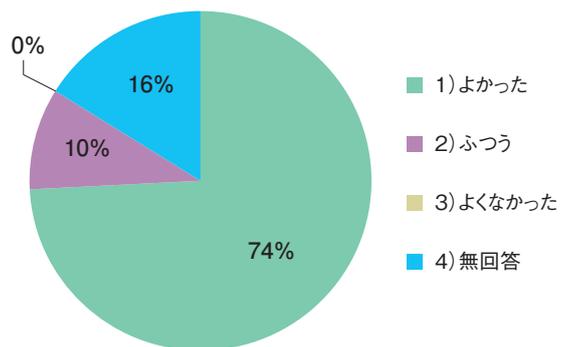


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？ (複数回答可)

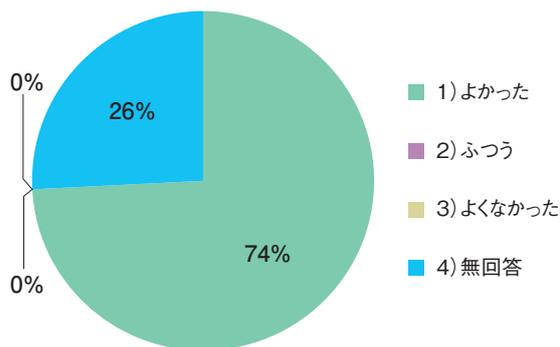


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

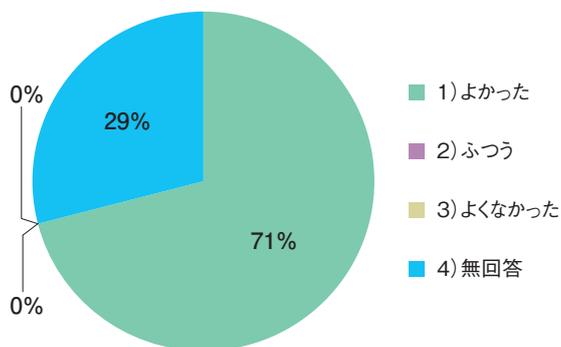
①第1部について



②第2部について



③「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

- ・買う人の事を考えて最初の人が重要だと思いました。

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

- ・とても簡単なことではないと思いますが、みんなで気持ちをひとつに取組みたいです。

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

- ・漁業を始めてまだ日が浅いので、自分がこの先漁業を続けていくために必要だと思いました。

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

- ・他の施設の様子、取組み、状態。

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。

- ・喫煙、ゴミ処理問題は、当漁港にとっては切実。
- ・まずは、タバコを吸う場所などに気をつけていきたい。
- ・先輩・後輩・関係なく注意されたらその事に対して素直に受け入れる事。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・①について、字が多く理解しにくい。わかりやすい言葉、例えを。②について、理解しやすい。
- ・1年に1度程度このような講習会があれば良い。

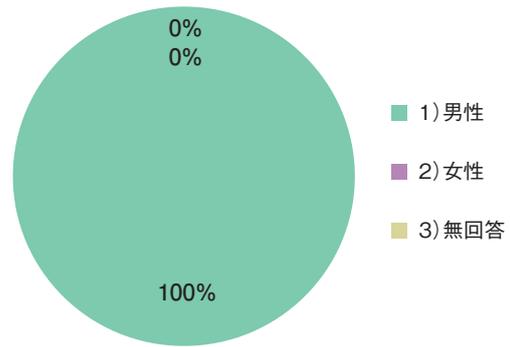
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	鳥羽磯部漁業協同組合 答志支所 漁業複合施設
	所在地	三重県鳥羽市答志町 1354-31
2.実施日		平成 28 年 6 月 8 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 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〔技術士：水産〕
	内容	1. 漁港・市場におけるこれからの品質・衛生管理 2. 全国の産地市場の品質・衛生管理の取組事例 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準の解説と確認 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定取得に向けた取組み 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		43 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） 鳥羽磯部漁業協同組合
		
		
		鳥羽磯部漁業協同組合 答志支所
		講習会の様子

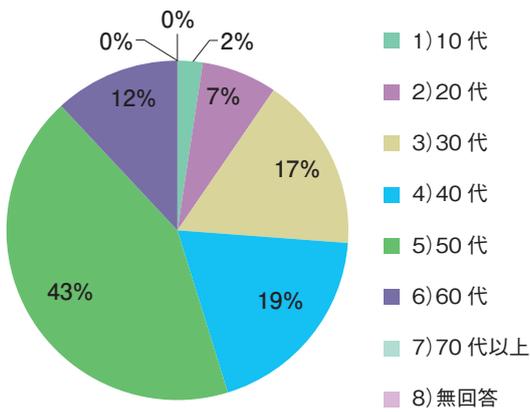


鳥羽磯辺漁協答志支所

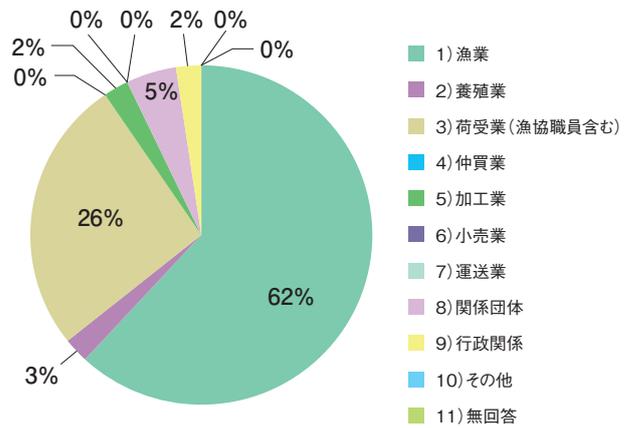
1. あなたの性別についてお答えください。



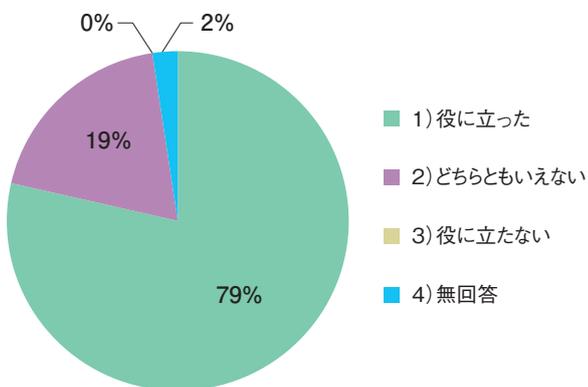
2. あなたの年代をお答えください。



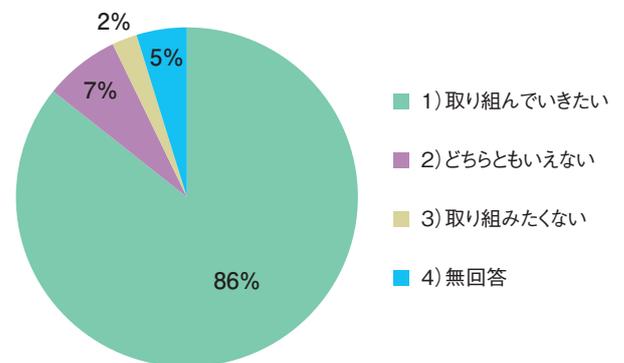
3. 業種についてお答えください。



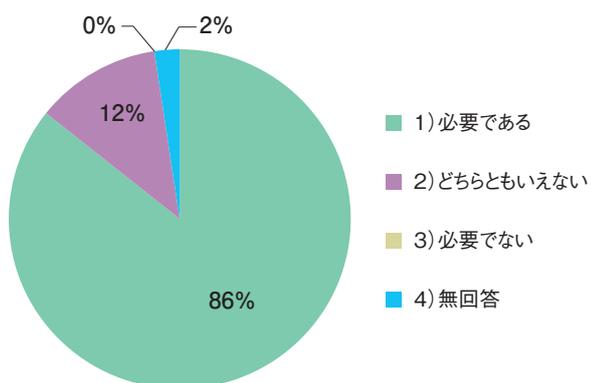
4. 講習会は役に立ちましたか？



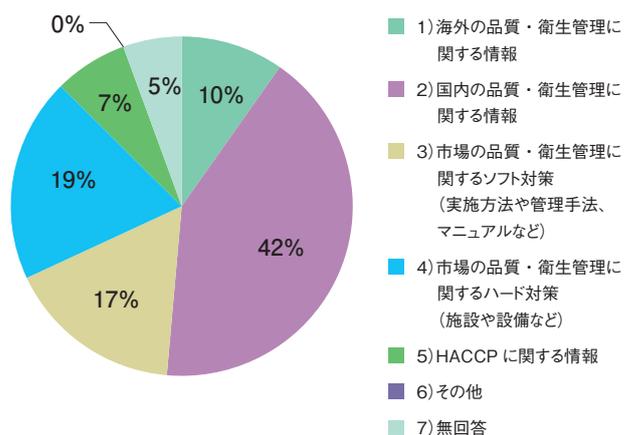
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

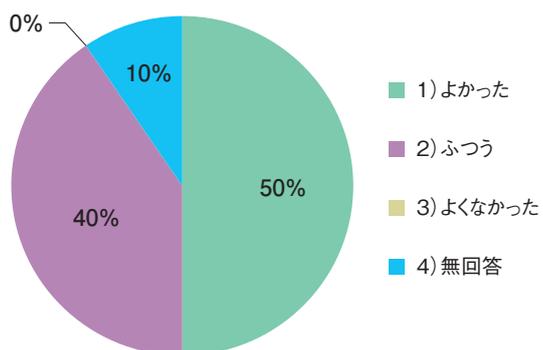


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

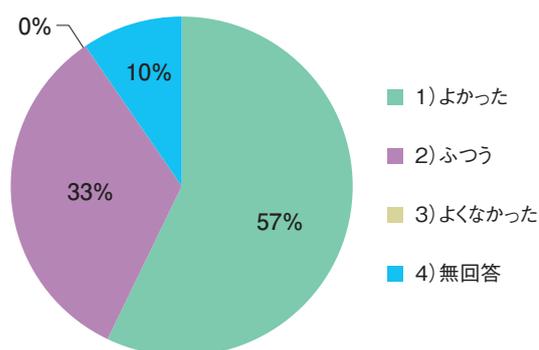


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

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

- ・日々の衛生管理の大切さ。
- ・品質・衛生管理の重要性を再認識することができた。

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

ご意見

- ・魚に触る回数を減らし、温度管理をきちんとする。
- ・独自の衛生管理は取り組んでおります。素手で商品を触らない、使い捨てゴム手袋着用等。

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

- ・時代の先取りをする上で必要。
- ・衛生管理をやって当たり前となる様、組合員に意識の向上をさせたい。
- ・価格に影響してくるため、きちんと取り組んでいく必要がある。

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

- ・なし

ご意見

- ・産地表示が大まか過ぎる。

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。

- ・特に鳥害を防ぎたい。(鳥のフン)
- ・消費者にもっと知ってもらうべき。
- ・浮き桟橋からの荷揚げの時も、消毒等の管理が必要だと思う。(浮き桟橋は、鳥のフンで汚れている。)
- ・漁業者が取った魚に対しての温度管理等の大切さ、仲買業者の運搬方法の温度管理の重要性。
- ・夏頃になると、太陽光(日光)が直接生簀に差し込む為、もう少し岸壁近くまで屋根が出せればと思う。
- ・漁業者、仲買人への衛生管理へ対する意識をもっと徹底していきたい。
- ・周りの人の衛生管理への意識向上が一番大事だと思う。
- ・整理整頓、清潔に努める。
- ・全ての産地市場を衛生管理市場にする場合の国の補助等の充実。
- ・日常のチェック、取組み自体の目で見える必要性。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・なし

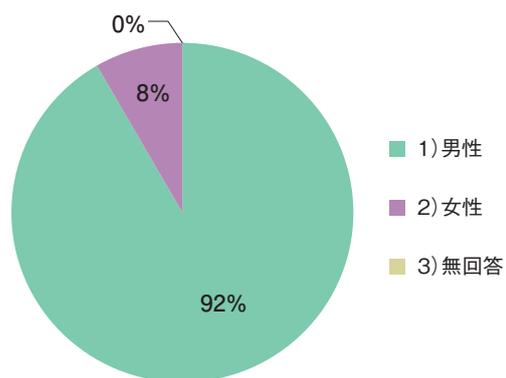
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	長崎魚市場内 大会議室
	所在地	長崎県長崎市京泊 3 丁目 3 番 1 号
2.実施日		平成 28 年 6 月 22 日
3.講習	講師	長島 徳雄 日本水産缶詰輸出水産業組合/日本水産缶詰工業協同組合 専務理事 一般社団法人 海洋水産システム協会 顧問
		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
		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. 水産業における我が国の品質・衛生管理の取り組み</p> <p>2. 品質・衛生管理の今後の情勢</p> <p>3. 品質・衛生管理に取り組む産地市場の事例</p> <p>4. 築地市場から豊洲新市場への移転</p> <p>5. 「フードチェーンにおける一般的衛生管理とHACCP」</p> <p>6. 「対米輸出及び対 EU 輸出について」</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		36 名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 代表機関：一般社団法人大日本水産会 構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会 一般社団法人長崎魚市場協会
	後援	長崎県、長崎魚市場株式会社
		
		
		長崎魚市場仮設荷捌き場
		講習会の様子

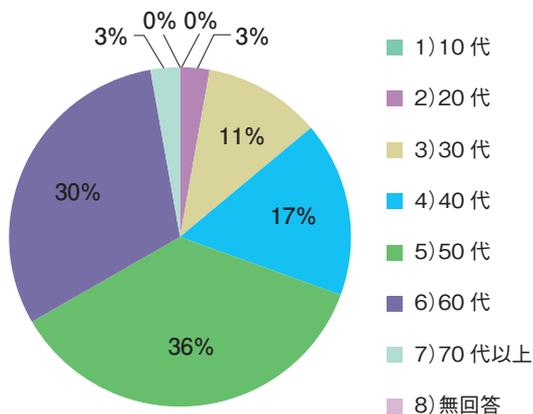


長崎魚市場

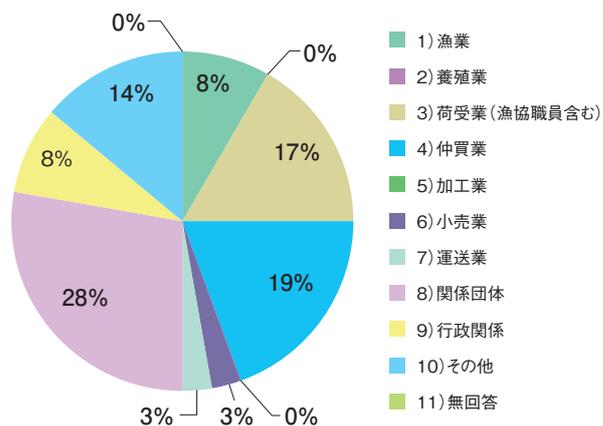
1. あなたの性別についてお答えください。



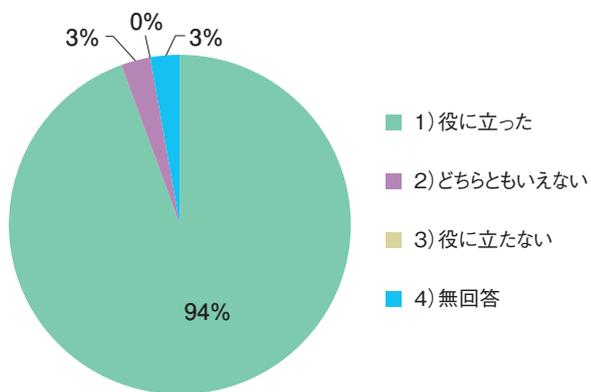
2. あなたの年代をお答えください。



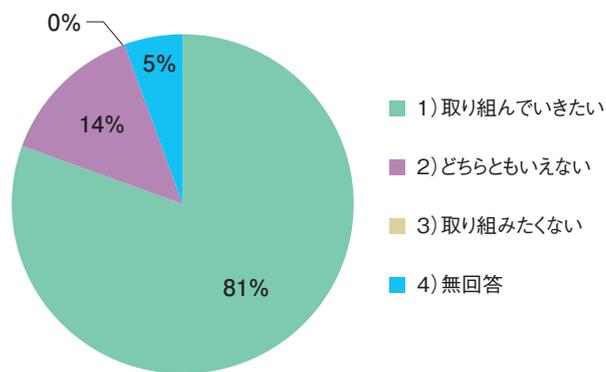
3. 業種についてお答えください。



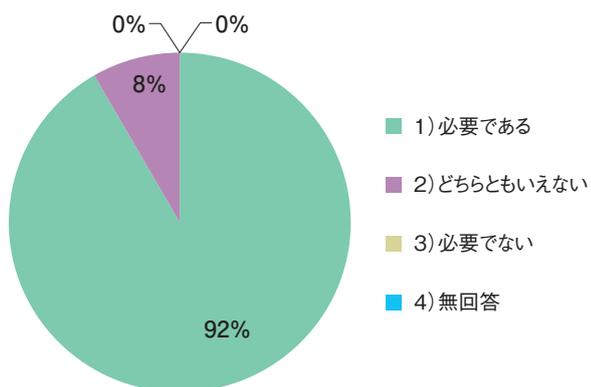
4. 講習会は役に立ちましたか？



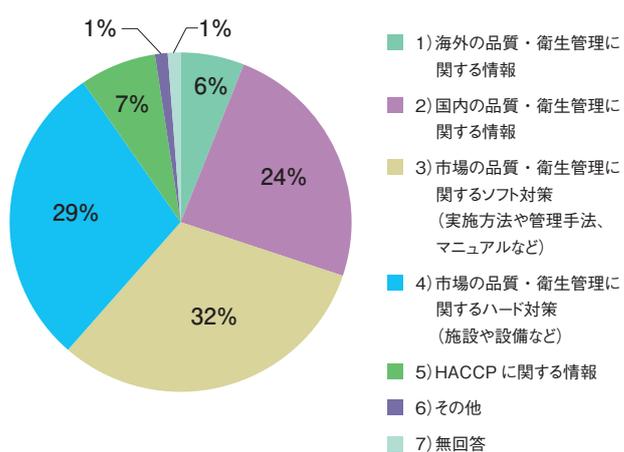
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

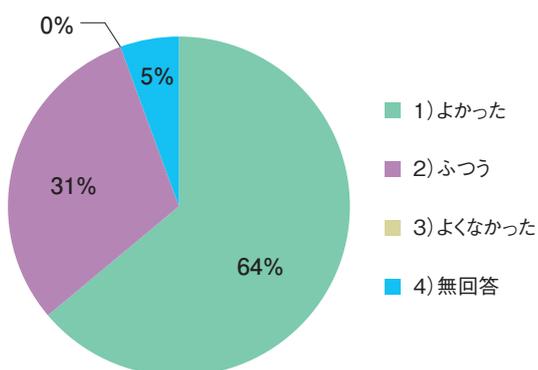


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

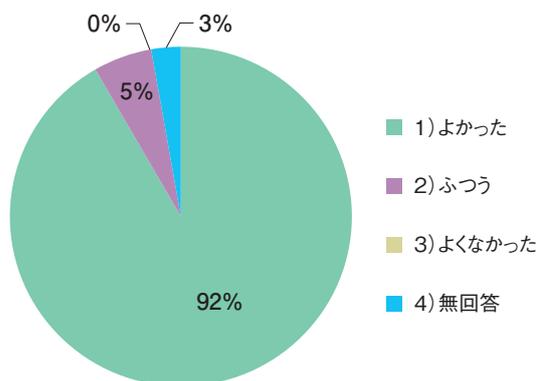


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

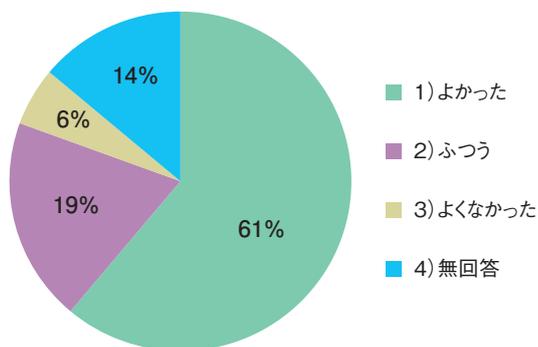
①第1部について



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

- ・設備設計施工 ・製氷・倉庫(冷凍)

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・今後の施設運営と今から完成する施設の問題点。
- ・水産業界の最近の流れがよく解った。
- ・知らない事が多数あり、少し困惑しているが勉強しようと思った。
- ・特定 3 種 13 漁港の各漁港の高度衛生管理の概要の説明がよかった。
- ・他市場の現状を説明してもらってわかりやすかった。

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

- ・漁船内での魚の取扱いにおける品質・衛生管理に取り組んでいきたい。
- ・市場全体での取組みを行う必要がある。
- ・建設中の魚市場施設が、上記目的であるならば、当然取り組まねばならない状況になると思われる。
- ・HACCP による水産物の品質衛生管理を勉強したい。タブレットの活用を考える。
- ・既に会社で取り組んでいる。
- ・鳥害に対する取組みを行っていく。
- ・豊洲市場の完成後に、地方に求められることを考えると早急な取組が必要と痛感した。
- ・優良衛生品質管理市場の認定を目標にしたい。

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

- ・今後の生き残りをかけた消費地へのアピール。
- ・現状ではかなり取組みに前向きな姿勢がみられない。
- ・有名市場にしては、鳥獣管理が極めて不十分であり、時代の流れとして必要。
- ・あまり良く解らなかった。必要性はあると思う。
- ・消費者に対する長崎ブランドの安心・安全の確保。

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

- ・船内作業における品質・衛生管理に関する情報。ハード面の情報。

ご意見

- ・中国向けの輸出に関して、衛生管理の情報。
- ・まずは足元から
- ・食の安全を誇る日本が、HACCP などとアメリカ側から指摘されるとは情けない。日本の基準が世界一と思っていた。

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。

- ・関係業者の意識改革と協力体制。
- ・品質・衛生管理に対する意識の足並みを揃える。(意識向上)
- ・衛生管理に対しての意識がかなり低いことから、今後この講習会を機会に徹底していきたいと思います。
- ・将来の水産業には必要なことです。今後、前向きに頑張っ従業員と一緒にやっていきたい。
- ・新しい市場施設が完成したら、他の市場に負けない取組みを徹底させなければならない。そのためには市場に携る全ての人の意識を統一しなければならない。
- ・鳥獣管理が第一と思います。
- ・まず自分達のまわりから考えていくこと、自分達の市場の向上していく目的をもって。
- ・取組み意識の共有化を明確にし、個々の意識向上。
- ・車輻搬入(セリ場内)の徹底。鳥獣類の駆除、施設内への侵入防止。
- ・他地区の産地型魚市場(八戸魚市場)などの衛生管理及び水産物(商品)の取扱いのあり方など大変参考になった。残念ながら、当長崎魚市場は形態として開放型の市場の携帯である事からも課題も多いように思われるが、一番の課題は、働く関係者の意識の問題だと思います。
- ・使用する資材の選別に割れたパレにCB等をつまない。
- ・ハードよりもまずソフトからやらねば、市場の衛生管理はできない。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・第2部、第3部については、1コマ1時間半位(90分)の2コマで説明していただきたかった。休憩(10分位)をはさんで。
- ・HACCP認定は必要と考えます。
- ・食の安全に対してもっと品質・衛生管理に取組みたいと思います。
- ・消費者の食の安心安全に対する関心が高くなっています。このような講習会を通じて関係者の衛生管理意識の向上をはかりたい。
- ・魚函に対する品質・衛生管理について資料があればと思っております。
- ・第3部は、聞き取りにくかった。資料を読み上げるだけ、書いてある内容の解り易い補足等を増やして欲しい。
- ・他市場における取組み内容等の説明があり、実際の取組みをどのように行えばよいか具体的にイメージすることが出来た。

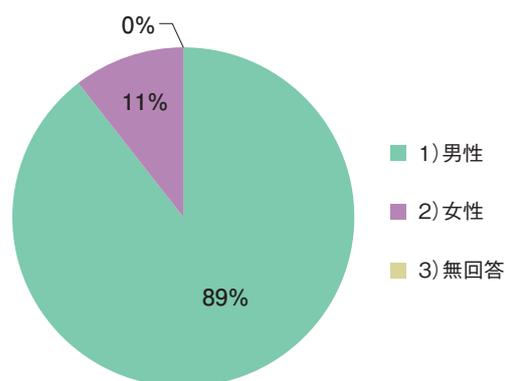
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	南三陸地方卸売市場 研修室
	所在地	宮城県本吉郡南三陸町志津川字旭ヶ浦地内
2.実施日		平成 28 年 7 月 13 日
3.講習	講師	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〕
		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		<p>1. 高度衛生管理型市場の解説</p> <p>2. 南三陸町地方卸売市場（志津川漁港新市場）の運用について</p> <p>3. 我が国の食品衛生管理の動向（水産物輸出、HACCP 義務化など）</p> <p>4. 産地市場の品質・衛生管理</p> <p>5. 築地市場の豊洲移転の概要</p> <p>6. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説</p> <p>7. 新市場の活用に向けた意見交換</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		19 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
	協力	一般財団法人漁港漁村総合研究所
		
		
		南三陸町地方卸売市場
		講習会の様子

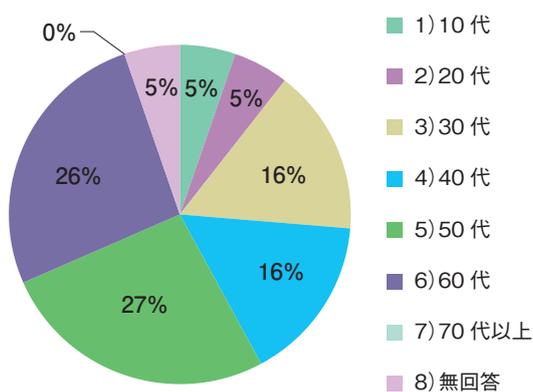


南三陸(宮城県漁協志津川支所)

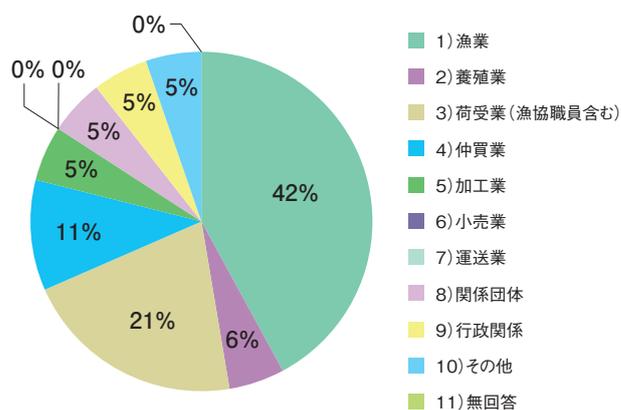
1. あなたの性別についてお答えください。



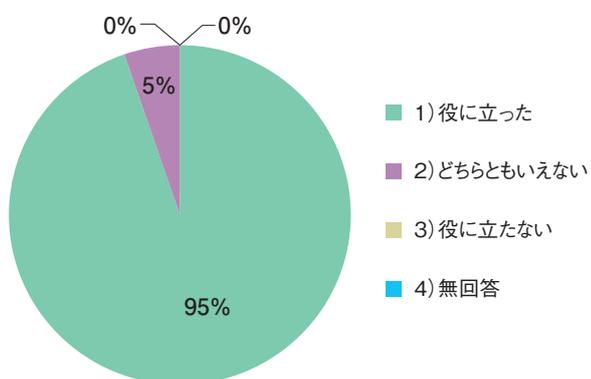
2. あなたの年代をお答えください。



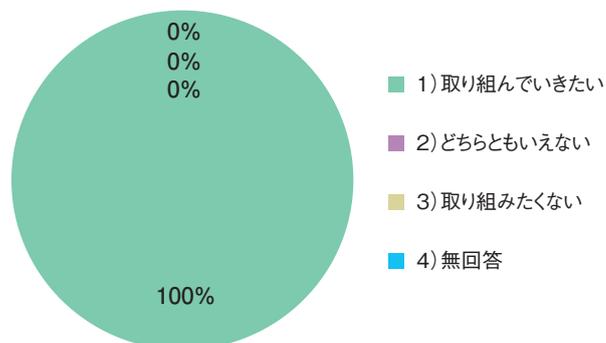
3. 業種についてお答えください。



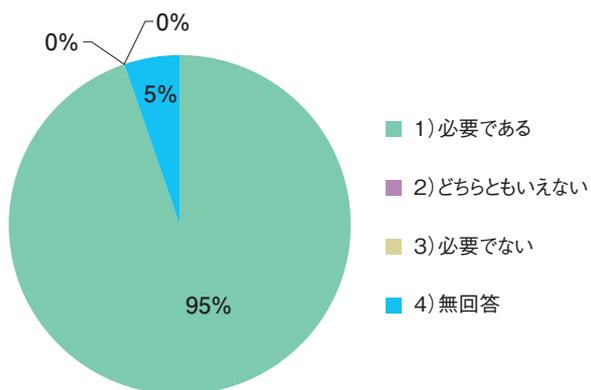
4. 講習会は役に立ちましたか？



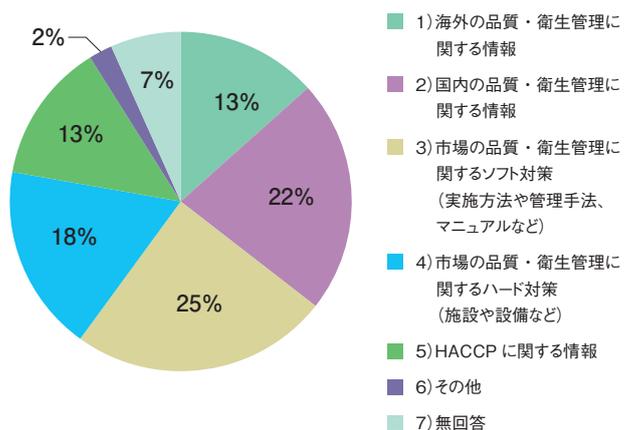
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

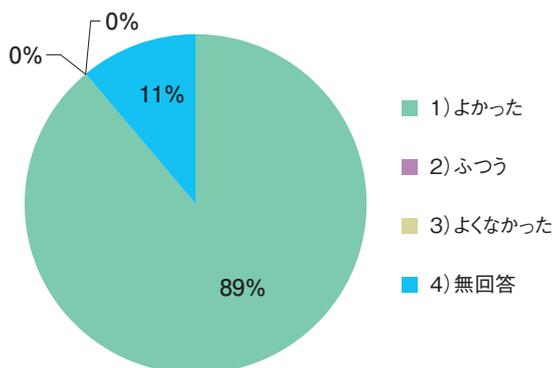


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

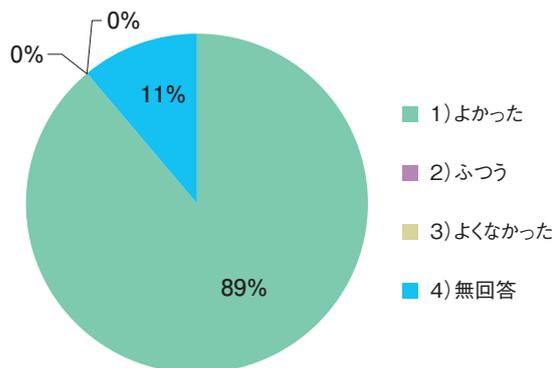


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

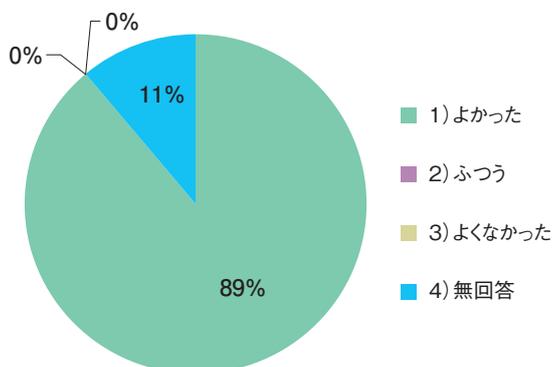
①第1部について



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

- ・ 学生(1)

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・ 認識を改善するには良い機会だと思います。
- ・ これから衛生管理が必要という事がわかった。
- ・ 実際に魚価が上がるのか？が不明ですし、様々なコストがかかりすぎる。利益があるのか不明瞭。
- ・ 衛生管理の必要性が特に感じられた。

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

- ・ 宮城県で初の優良衛生管理市場・漁港認定制度を是非とって頂き、志津川をPRして欲しいと思いました。
- ・ 市場で渡された物をしっかり着用する。
- ・ 取組みたいが、本当に海外、国内で必要なのか。

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

- ・ 現在衛生管理について勉強していますが、やはり世界に出て行くには必要なことだと今回の講習で感じました。
- ・ 衛生管理は必要。コスト、人件費の捻出が課題。

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？

その他

- ・ 施設運用に関する情報。

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。

- ・ 開設者として、運営主体である漁協と今まで以上に密に協議を行い、優良衛生品質認定を受けるべきだと改めて感じた。
- ・ 漁業者のメリットが見えてこない様に思う。
- ・ 今までの仮設市場があまりにオープンだったため、急に高度衛生管理型に対応しきれず、皆さん困惑していましたが、やはり意識改革を徹底していく必要があると思います。
- ・ 防鳥に関する取組み

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・ とても勉強になりました。
- ・ 消費者に対して、一人一人が安心・安全な物を提供したい。

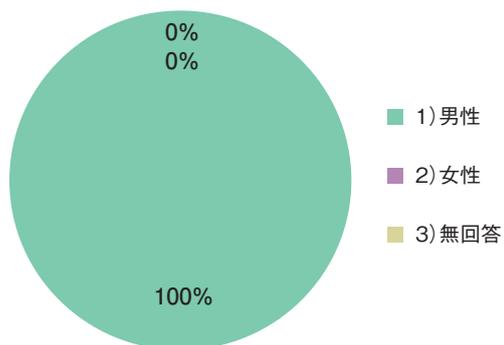
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	公益社団法人宮城県トラック協会塩釜支部 会議室
	所在地	宮城県塩竈市新浜町 3-6-5
2.実施日		平成 28 年 7 月 26 日
3.講習	講師	並木 新司 塩竈市水産振興課 課長 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内容	<p>1. 全国の特定第 3 種漁港の取組み 2. 築地市場から豊洲新市場へ移転の概要 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説 4. 塩竈漁港の高度衛生管理の実施に向けて 5. 「塩竈漁港の衛生管理について」 ～品質・衛生管理の視点から～パネルディスカッション方式 （具体的な水揚げ方法の協議）</p> <p>司会進行 櫻井 隆光 氏 塩竈市産業環境部水産振興課 パネリスト 1 岩本 宣幸 氏 塩竈市衛生管理推進委員会 委員長 パネリスト 2 鈴木 信弘 氏 塩竈市買受人協同組合 専務理事 パネリスト 3 小嶋 啓之 氏 有限会社 マルケイ荷役 代表取締役 パネリスト 4 岡野 利之 氏 一般社団法人 海洋水産システム協会 部長代理〔技術士：水産〕</p> <p>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。</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） 塩釜市水産振興協議会
	後援	塩竈市
		
		
		塩竈漁港荷捌き施設
		講習会の様子

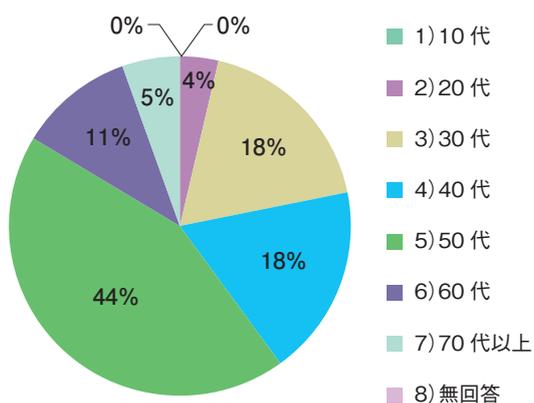


塩竈市

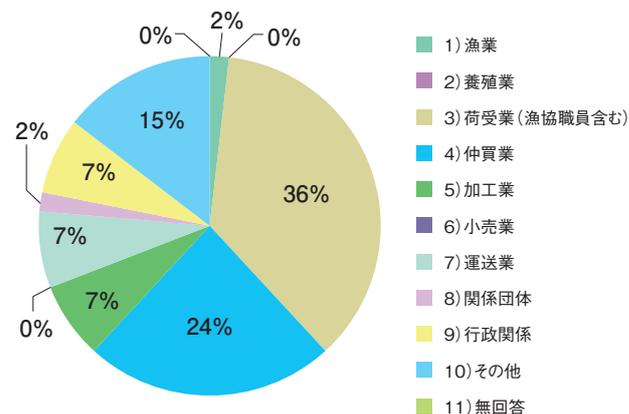
1. あなたの性別についてお答えください。



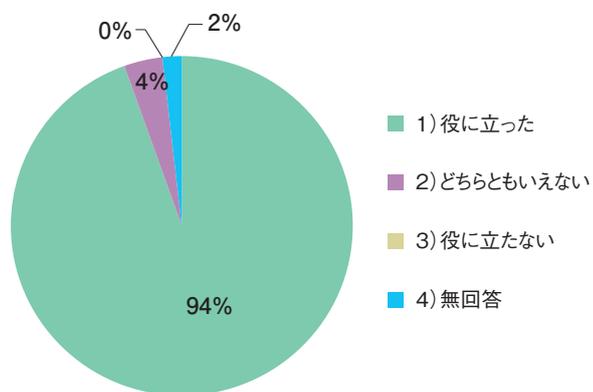
2. あなたの年代をお答えください。



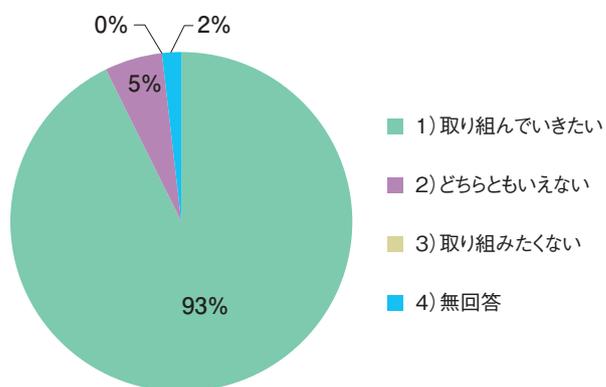
3. 業種についてお答えください。



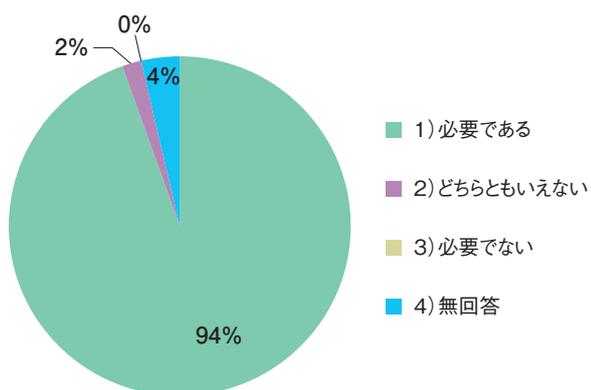
4. 講習会は役に立ちましたか？



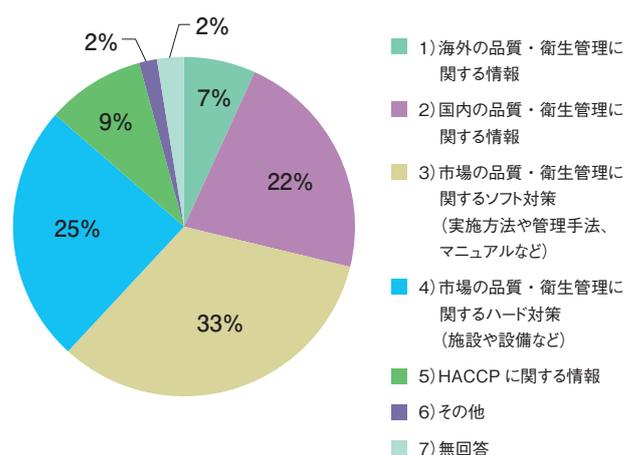
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

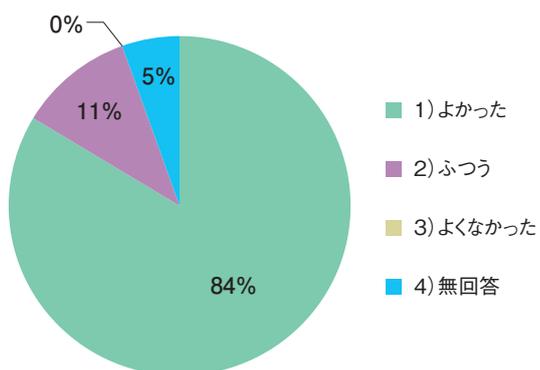


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

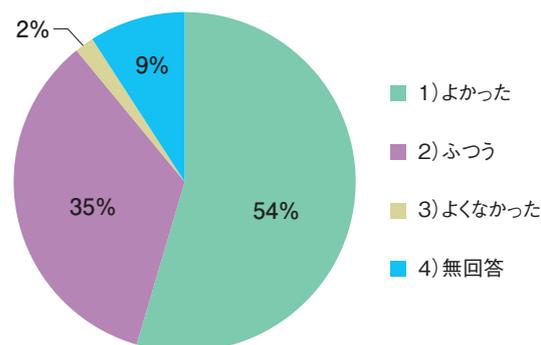


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

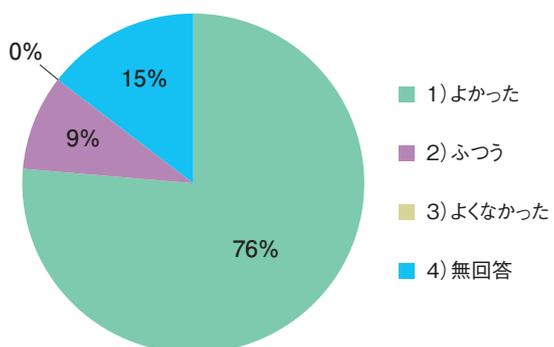
①第1部について



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

- ・卸売業(3) ・包装箱資材(1) ・荷役業(2) ・製函業(1)

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・温度管理、築地市場の評価
- ・他港の事例が聞けた。
- ・パレットの効果

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

- ・当社は、ISO22000、HACCP を取得していますが、継続で衛生管理を実行したい。
- ・自分自身の品質・衛生管理の意識を高める。
- ・現在既に会社で行っている。

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

- ・原魚取扱う元の部分で、商品差別化を図るうえでも是非取り組んで欲しい。
- ・B棟の周辺のごみ散乱を目の当たりにすると必要性を感じる。
- ・但し、各産地市場に合った取組みが必要と思う。

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

- ・他市場等の取組状況
- ・優良衛生品質衛生管理市場・漁港の認定基準に関すること。

ご意見

- ・加入業者全ての意識改革の向上が必要。

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。

- ・現時点でも行っているが、まだまだ荷捌場で、帽子及び白長靴の徹底が行われていないので、完璧を目指していきたい。
- ・衛生管理は各自の意識が重要。
- ・市場内の品質・衛生管理については理解できたと思います。市場内から外に出た時の鮮魚の流通も大事なのではないのでしょうか。
- ・水揚げから販売までの魚の鮮度維持の改善。
- ・実際現場で責任を持って衛生管理にあたる様運用面で組織化して欲しい。
- ・そこに従事する一人一人の意識を高めると少しずつだとは思いますが、品質・衛生管理の全体の向上につながると思う。
- ・コストの話が全く出なかった。各〇どの位負担が増えるのか(金額、労力的に)知りたい。
- ・関係者以外の入場規制。
- ・根本的に考え方を改めて取り組まないといけないと思う。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・HACCP はなぜ木箱を嫌がるのか理解できない。塩釜のマグロ出荷箱は基本的に新箱なので箱の汚染問題はないと思います。他港の市場備付けのトロ箱の木箱とは事情が違うのではと思います。(一部、木箱の古箱や通い箱に使用は対応が必要とは思いますが。)木箱とマグロの接点はごく一部です。効果・影響がどの程度なのか。木箱の菌の増殖のデータを見せて下さい。興味あります。
- ・容器の温度変化の話は、説得力がありよかった。

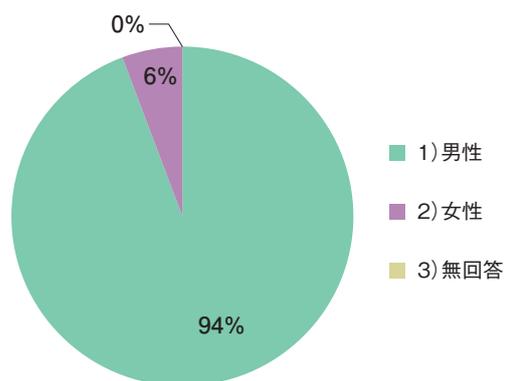
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	グランドサンピア八戸 会議室
	所在地	青森県八戸市東白山台 1 丁目 1-1
2.実施日		平成 28 年 7 月 27 日
3.講習	講師	長島 徳雄 日本水産缶詰輸出水産業組合/日本水産缶詰工業協同組合 専務理事 一般社団法人 海洋水産システム協会 顧問
	内容	1.「水産物の品質衛生と産地漁業の戦略」 1) なぜいま品質衛生管理か 2) EU輸出漁船について 3) 品質・衛生管理と漁業戦略 意見交換 アンケート調査
4.参加者数		39 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) 一般社団法人全国底曳網漁業連合会
		
		
		沖合底びき網漁船（宮城県船籍）
		沖合底びき網漁船（青森県船籍）

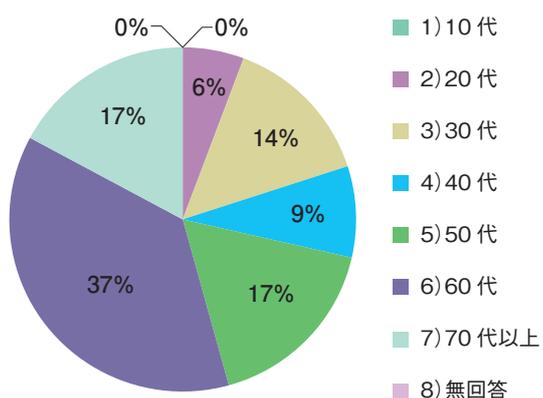


沖合底びき網漁船

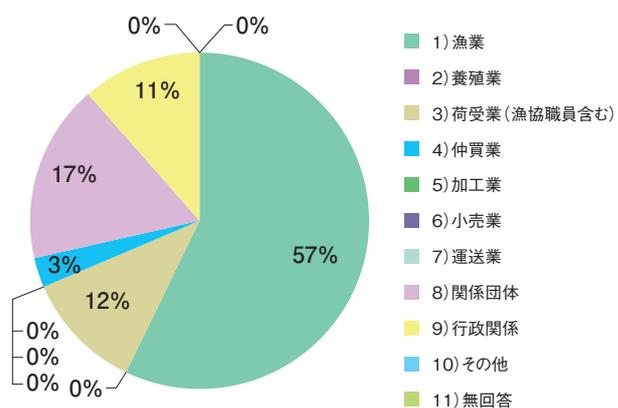
1. あなたの性別についてお答えください。



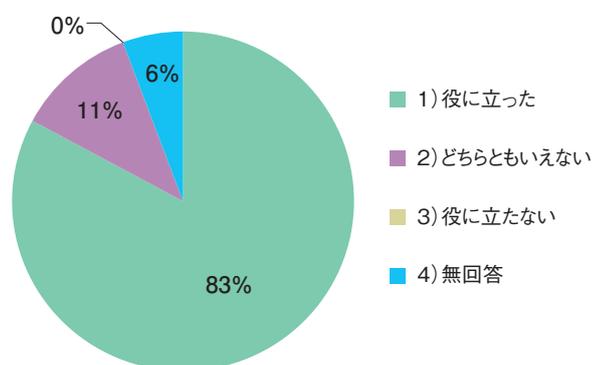
2. あなたの年代をお答えください。



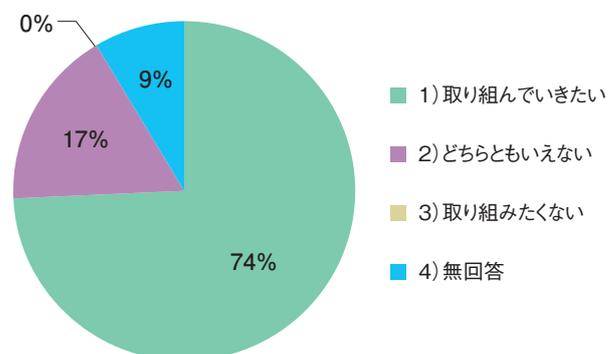
3. 業種についてお答えください。



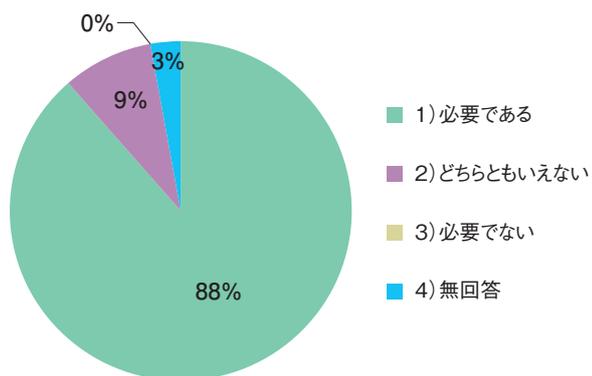
4. 講習会は役に立ちましたか？



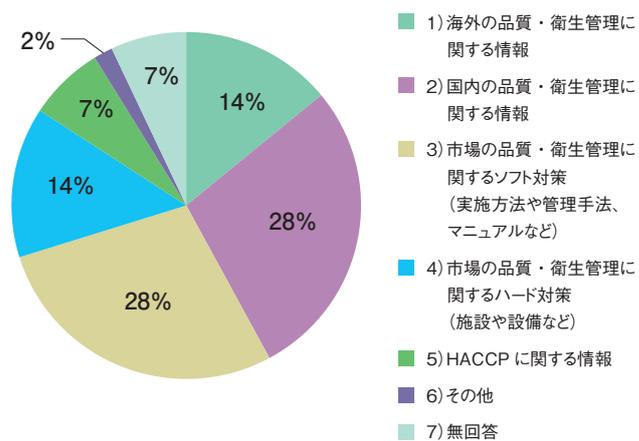
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

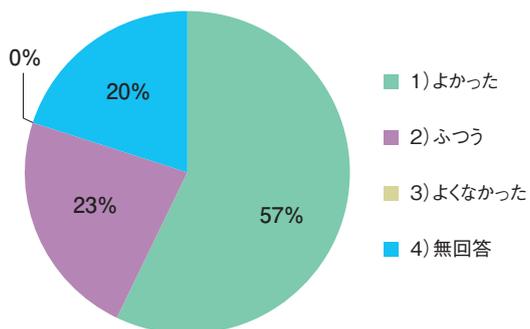


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

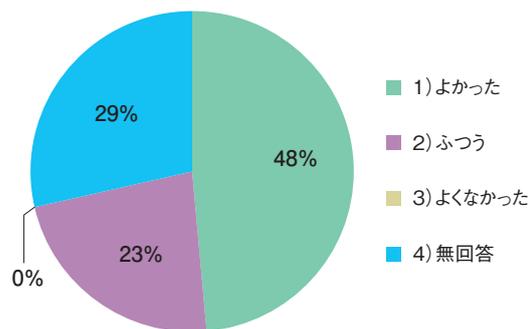


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

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

- ・EVの生産漁船の登録手続きが、県の登録を受けるのを初めて知った。
- ・底曳網での衛生管理は難しいです。(様々な取り組みをしていますが)

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

- ・衛生管理漁港をして、後年度負担はどうするか？
- ・衛生管理の取組みは今後ますます重要になってくる。MSC 漁船認定も含め、漁業者の方にも積極的に情報提供してもらいたい。
- ・青森県沖底船として現状では、どちらともいえない。
- ・既に取り組んでいる事もある。
- ・現在取り組んでいる。
- ・私の船では今年より、紫外線殺菌装置(シーバス製)と電気分解による生成水発生装置(HAMADE)を導入している。魚の洗浄及び作業甲板、容器の洗浄に使用。

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

- ・宮古市魚市場は既に取り組んでいる。
- ・漁船側も衛生管理に取り組む必要があると思うが、可能な船と不可能な船がある。

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

- ・TPPに関する対策、影響。

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。

- ・高度衛生管理型魚市場が震災地域を中心に建設されているが、ランニングコストが増加していく中この先、資源の維持、管理しながら一定量を水揚げできなければ、魚市場の運営に支障を来す事が想定される。
- ・品質向上策は不可欠であるが、漁船誘致にも力を入れるべき。
- ・鳥類への対策
- ・当県は11隻(沖底)ありますが、うち8隻は震災後に新船建造に至っていますが、残る3隻(船齢25年以上)の衛生管理を以下にすべき課題である。
- ・今年9月16日より相馬新市場開始となりますが、電動式リフト、あるいはリヤカー、台車での運搬に課題が多く戸惑っています。タイヤの消毒、侵入車輛制限については、数回会議を開いたのですが、初めての事が多くまとまらず何かいい例があればご指導頂ければありがたいと思います。
- ・衛生管理については、根本的に改善するには時間とお金がかかります。
- ・まだ、市場にてトレイの上に長ぐつをのせている人を見受けられる。(先程の映像にもあった)
- ・①漁船や産地市場で衛生管理は以前よりは進んでいると思う。②出荷、加工業者の向上も同様に進歩している。①と②間の運搬方法について、未だ進んでいないように思う。
- ・ここ数年で高度衛生管理型の市場も増え、今がまさに転換期だと思う。一方で何十年もやってきた所が大きく変わるのでやりづらくなる部分(ルールは決めだが、それに対応する機材等がなかなか手に入らず、かえって回転率が悪くなる)もあるため、そのフォローが必要。

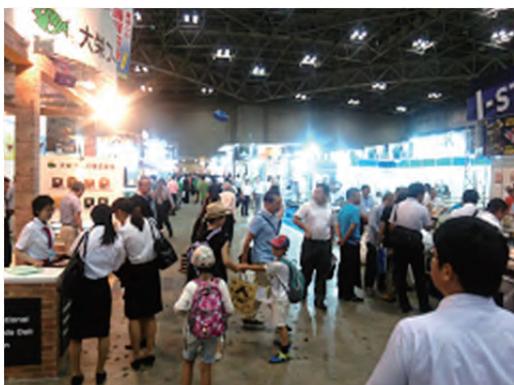
9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

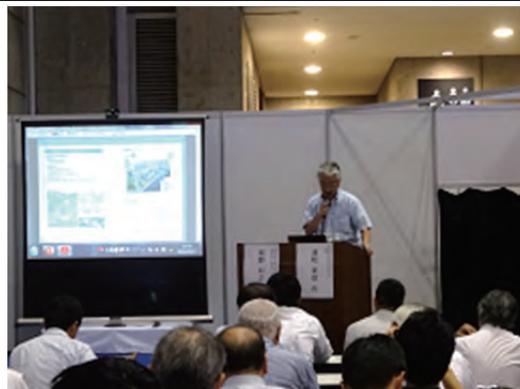
- ・ 今後、世界的な動向として品質管理は必須となると思われることから県としてもバックアップしていきたい。
- ・ 衛生管理が先行し、使い勝手の悪い施設では、漁業者としては、納得できない。各地の状況を考慮して、その地に合った施設を作って欲しい。
- ・ スライドが見えなかった。(視力が良くないのでぼやけてしか見えなかった)スライド資料もペーパーで配布して欲しかった。
- ・ これからも、新しい情報をどんどん提供お願いしたい。
- ・ 改善をするには、どのようにすればいいのか教えて欲しい。
- ・ 今後の講習会では、実際に取り組んでいる漁業者からの声を紹介して欲しい。

平成 28 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	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28年8月17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. 産地市場の品質・衛生管理の動向 2. 豊洲新市場の目指す品質・衛生管理 質疑応答・意見交換 アンケート調査
4.参加者数		68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)



2016 シーフードショー東京会場の様子



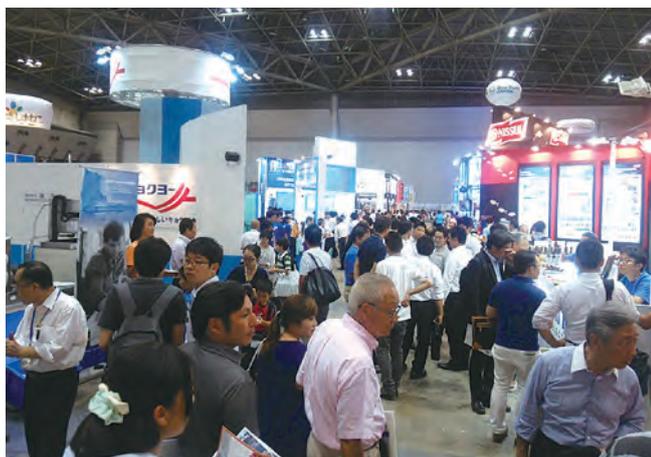
セミナーの開会



セミナーの様子

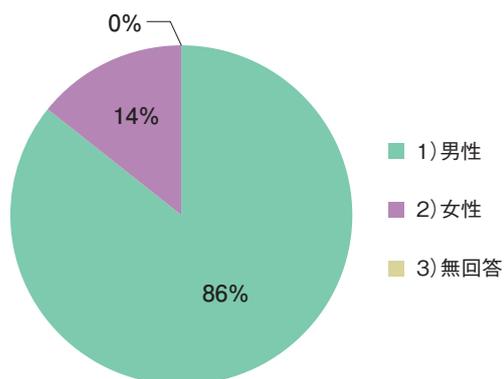


講演会場の様子

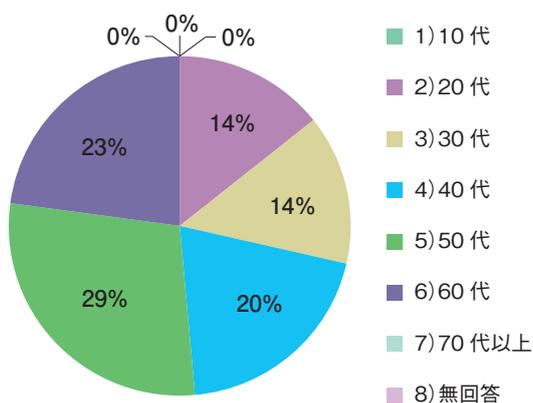


シーフードショー東京

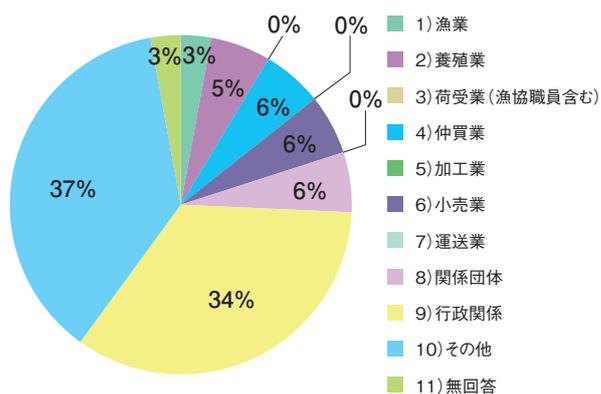
1. あなたの性別についてお答えください。



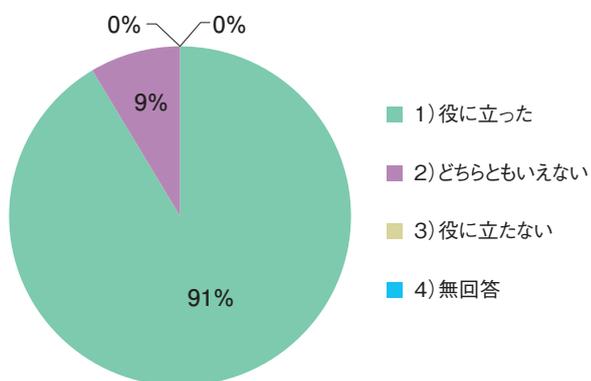
2. あなたの年代をお答えください。



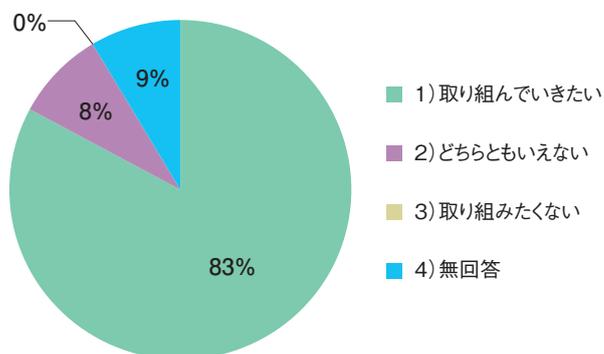
3. 業種についてお答えください。



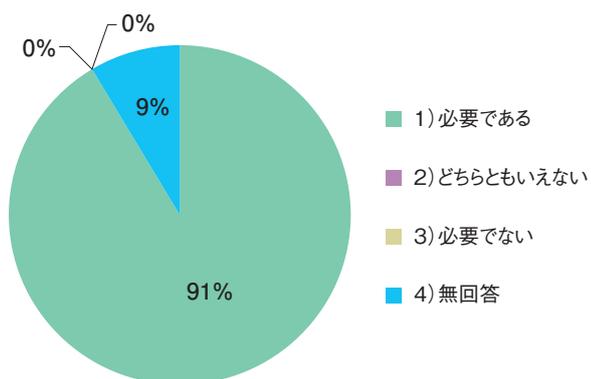
4. 講習会は役に立ちましたか？



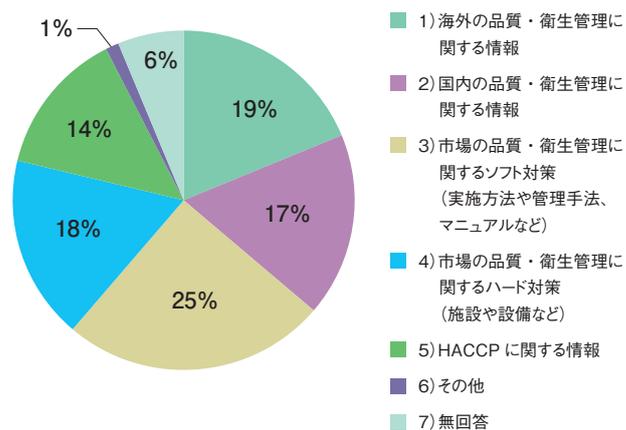
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

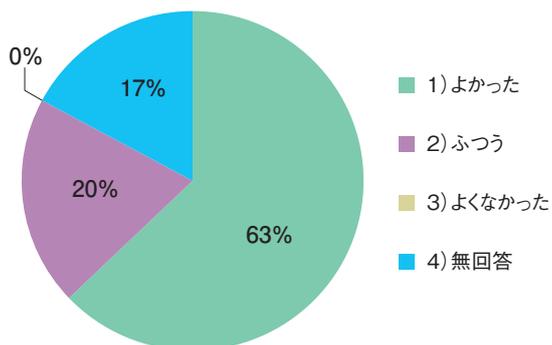


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

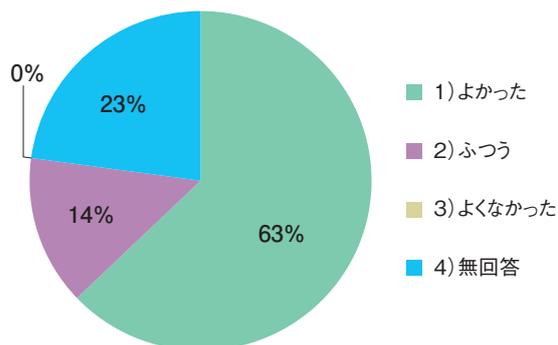


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

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 ・高圧 ・研究 ・商社 ・学術関係 ・IT ・建設 ・コンサルティング
- ・設計コンサルタント ・コンサルタント

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・良い冊子、タイムリーな説明で役に立ちました。
- ・テキスト素晴らしい

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

- ・漁業関係者を対象とした品質・衛生管理セミナーを開催したい。
- ・産地市場に対し、意識改革を促したい。
- ・是非促したい。
- ・そこで働く人の意識を変えていくことの重要性を感じました。
- ・加工棟はじめ、取組本格化

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

- ・消費者に魚の良さを伝えるためにも必要不可欠と考える。
- ・特に国際基準

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

- ・支援方法や補助事業、指導員の派遣について。

ご意見

- ・地方の産地市場の職員の意識の向上対策が必要と思う。

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。

- ・人の教育が重要と考えます。心理学者とのコラボも必要か。
- ・関係者の意識改革。
- ・魚の温度上昇を防ぐこと。土間置きは厳禁。
- ・現場の方の意識改革。
- ・人の育成が一番重要で難しい。
- ・市場関係者の意識(食べ物を扱っているとの認識)

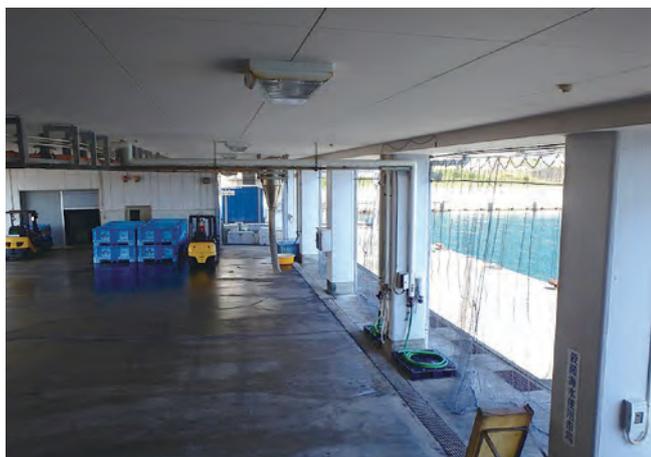
9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・今年は、市場現地指導もやりたいと思っています。ご協力お願いします。
- ・①について、時間がなかったのか早すぎてわかりづらい。②について、11/7 本当に移転が間に合うか心配。
- ・今後ともよろしく願いいたします。
- ・1 部は少し早口で聞き難かった。

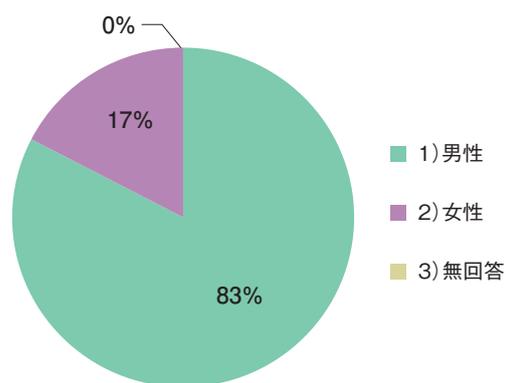
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	高知県漁業協同組合 室戸統括支所
	所在地	高知県室戸市室戸岬町 6810-152
2.実施日		平成 28 年 8 月 26 日
3.講習	講師	林 浩志 一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所 第1 調査研究部 次長〔技術士：水産〕 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内容	1. 漁港・市場におけるこれからの品質・衛生管理 2. 全国の産地市場の品質・衛生管理の取組事例 3. 築地市場の豊洲移転の概要 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準の解説と対策 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		23 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統括支所 荷捌き施設		講習会の様子

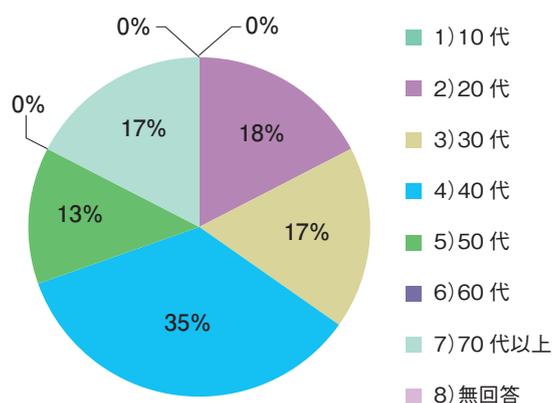


高知県漁協室戸統括支所

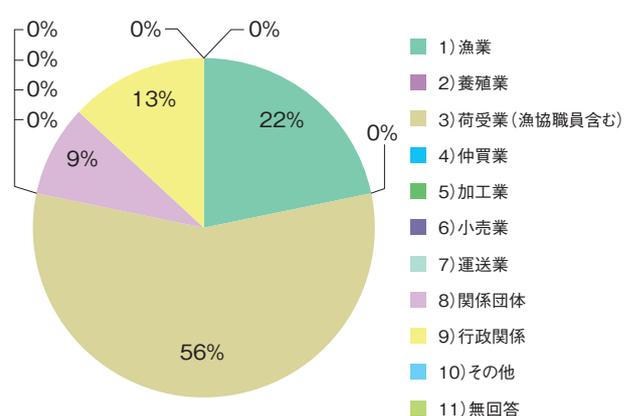
1. あなたの性別についてお答えください。



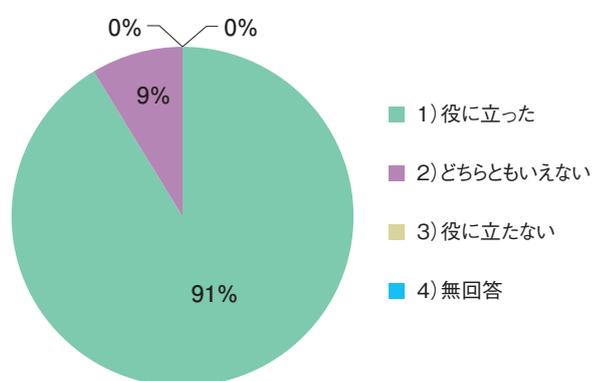
2. あなたの年代をお答えください。



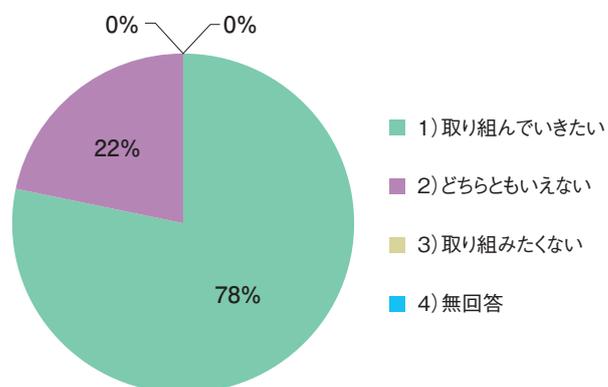
3. 業種についてお答えください。



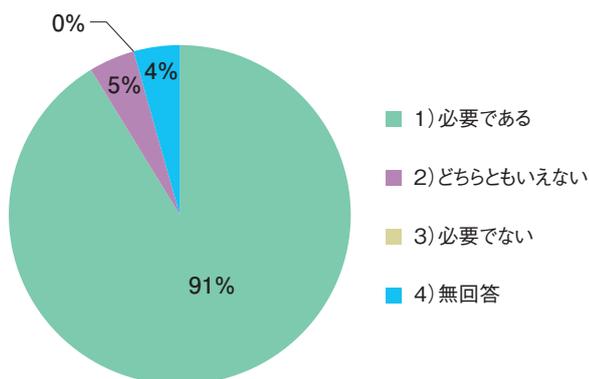
4. 講習会は役に立ちましたか？



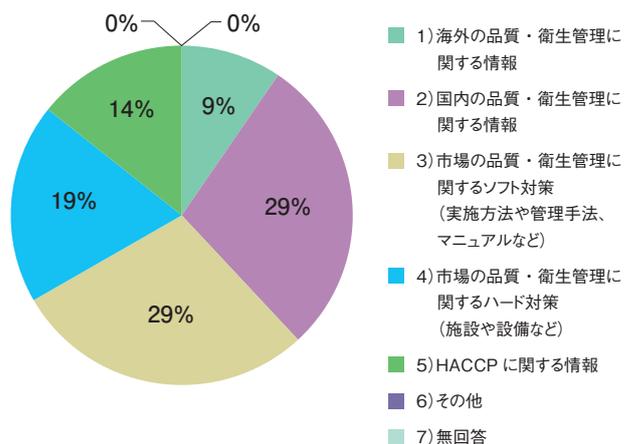
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

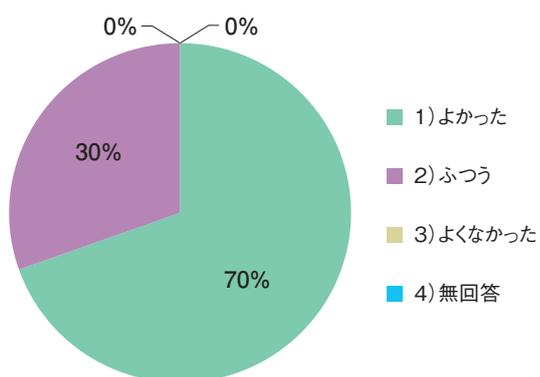


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

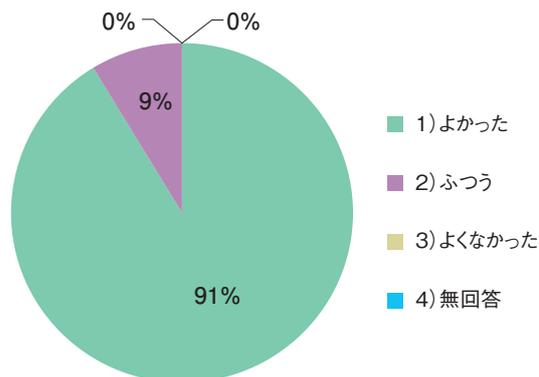


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

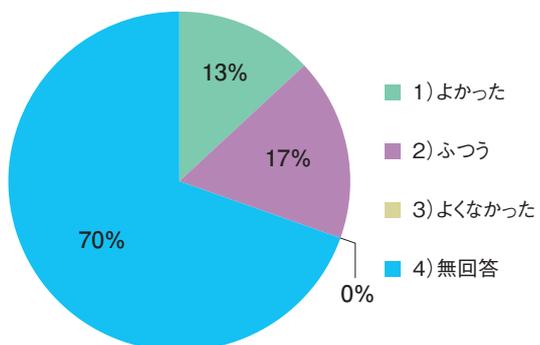
①第1部について



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

- ・品質・衛生管理の必要性が良く分かった。

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

- ・市場に入る時は衛生面に気をつけたい。
- ・今後、豊洲市場での衛生管理が進めば現在清水、室戸岬での取組が有効であると感じた。他の未だ取組みをされていない市場でもハード面は難しいがソフト面で取り入れるべきだと感じた。

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

- ・これからの市場が生き残るためには、やっていくべきだと思う。

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

- ・なし

ご意見

- ・備、環境が不十分な市場での衛生管理能力の向上対策の事例等教えていただきたいです。

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。

- ・市場施設の老朽化
- ・漁協職員のみでなく、漁業者や仲買人の衛生管理に対する意識改革が必要。
- ・魚の直置き等をする。手洗場、トイレ等(認定を受けていない市場の)

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・築地市場と豊洲市場の違いが解り、移転についてとても興味がわきました。
- ・今回の講習を受けて、これからも衛生管理に責任を持って取り組んでいこうと改めて思いました。
- ・衛生管理に関する知識がなかったので、勉強になった。
- ・直近の市場に関する情報を知ることができ、大変参考になりました。

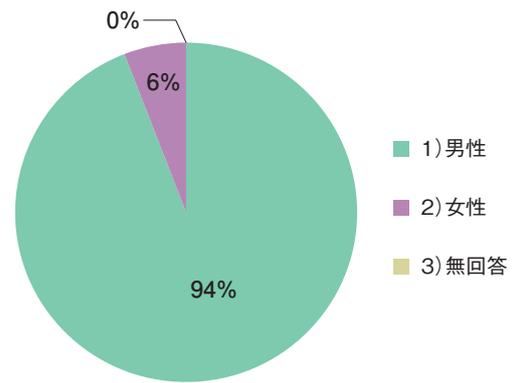
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	黒潮町役場佐賀庁舎
	所在地	高知県幡多郡黒潮町佐賀 1092 番地 1
2.実施日		平成 28 年 8 月 27 日
3.講習	講師	林 浩志 一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所 第 1 調査研究部 次長〔技術士：水産〕 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内容	1. 漁港・市場におけるこれからの品質・衛生管理 2. 全国の産地市場の品質・衛生管理の取組事例 3. 築地市場の豊洲移転の概要 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準の解説と対策 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） 高知県漁業協同組合
	後援	高知県
		
高知県漁業協同組合 佐賀統括支所		講習会の様子

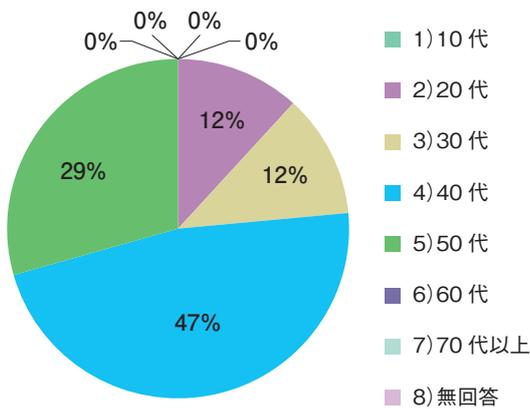


高知県漁協佐賀統括支所

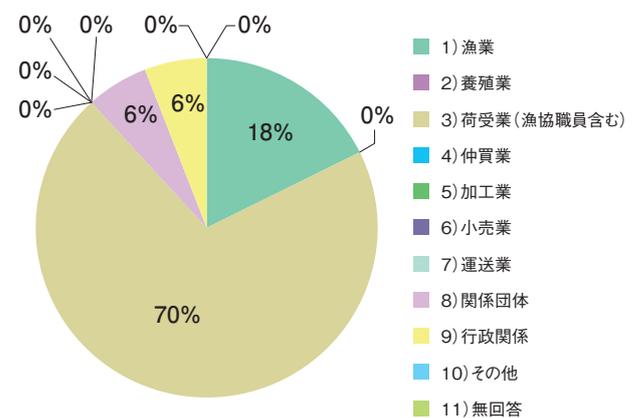
1. あなたの性別についてお答えください。



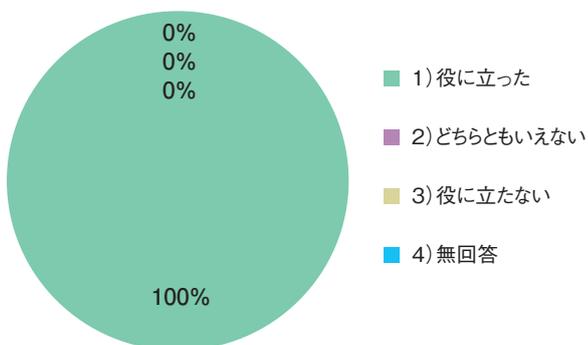
2. あなたの年代をお答えください。



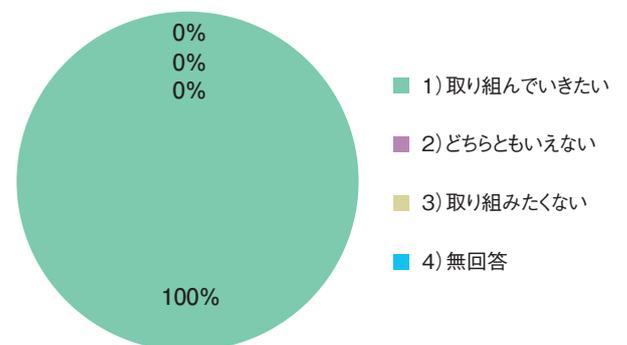
3. 業種についてお答えください。



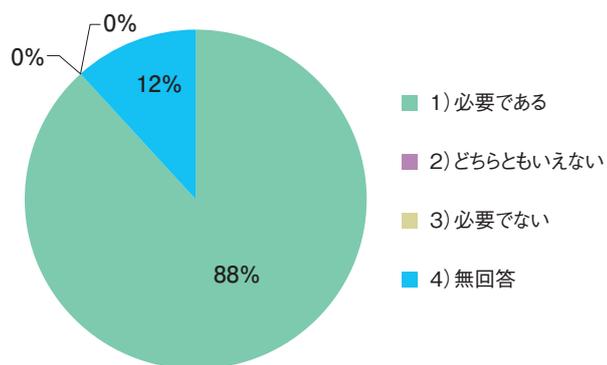
4. 講習会は役に立ちましたか？



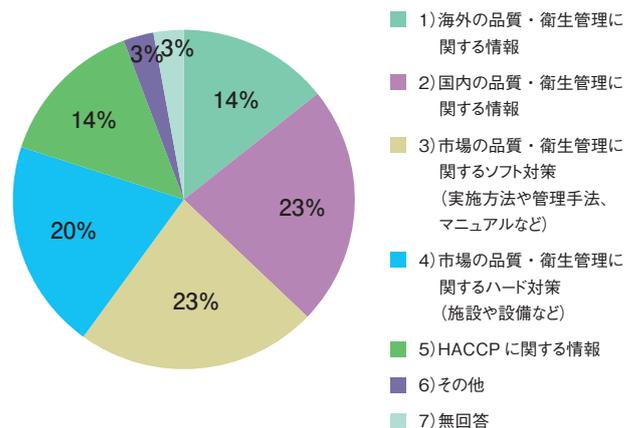
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

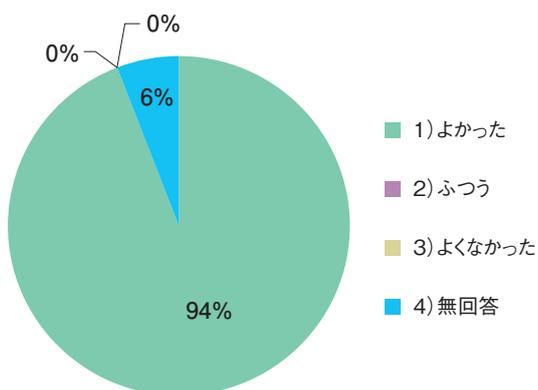


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

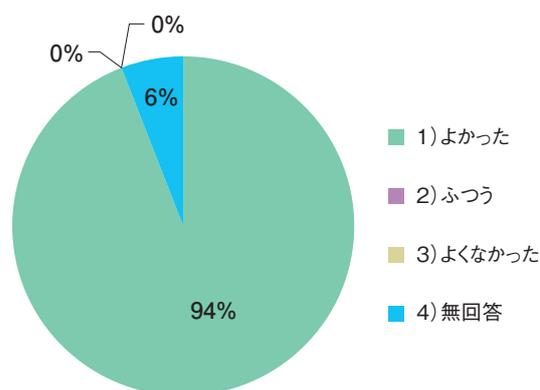


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

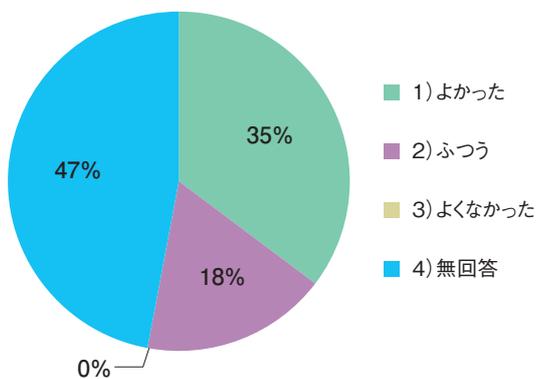
①第1部について



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

- ・今後もご指導お願いいたします。
- ・認定市場の管理レベルの維持及び向上を図るだけでなく、隣接市場への波及を目指す。

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

- ・成功事例だけでなく、失敗事例を中心に扱って欲しい。

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

・なし

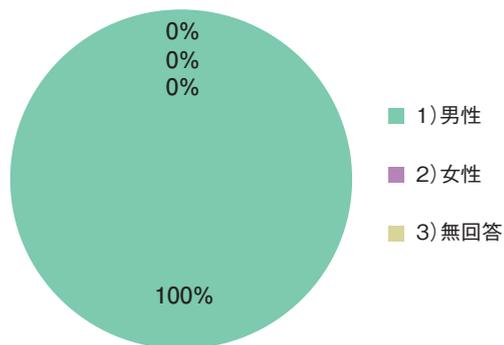
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	枕崎市水産センター
	所在地	鹿児島県枕崎市松之尾町
2.実施日		平成 28 年 9 月 1 日
3.講習	講師	上野 稔 枕崎市漁業協同組合 総務部企画課 企画課長
		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
		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. これからの枕崎市漁業協同組合のビジョン</p> <p>2. 産地市場の品質・衛生管理の取組事例(他産地の事例等)</p> <p>3. 築地市場の豊洲移転の概要</p> <p>4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度と衛生管理マニュアルの解説</p> <p>5. 優良衛生品質管理市場・漁港認定取得に向けた取組み</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		39 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高度衛生管理型荷捌き所
		講習会の様子

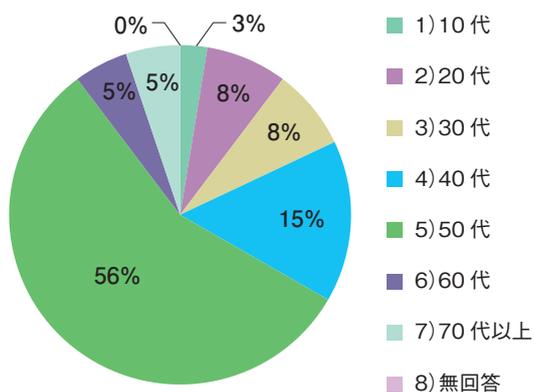


枕崎市漁業協同組合 高度衛生管理型荷捌き所内

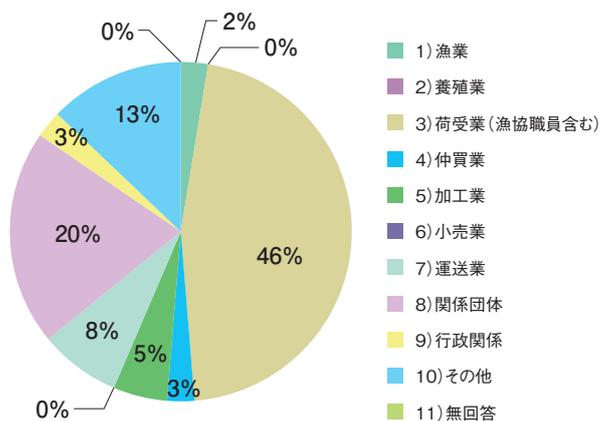
1. あなたの性別についてお答えください。



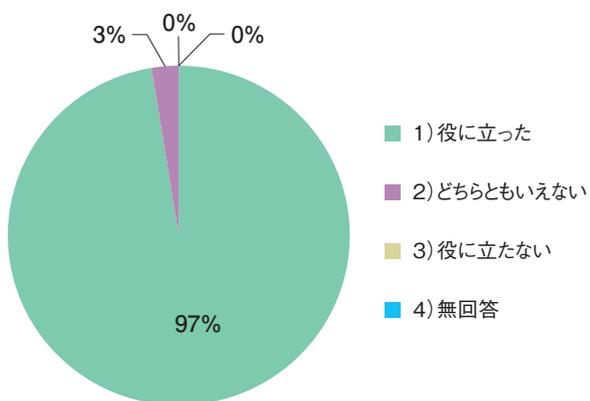
2. あなたの年代をお答えください。



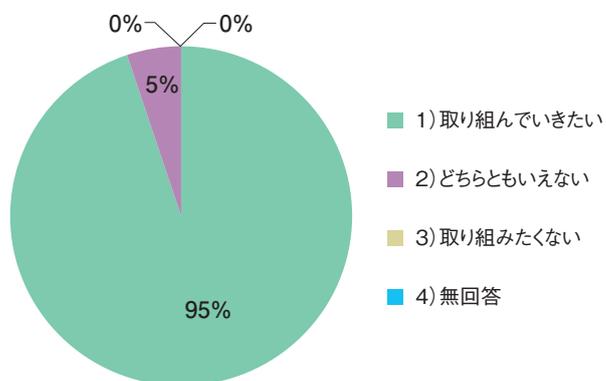
3. 業種についてお答えください。



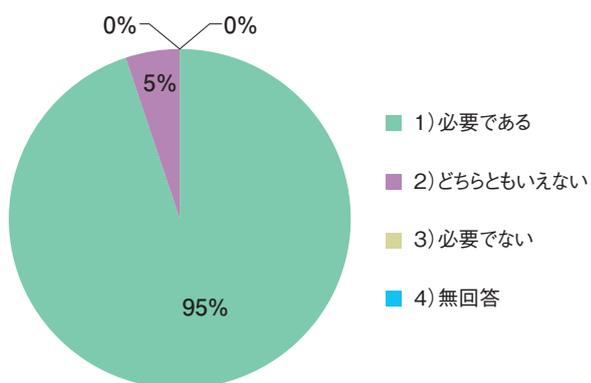
4. 講習会は役に立ちましたか？



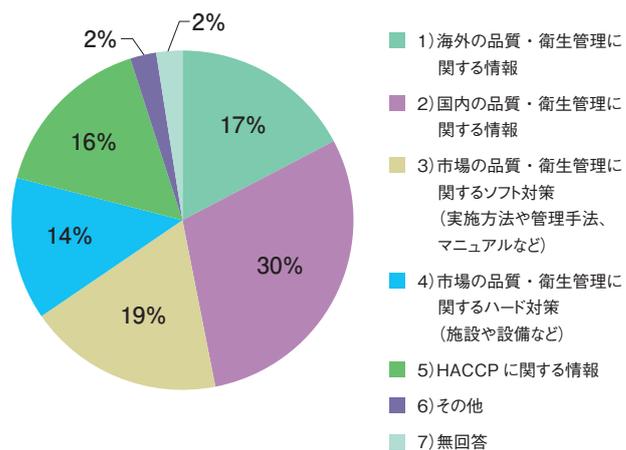
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

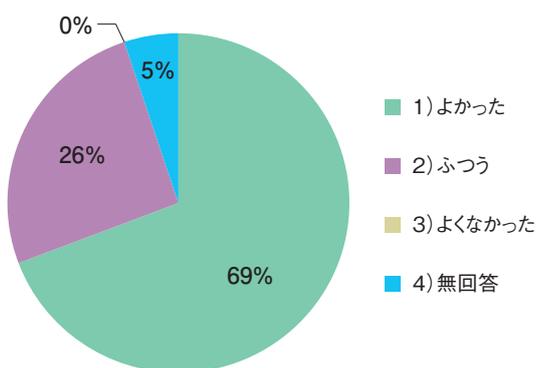


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

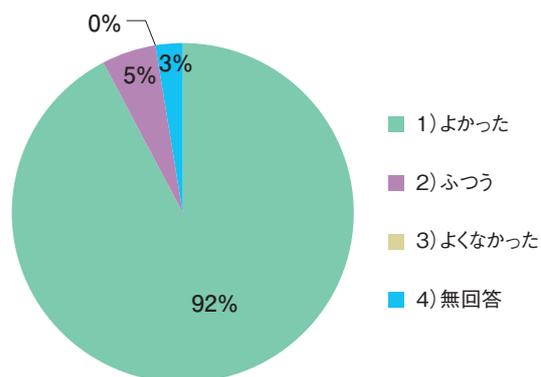


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

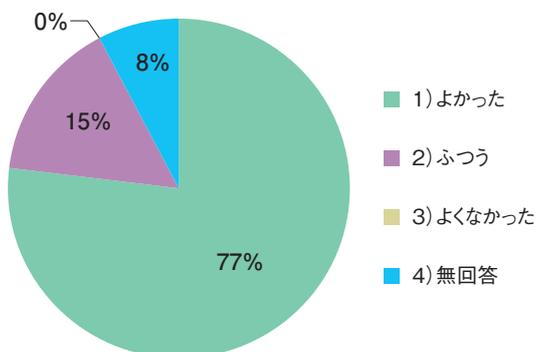
①第1部について



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

- ・ 冷蔵庫(2)・倉庫業(3)

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・ 品質・衛生管理について、大事である事と改めて思った。
- ・ 個人任せではマンネリしてしまう。
- ・ 定期的な必要性を感じた。

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

- ・ 自分の食の安全にも関することなのでしっかり取り組みたい。

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

- ・ そのまま口に生食する鮮魚は、十分な衛生管理をするべきと思う。
- ・ 消費者の関心ごとである。
- ・ 国際競争力に負けない為に

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

- ・ 微生物特性とその管理(滅菌方法など)

ご意見

- ・ マスコミ等でも取り上げることもあるが、一方向からの恐れがある。

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。

- ・ 今までが衛生管理について余にも不十分であった。是非認定されて枕崎から衛生管理の重要性を発進したいものである。
- ・ 枕崎の市場は、カツオだけではない。カツオはほぼ加工へ、青物は鮮魚が多いので青物の衛生管理を早く行うべきでは？
- ・ 荷捌所に鳥が入らないようにした方がよいのではと思いました。
- ・ 職員より、出入り業者の意識改革が大事。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・ わからない事ばかりだったので、いい講習会だったと思います。
- ・ 食の安全、安心のためにも産地、消費地ともに衛生管理は十分に行うべきだと思う。
- ・ 外港駐車スペースに猫のフンがすごい。衛生的にも悪い、何とかありませんか。
- ・ 全国が取組が興味深かった。

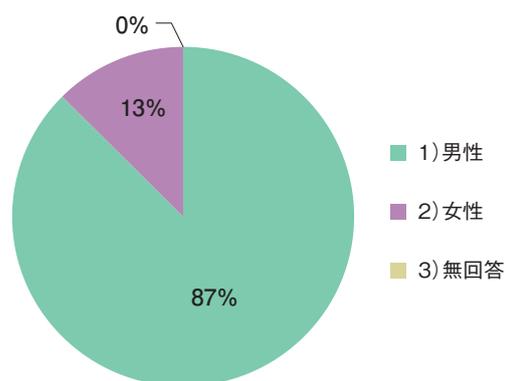
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	浪江町役場 会議室
	所在地	福島県双葉郡浪江町大字幾世橋字六反田 7-2
2.実施日		平成 28 年 9 月 21 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. 水産物の品質・衛生管理 2. 全国の産地市場の品質・衛生管理の取組事例 3. 築地市場の豊洲移転の概要 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準の解説と対策 5. 新市場の活用に向けた意見交換 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） 相馬双葉漁業協同組合請戸地区、一般社団法人マリノフォーラム 21
	後援	浪江町
		
		
		相馬双葉漁業協同組合請戸地区漁船（真野川漁港）
		講習会の様子

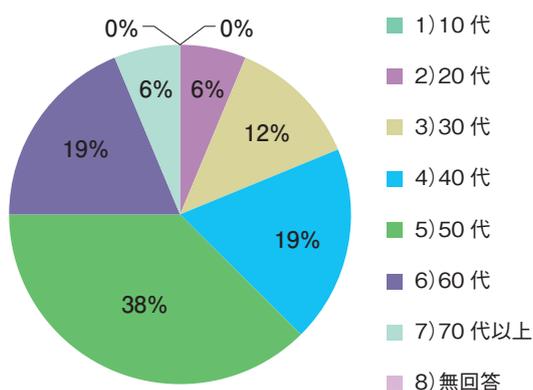


浪江町請戸地区の様子

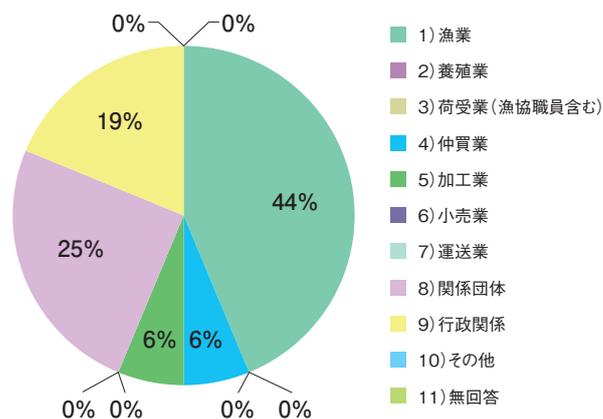
1. あなたの性別についてお答えください。



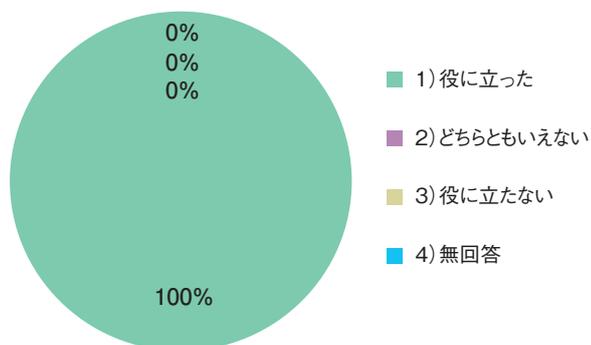
2. あなたの年代をお答えください。



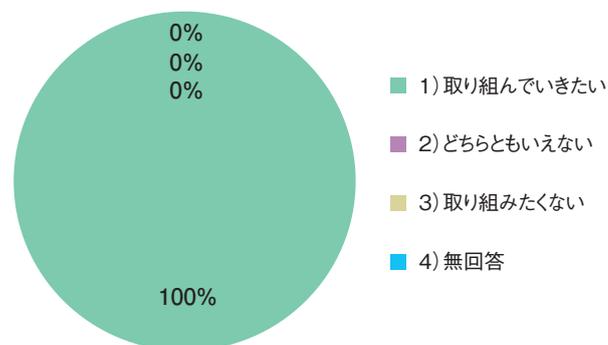
3. 業種についてお答えください。



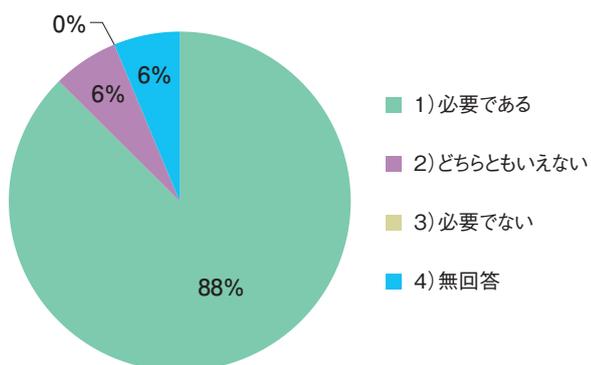
4. 講習会は役に立ちましたか？



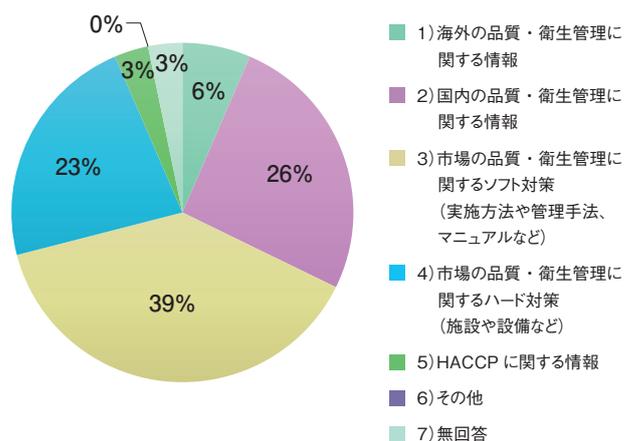
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

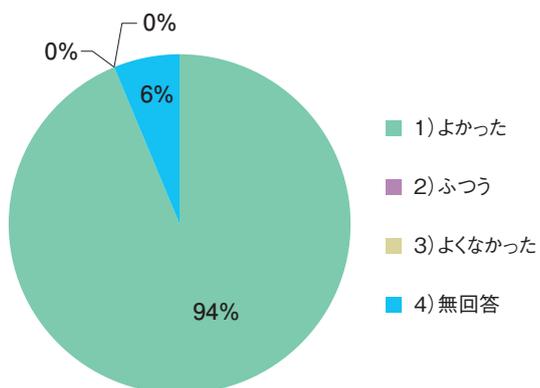


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

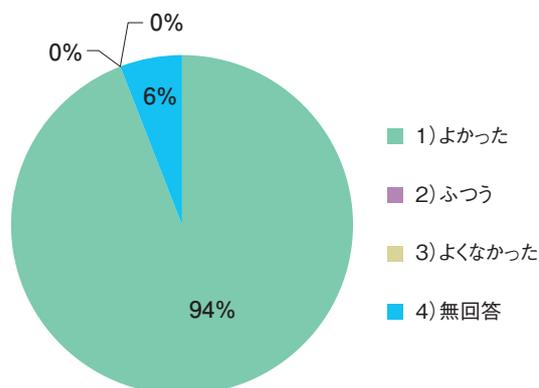


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

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

- ・なし

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・震災前はいかに魚の扱いが雑だった事がよくわかりました。

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

- ・なし

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。

- ・はじめての取組みで、衛生管理についてまだまだ分からない事ばかりだと思いましたが、一人一人の意識改革が大切だと思いました。
- ・実際に魚を動かした時に、様々な問題が出てくると考えられる。都度対応し、協議、相談して行きたい。
- ・これから市場等の利用計画等を立てる上で、検討が必要。
- ・福島県は衛生管理の面で他の地域からかなり遅れをとっていると感じた。現状でも出来る取り組みを進めていきたい。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・これからの私達の市場に良いアドバイスでした。
- ・魚だけの管理だけ行えば良いと思っていた所があり、漁船までは頭が回らなかった。今後前向きに取組みたい。
- ・市場を造るにあたって、私達が品質・衛生管理についてもっとしっかり勉強していかないといけないと思いました。
- ・品質・衛生管理に関する知識がなかったので、大変勉強になりました。
- ・第1部、2部ともに時間が短いように感じた。説明が急ぎ足となってしまった事がもったいないぐらい良い内容かと思うので、次回開催する際は、もっと長めに時間を取ってほしい。

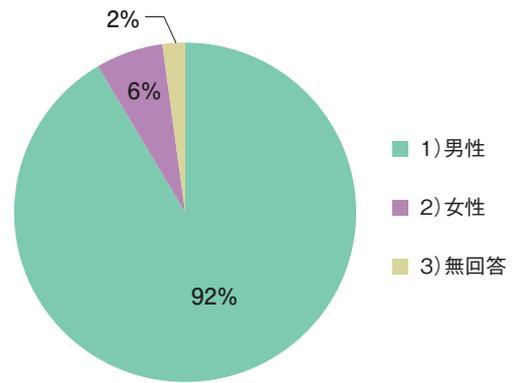
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	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 28 年 10 月 18 日
3.講習	講師	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 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. 水産物の「鮮度」と「品質」 2. 品質・衛生管理に対応した産地市場の最新事例紹介 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の概要 4. 高度衛生管理型漁港の整備に対する考え方 5. 松浦魚市場が目指す品質・衛生管理対応型市場の方向性 6. 優良衛生品質管理市場・漁港認定を取得した大船渡魚市場の取組み 7. 新しい産地市場の在り方考察 ～大船渡魚市場の過去と未来を例として～ 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		41 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、日本遠洋旋網漁業協同組合
		
		
		松浦魚市場
		講習会の様子

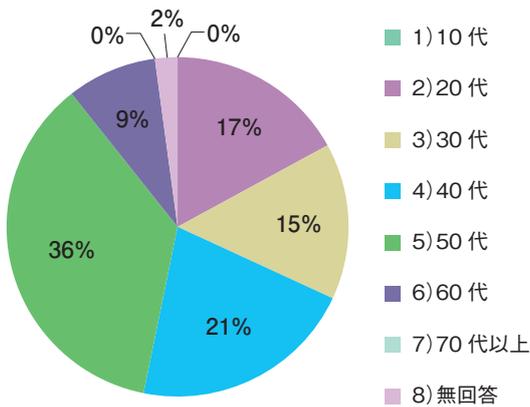


松浦魚市場

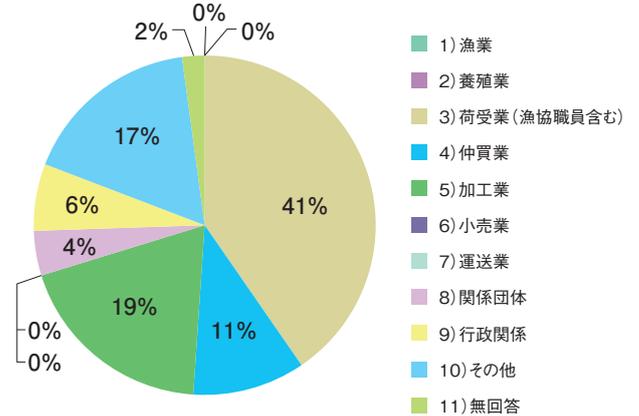
1. あなたの性別についてお答えください。



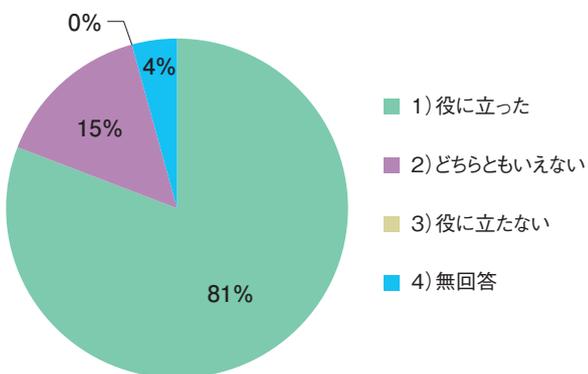
2. あなたの年代をお答えください。



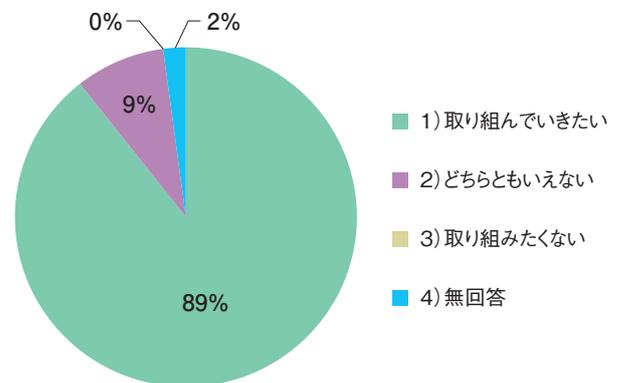
3. 業種についてお答えください。



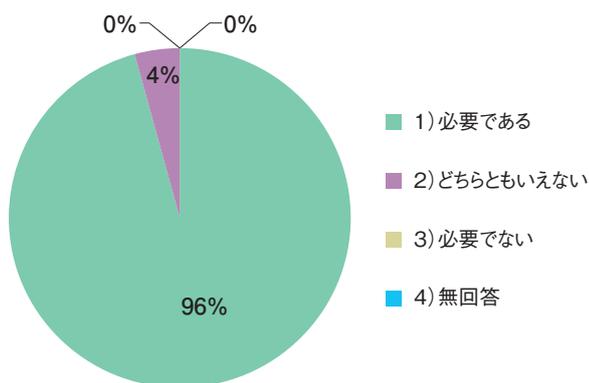
4. 講習会は役に立ちましたか？



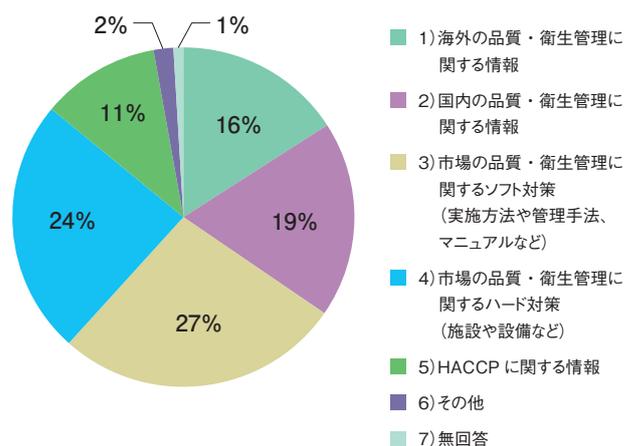
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

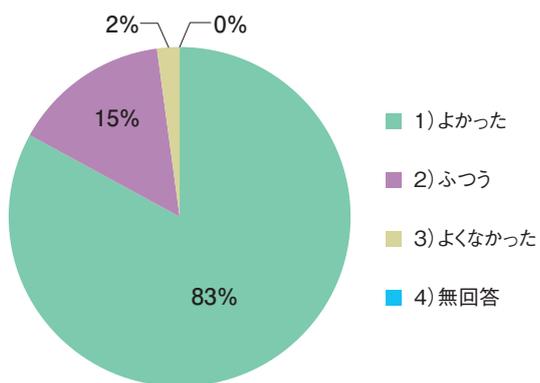


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

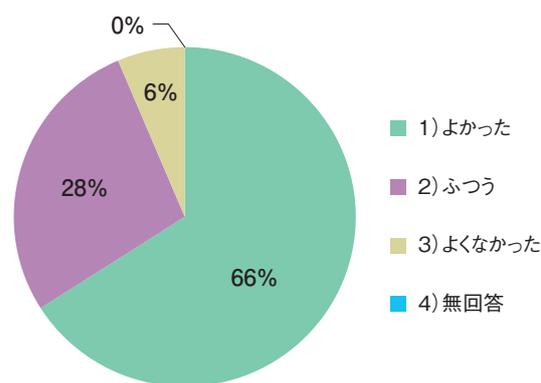


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

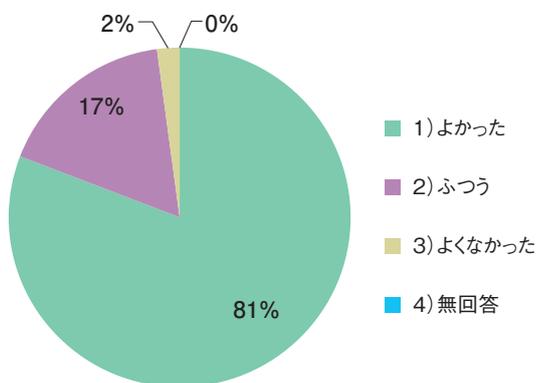
①第1部について



②第2部について



③「演習」について



3. 業種について

10) その他

- ・ 荷役業 ・ 冷蔵管理 ・ 製氷業・ 冷凍冷蔵庫業 ・ 冷蔵倉庫

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・ 多くの参加がありよかったと思います。
- ・ 今後の市場整備の参考になった。
- ・ 実際の業務に近い部分から発展させた方向性(必要性)まで、分かり易い説明だった。
- ・ 今後の西日本魚市再整備に役立てたい。
- ・ 改めて、品質・衛生管理は重要だと思った。

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

- ・ HACCP 運用中、今後も取組みを高めていきたい。
- ・ 西日本魚市様、エンマキ様とともに取組み、自分達もさらに強化 !!
- ・ ソフト面での意識が弱い。やれるところから会議、打合せなどで勉強を進めたい。
- ・ 魚介類の鮮度や品質の内容が役に立った。これからの参考にする。
- ・ まずは、出来るところからはじめたい。(手洗い、タバコ、トイレなど)
- ・ ゴミの処理、魚の鮮度保持、素早い荷受作業。

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

- ・ 鮮魚流通の源であり必要不可欠である。
- ・ 気付いた時に手遅れ(取り残される)にならないよう注意する。
- ・ 市場として、全ての品質・衛生管理に取り組む人を作る。
- ・ 食品を使う施設であれば産地市場といえども衛生品質管理は必要と思います。

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？

その他

- ・ ISO22000 他の今後必要とされ得る管理手法の取得方法について。
- ・ IT 化への取組みとその手法

ご意見

- ・ 全国他市場の実情(衛生対応ができていないか等)
- ・ 補助事業についても知りたかった。
- ・ マニュアル作成への指導、助言をお願いした。
- ・ 全国的な流れ、方向性(国の考え方、業界の進捗状況)
- ・ 海外の業者はどの様な魚なら買うのか？どの様な設備を整えているのか知りたい。
- ・ 海外の市場が日本の市場の基準までなっているのか確認したい。日本スタンダードな市場の衛生管理が必要。

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。

- ・常に消費者に見せられる市場かを考えて欲しい(タバコ・鳥)。意識改善、システム作りが必要だと思います。
- ・魚市場従事者への品質・衛生管理向上に際し、ハード面だけでなく、ソフト面強化を図っていかなければならない。
- ・松浦魚市場の場合、餌料用の水揚が多い。画一的な品質・衛生管理では、スタートを揃えなければいけないとはいえ、投資の回収ができないのでは。漁獲をコントロールし、盛漁期に合わせるのではなく、平準化した漁獲の元、小規模の高度衛生施設を利用すべきでは。
- ・外気温(高温時)に曝露時間の短縮がなされなければ、買付の継続に問題がある。死後硬直前からイノシン酸が消費者の口に入る直前に増加した状態で届ける仕組み。
- ・生産者、使用者、出荷先に分かり易い品質・衛生管理の説明(数値化)を出来る環境作り。
- ・ありすぎて一つ一つ整理、改善したい。
- ・今までにやってきた事が正しいのか、日常の行動(作業、業務)に疑問点を持つべき。
- ・先ほど書いたように、高度品質・衛生管理する為には、人を育てる事が大切になると思う。新しい市場が出来ても使う人材を作らないといけない。
- ・品質＝スピーディーな荷役、選別、荷渡し、安全。衛生→手洗い、足洗、容器、その他。
- ・市場で働く人達の意識をどの様に変えていくのかが課題と思います。
- ・害獣(鳥、猫 etc.)の侵入を防ぐ閉鎖型に特化すべきと強く思う。魚を大事に扱えるよう、雨、風をシャットアウトし、氷の応用をとっていきべき。
- ・ハード対策、ソフト対策ともに重要であるが、まずは、産地関係者 1 人 1 人が品質・衛生管理への対策をしっかりと心掛けていく事が第一の課題であると思う。
- ・水揚げから、セリから出荷までの流れをシステム化し、効率の向上と共に放置されてしまう時間を極力無くす事で、リスク管理をしていかなければならないと思います。
- ・衛生管理は行って当たり前と良いながら、手間とお金がかかる衛生管理と地域振興が結びつくものがあるといい。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・御三方とも非常に分かり易い説明で、詳細な情報を賜り有難く思います。御三方とも私の知人ではありますが、素晴らしい取り組み、知見をお持ちで、一層パワーアップされており、有意義な 1 日を過ごせました。ありがとうございました。
- ・現状の計画内容についてもっと詳しく知りたい。改革を行う力と方向性。
- ・とても勉強になることばかりで参加できてよかったです。今後の業務に役立てていこうと思います。本日は、ありがとうございました。
- ・第 2 部は資料が手元に無かったので分かりにくい。
- ・品質・衛生、鮮度等に関して、意味、必要性他なるほどと感じた。菌を入れない、つけない(増やさない)、なくす!そのためやるべき事を再度学び活かし合いたい。
- ・魚は、食品である。考えさせられました。
- ・大船渡市場のハード、ソフトは、松浦魚市場の再整備に非常に役立つものと思います。クリアしなければいけない課題は多くありますが、この講習を役立てていきたいと思っています。
- ・とても分かり易い説明だった。勉強させてもらいました。ありがとうございました。
- ・全体を通して、他の魚市場が取り組んでいることや、松浦魚市場の現状や課題などがまとめてあり、とても理解しやすい内容だった。
- ・各衛生関連の認定について、その為の費用やその効果をもう少し詳しく知りたかったです。
- ・PPT の字が見つらなかったので、印刷の資料として欲しかった。

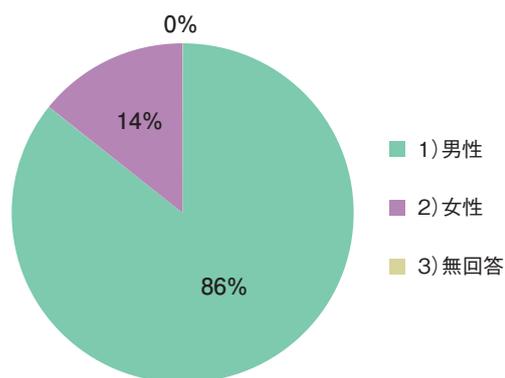
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	山川文化ホール 2 階 第 1・2 会議室
	所在地	鹿児島県指宿市山川新生町 35 番地
2.実施日		平成 28 年 11 月 15 日
3.講習	講師	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 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.「産地関係者の品質・衛生管理」 (1) なぜ品質・衛生管理が求められるのか (2) 水産物の鮮度と品質 (3) 産地市場が取り組む品質衛生管理の取り組み事例 2.「加工業者の品質・衛生管理」 (1) 水産加工場に求められる品質・衛生管理 (2) 食品衛生上の危害要因 (3) 品質・衛生管理の自己チェック 3. 新市場の活用に向けた意見交換 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		33 名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 代表機関：一般社団法人大日本水産会 構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会 指宿広域水産業再生委員会
	後援	指宿市
		
		
		指宿漁業協同組合
		講習会の様子

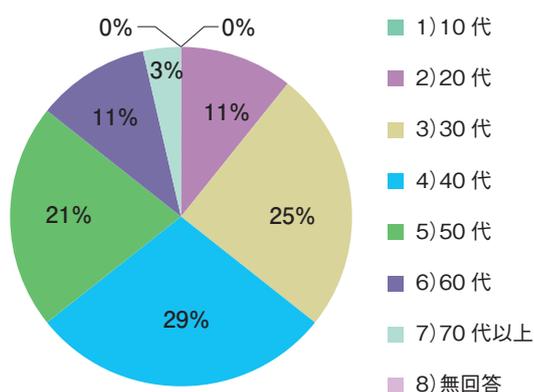


山川漁港

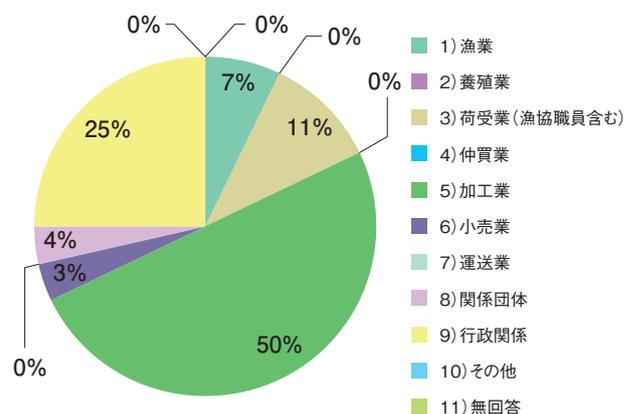
1. あなたの性別についてお答えください。



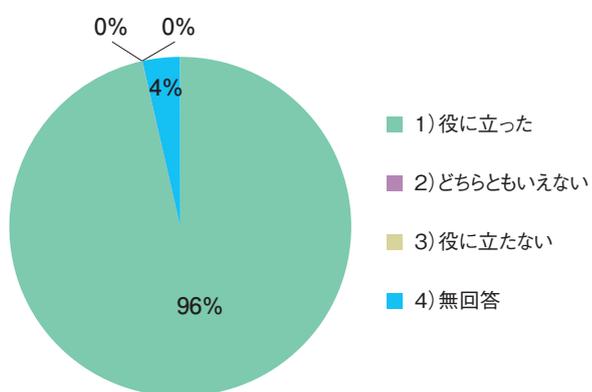
2. あなたの年代をお答えください。



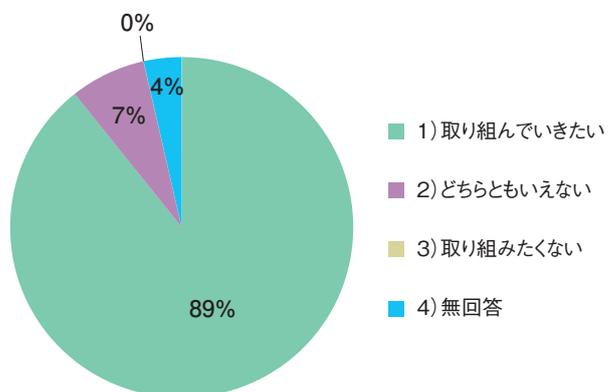
3. 業種についてお答えください。



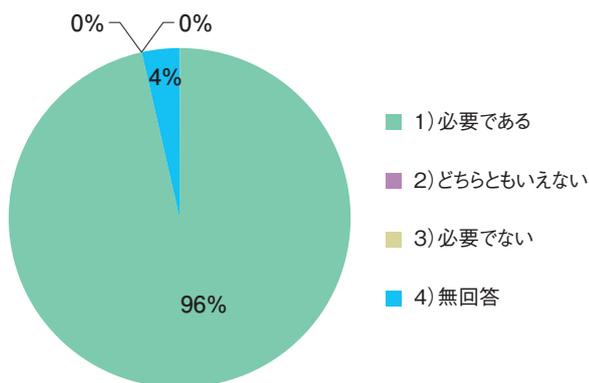
4. 講習会は役に立ちましたか？



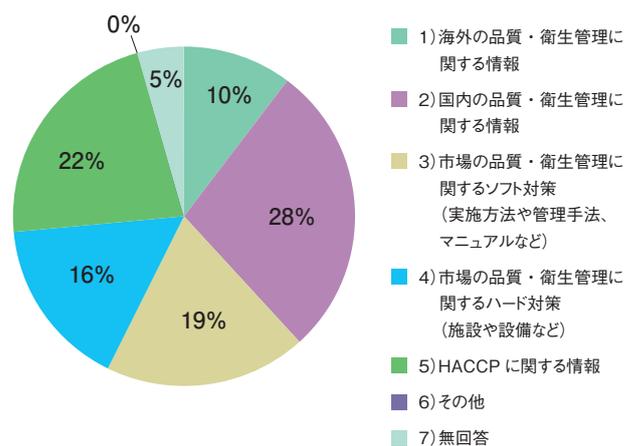
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

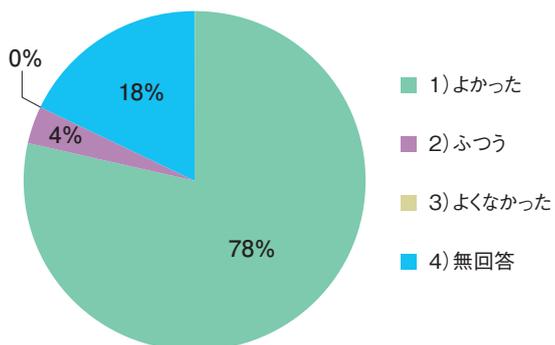


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

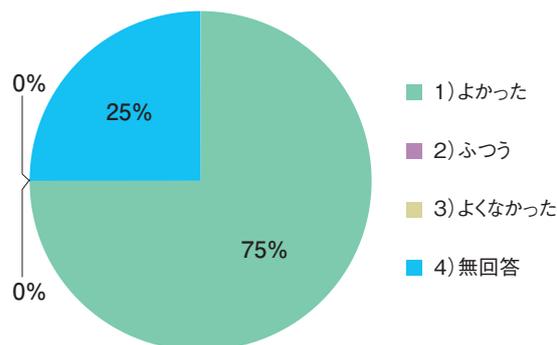


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

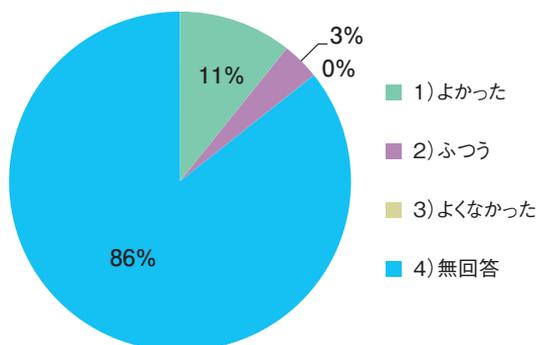
①第1部について



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

- ・もう少し時間が欲しかった。
- ・役に立ったが、取組みまでは難しい。
- ・設備や管理体制も大切だが、何よりも意識を高める事が品質・衛生管理を考える上で大切だと感じた。
- ・各地の事例を判りやすく紹介していただき、今後の参考にさせていただきたい。
- ・なにか食品を扱う時は、殺菌、洗浄を心がけたい。

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

- ・職員の認識度
- ・いろんな生産者が品質・衛生管理の取組みまで認識するにはまだ、時間がかかりそう。小さな漁協では出来ない。
- ・行政側からの取組み推進。
- ・行政の立場から、事業者様への啓発を進めていきたい。
- ・地域ぐるみで導入していった事例等があれば教えていただきたいと思った。

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

- ・工程などの無理のない範囲で。
- ・認識
- ・生産、加工、流通、販売までの一連の流れを管理していく必要がある。

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

- ・なし

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。

- ・漁獲数が多いわけではないので、衛生管理の意識がない気がします。改めて生ものを扱っているのだという意識が芽生えたのでしっかり普及できたらと思います。
- ・当たり前と思われること、しなければならぬことを当たり前きちんと行うという習慣。記録付けの習慣をきちんと継続して行わなければと感じました。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・指宿にある沿岸物の市場を集約する方向で話を進めていくが、集約に向けて衛生管理基準を引き上げたい。
- ・今後もし自分が食品製造に関わる事があれば、製造場の殺菌・洗浄や自分の身の回りも清潔に保てるようにしていきたい。

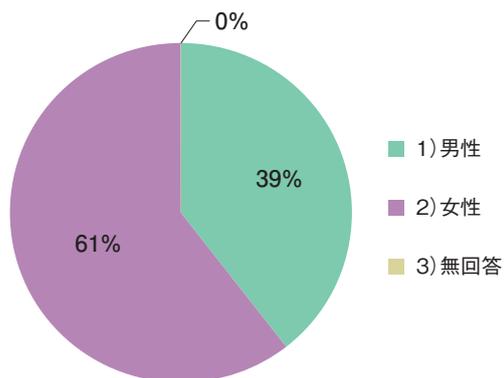
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	中泊町小泊支所内 日本海漁火センター
	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 28 年 11 月 21 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. 水産物の品質・衛生管理 2. 全国の産地市場の品質・衛生管理の取り組み事例 3. 優良衛生品質管理市場漁港認定基準の解説と対策（取組事例） 4. 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		51 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 陸揚げ		小泊漁業協同組合 荷捌き施設

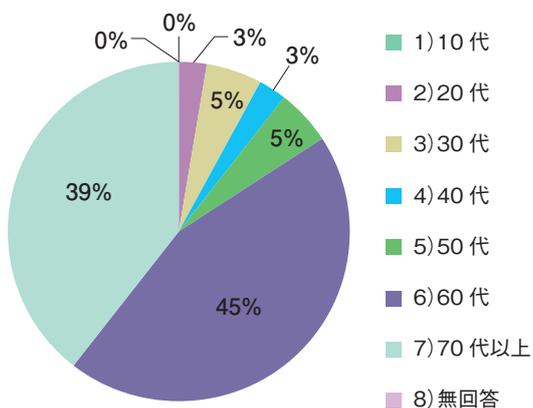


小泊漁業協同組合 荷捌き施設

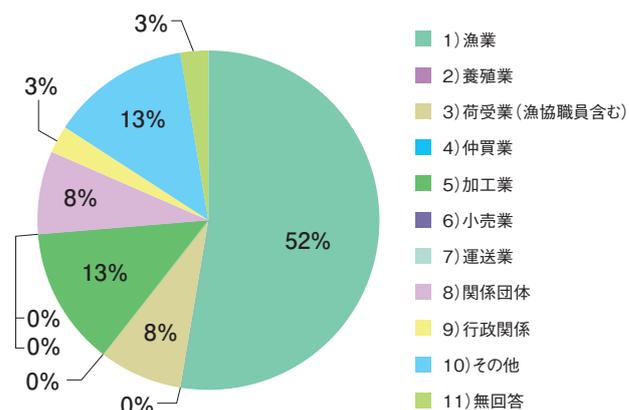
1. あなたの性別についてお答えください。



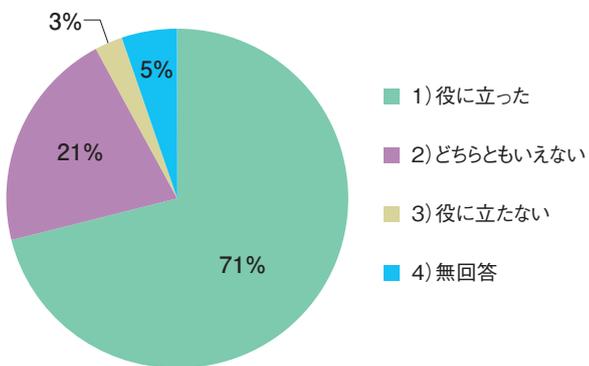
2. あなたの年代をお答えください。



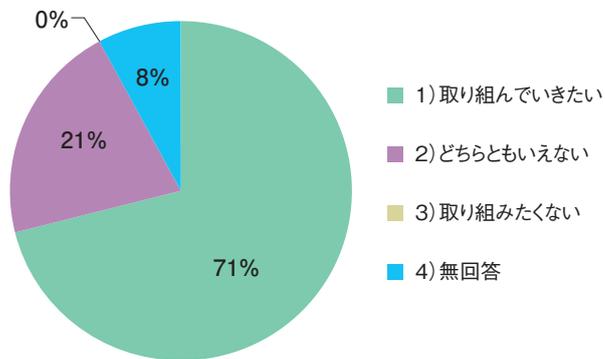
3. 業種についてお答えください。



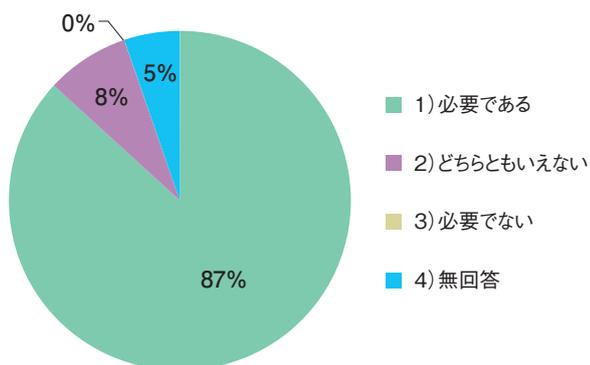
4. 講習会は役に立ちましたか？



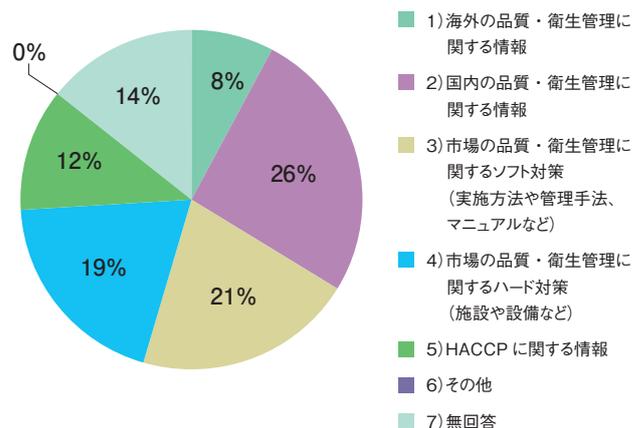
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

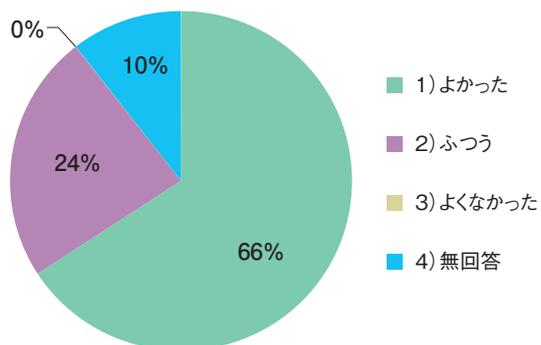


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

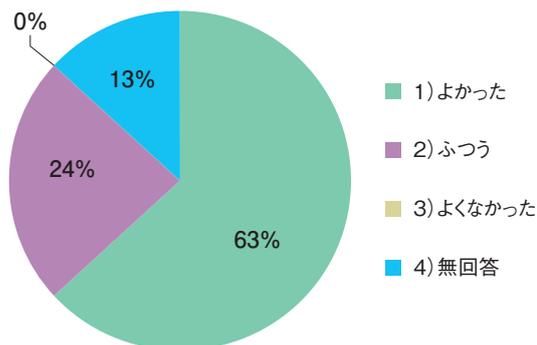


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

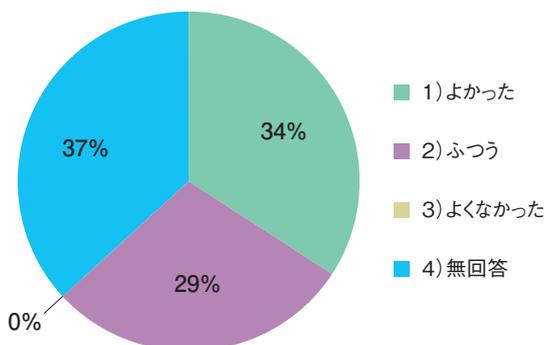
①第1部について



②第2部について



③「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

- ・市場的に注意事項を示した看板が参考になった。
- ・説明に使用した資料を紙で欲しい。
- ・衛生管理面について非常に良かった。
- ・食べ物を扱う衛生管理なので、話を聞いて大変良かったです。
- ・衛生管理、大変参考になりました。(市場の見学が出来てよかった。)

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

- ・今後の参考にしたい。
- ・漠然とやらなければと思っていたものが具体的にわかってきたが、やらなければと思っていることを進めるには、みなで進められるようになりたい。
- ・講習会に出席して話を聞いてよかったです。
- ・異物混入には、特に(髪の毛)気をつけていきたい。常に消費者の立場になって責任を持って仕事をするように。

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

- ・ルール作りの必要性を感じた。
- ・産地市場が食品安全への対策が重要であることを認識しました。
- ・HACCPの義務化の方向性がある中で、今のままでは対応できないのではないかと。

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

- ・情報化の時代ですので、情報があれば良いと思う。
- ・特にソフト対策実施方法等に関する情報を希望します。
- ・小泊の市場でできる事、やるべき事を漁協役員、漁業者代表、関係者に理解できるようにして欲しい。

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。

- ・一つ一つ課題を解決して行くべき。
- ・漁業者、業者(仲買、運送関係等)、漁協職員の5Sへの取組が課題である。基本であることからはじめないと。
- ・市場の掃除やマニュアル作りは漁協職員だけでできるが、管理をする時は、漁業者等を含め、全体が主体的にやる必要がある。講習会に来られない人にも同じように知ってもらい、同じ意識を持ってもらう必要がある。
- ・実施されていると思っている。今後は個々の認識の向上を図っていただきたい。
- ・市場に関わる人、地域の人達の品質衛生管理に対する意識向上がなければ徹底した管理は出来ないと思うので、まずは、漁師、地域住民が多く講習を受けて欲しい。
- ・どこの市場も新鮮な魚を出荷して欲しいです。
- ・市場に出入りする所に衛生面についての事を書いて漁師さんの目に付く所に貼っておくのもいいかなと思います。
- ・各部会長が説明をしてあげる方法で少しずつ変わるかも。
- ・小泊・下前漁協職員へ衛生管理の指導をする。市場の衛生管理を同保つのか。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・講習会を開催する前にテキストを配布していただければ幸いです。
- ・産地市場での品質・衛生管理取り組み方の意識を変える事が重要であることが分かりました。
- ・大きな県外の話は、遠くの話に聞こえ、私達には関係ない、出来ないとなることもある。漁協で組合員を集めて、小泊漁協の話をするのも良いと思う。
- ・イラスト、写真を多くパネルに入れて説明した方がわかりやすいと思いました。冊子のページ数を言ってから説明して欲しい。
- ・小泊・下前漁協の衛生管理はどのくらいなのか。又どこを改善すればよいのか具体的に言って欲しい。

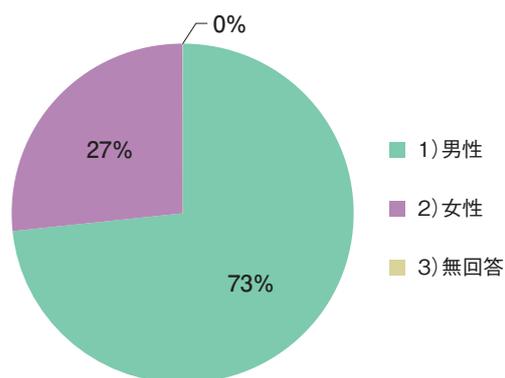
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	新深浦町漁業協同組合 本所
	所在地	青森県西津軽郡深浦町北金ヶ沢塩見形 406-1
2.実施日		平成 28 年 11 月 22 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. なぜ品質管理・衛生管理がもとめられるか 2. 食品衛生上の危害要因 3. 産地市場が取り組む品質・衛生管理の取組事例 4. 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		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) 新深浦漁業協同組合
	協力	青森県西北地域県民局 地域農林水産部 鱒ヶ沢水産事務所
		
新深浦町漁業協同組合 陸揚げ岸壁		新深浦町漁業協同組合 荷捌き施設

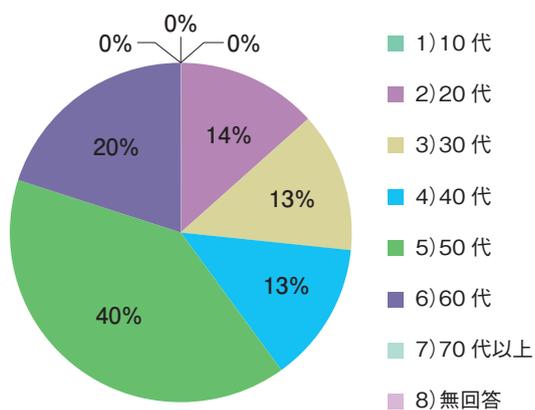


新深浦漁業協同組合 荷捌き施設

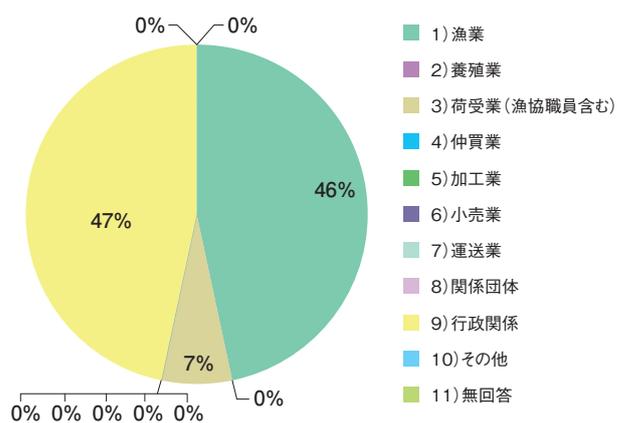
1. あなたの性別についてお答えください。



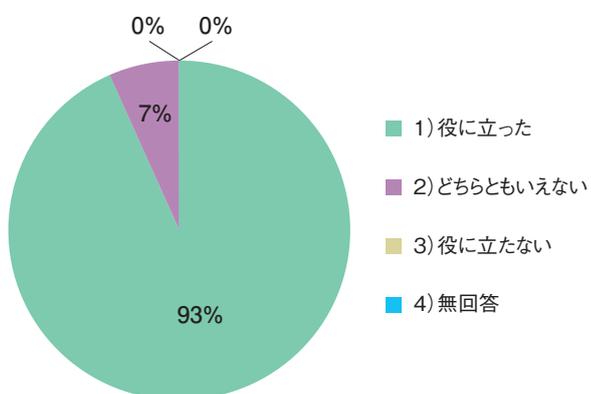
2. あなたの年代をお答えください。



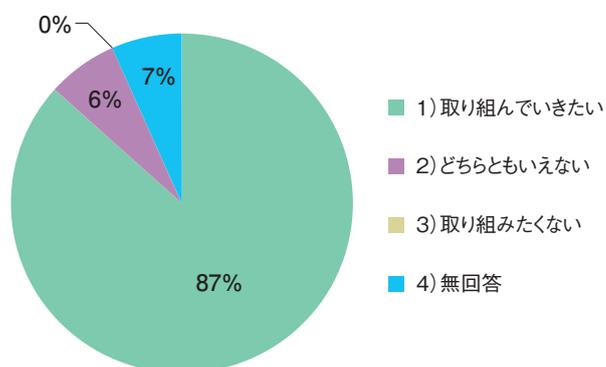
3. 業種についてお答えください。



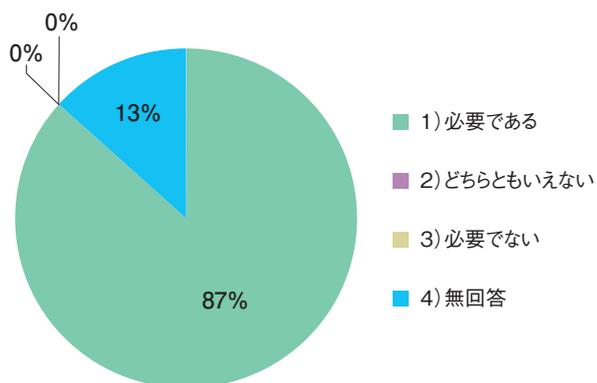
4. 講習会は役に立ちましたか？



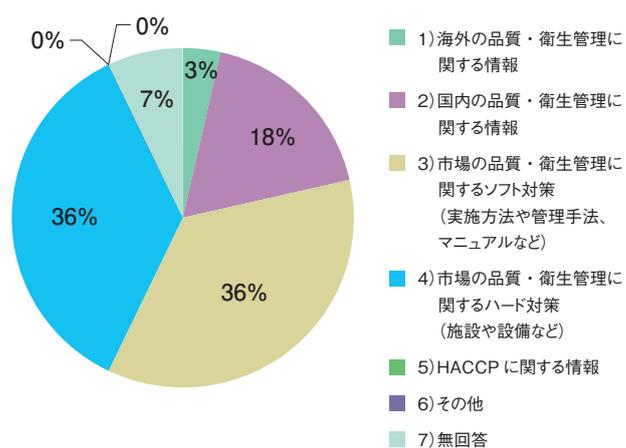
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

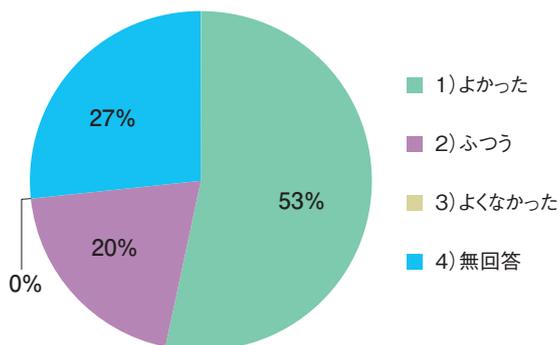


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

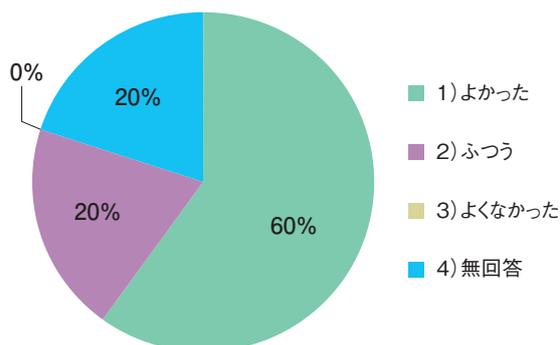


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

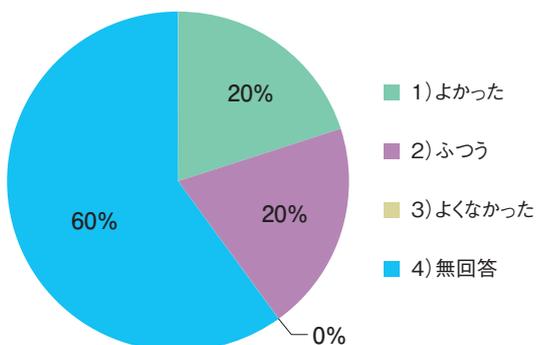
①第1部について



②第2部について



③「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

- ・市場で働く人の基本ルール！産地魚市場の実態と特性。
- ・産地市場の取り組むべき方向性が分かった。

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

- ・今日の講習を聞いたうえで、やれる所を是非取り組んでいきたいと思う。
- ・とても勉強になりました。
- ・将来的に、HACCP 対応の市場が標準になっていくと思うので、漁業者等に普及する必要がある。

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

- ・衛生管理は必要だと思うから。
- ・「産地市場」としてのプライドを持ってもらう必要がある。小さな魚市場に負けない取組みを促す。
- ・市場として HACCP 対応は必要になると思う。

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

- ・なし

ご意見

- ・導入費用、長期的なランニングコストを提示。費用はかかるがメリットがあるということを周知、啓蒙する事が大切。早く取り組むメリット。取り残されないためにはどうするか。
- ・国内の他市場の情報

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。

- ・漁協が古く、新しい施設であればいろいろ改善できるであろう。
- ・まずは、市場内の整理・整頓。不要なもの、使っていないものは整理。きれいになることで市場関係者の意識・モチベーションをあげ、順次高度な品質管理に取り組んでいく。
- ・市場関係者の意識改革。財政面での支援。
- ・漁協は、資金力がないので、ソフト対策や簡易な方法(パレット利用など)による品質・衛生管理を普及指導していきたいと考えています。
- ・青森県、特に日本海側の産地市場は、開放型市場が主であり、ハード面での新設もなかなか困難なことから、ソフト面の取組みで対応しているところもある。今後、閉鎖型市場の必要性を改めて感じた。
- ・漁業者、市場関係者の品質・衛生管理に対する意識が低く、現在の魚の取り扱いを変えるには時間がかかると思うが、将来を考えると取り組んでいかないと取り残されると思う。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・品質管理して、取扱った魚の味を知る。品質管理の重要性を「五感」で感じるメニューを盛り込む。先進地の市場で働く人の意見を呼んで聞くといいのでは。

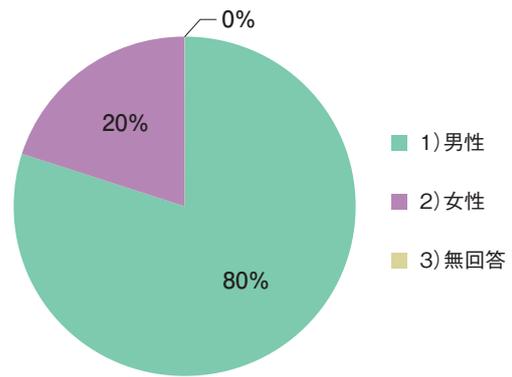
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	上越漁業協同組合 中瀬館
	所在地	新潟県糸魚川市大字能生小泊 7567 番地 7 地先
2.実施日		平成 28 年 12 月 3 日
3.講習	講師	阿部 万寿雄 氏 ABE 技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 岡野 利之 氏 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. 水産物の衛生管理対策 2. 水産物の「鮮度」と「品質」 3. 全国の衛生管理対応型市場の取組事例 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の紹介 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		48 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) 上越漁業協同組合
		
上越漁業協同組合 荷捌き施設		講習会の様子

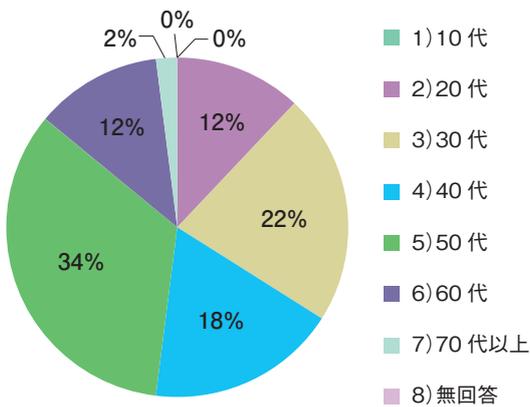


上越漁業協同組合 地方卸売市場

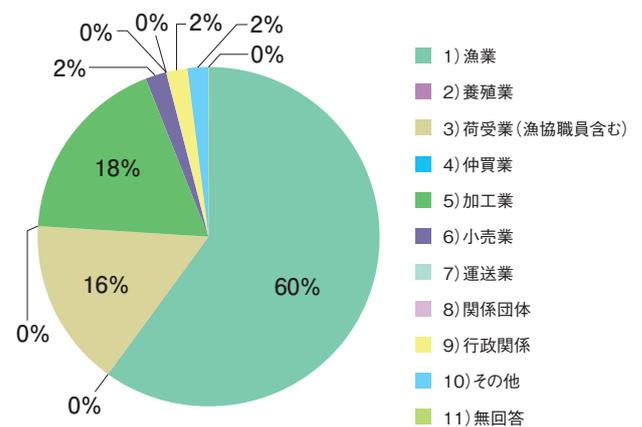
1. あなたの性別についてお答えください。



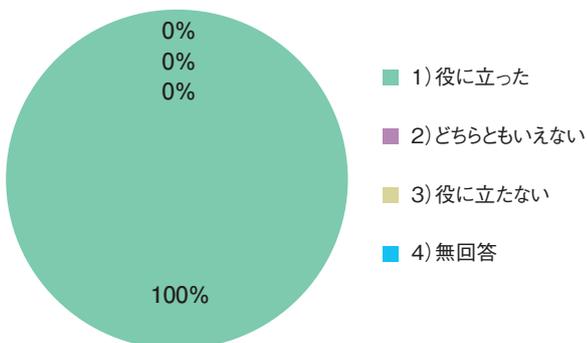
2. あなたの年代をお答えください。



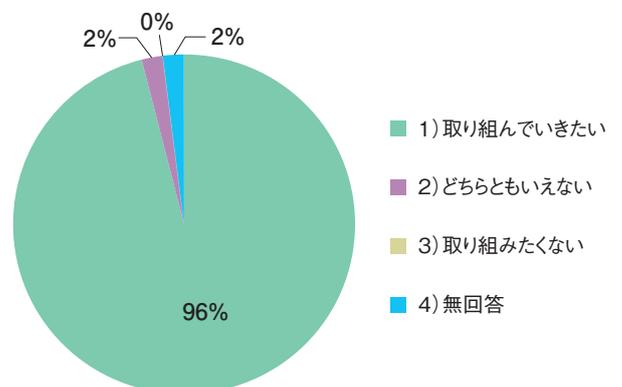
3. 業種についてお答えください。



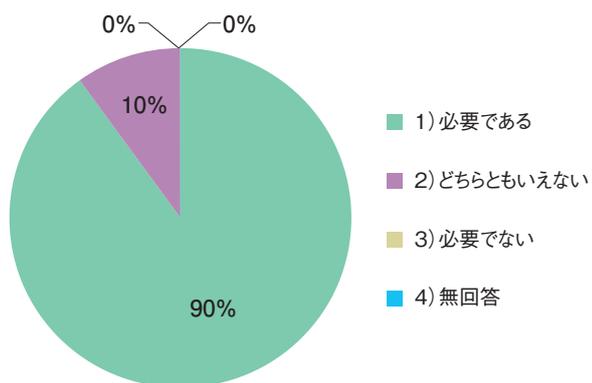
4. 講習会は役に立ちましたか？



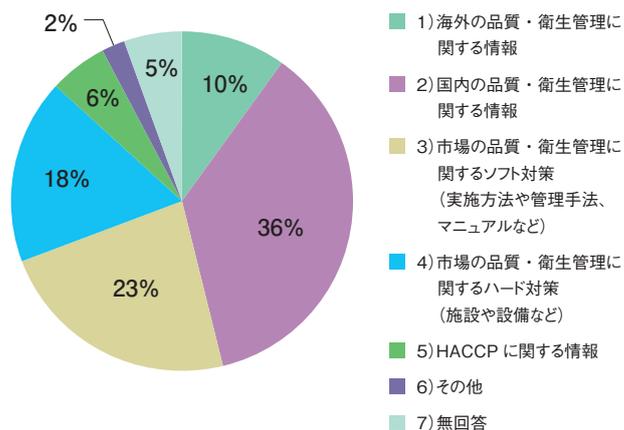
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

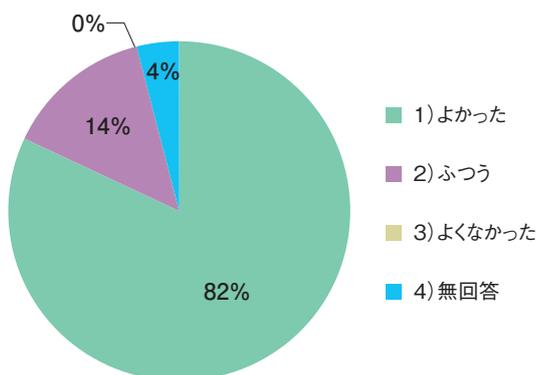


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

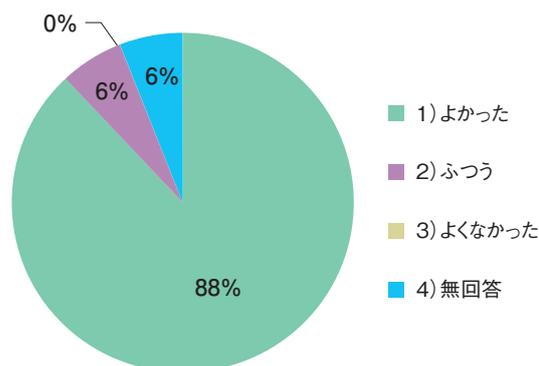


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

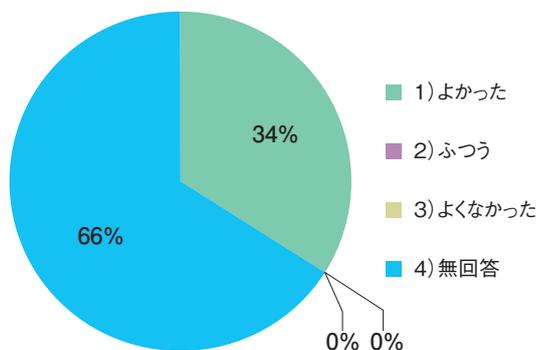
①第1部について



②第2部について



③「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

- ・魚の鮮度について(サーモグラフィティ)良かった。
- ・「衛生管理」に対する考え方が船や組合、個人レベルで大差あり、今はただ戸惑うばかりです。
- ・詳細に説明されていて良かった。
- ・魚肉の鮮度落ちについて、冷凍、解凍についてももう少し説明が欲しかった。
- ・先進的な衛生管理があるのだと感心しました。
- ・知らなかった事が多くあった。
- ・違う業種ですが、知識の取得はありがたく考えます。

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

- ・既に様々な面から議論を重ね、実行している一方で、なかなか他者に通じない歯がゆさを感じている。
- ・出来るところから取り組みたいと思った。
- ・取り組める範囲で。
- ・上の方の考え次第だと思います。
- ・鮮魚の温度管理の重要性を感じた。
- ・これから自分のできる事に取り組んでいく。
- ・実態や現場が少し理解できました。

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

- ・これから、将来的にも必要であると思った。
- ・大変だと思うが、業界の流れだとすれば、早い方がよ良い。産地間競争とブランドや生産地定着には必須となる。

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

- ・なし

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。

- ・市場の衛生管理を進めていくのはもちろんですが、各船で大量に魚が獲れた時にどのように品質管理をするかが必要であると思います。また各支所での魚の選別の仕方についても同様だと思います。
- ・人を造る。
- ・魚を入れる発泡スチロールの箱をうちの船では、直接コンクリートの上に置かないようには気をつけているが、市場では、直置きしているので、気をつけていても無駄になってしまうのかな、と思っている。残念です。
- ・兎に角「世間の標準」「常識」にもっと関心を持つ人が増えて欲しい。
- ・タバコを吸う人の意識を変える必要がある。
- ・費用等の問題(維持費 etc.)が大きいと思われる。
- ・個人と組合の意識を統一しなければならないと思った。高いレベルを基準にすると小さい港はつぶれていくのでは？
- ・漁業者、職員だけでなく、仲買人も含めた衛生管理教育が必要。やれる範囲内で工夫すればもっとできる衛生管理も可能と思う。

- ・トイレを清潔にした方が良いと思います。
- ・手洗いの徹底。
- ・資金も必要となると思うので、漁協が主となって進んでやれば良いと思う。
- ・お金をかけずに出来る対策。関係者の教育。
- ・年間 2300t の水揚げは、全国でも多いとは言いませんが、県内にとって貴重な資源資産であることは重要です。産官学連携を始め、地域産業として、将来に渡り定着することを願います。セリ時にト口箱に長靴で乗ること。場内周辺でのタバコ(喫煙)と吸殻の投げ捨てが気になりました。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・とても勉強になりました。
- ・温度ロガーの話は、とても面白かったです。漁業者だけでなく、流通、販売の人達にももっと知ってもらいたいです。私自身も気を付けたい事例でした。
- ・知らないこともまだまだあるし、広い視点でものを見る事が大切だと、お話を聞いて感じました。できることから、実践していきたいと思いました。
- ・有難う御座いました。
- ・もう少し時間があたら。
- ・実際の市場の写真等があってわかりやすかったです。
- ・船も市場もレベルUPを望もうと思った。しかし、度が過ぎる政策は漁師を減らすことになると思った。2部がとてもわかりやすかった。
- ・阿部さんが最後に話した、100%国産品、鮮度が良い貴重な仕事という言葉が印象的でした。これからも自信を持ち従事していきたいと思いました。
- ・とても良かったです。実行していきたいと思います。
- ・他県の事例や品質管理の実験データは非常に分かり易く、皆さん参考になったと思います。資料がわかりやすいのだと思います。
- ・獲ってくるだけではダメ。加工まで考えることは同感。市場見学に協力を頂いているが、お客様から、魚の臭いがしないと感心される現在の取組が好影響と考えます。消費の拡大を含み、水産業界の進展を望みます。

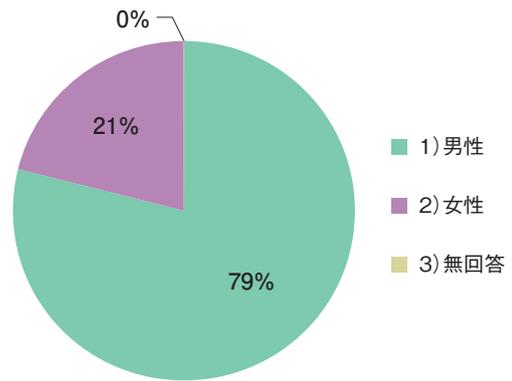
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	むつ市大畑公民館
	所在地	青森県むつ市大畑町中島 108-5
2.実施日		平成 28 年 12 月 9 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. 水産物と食中毒 2. 産地市場の一般的衛生管理 3. 築地市場の取組み 4. 全国の衛生管理対応型市場の取組事例 5. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の紹介 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		22 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) むつ市大畑地区産地協議会
	後援	むつ市
		
		
		大畑町漁業協同組合
		講習会の様子

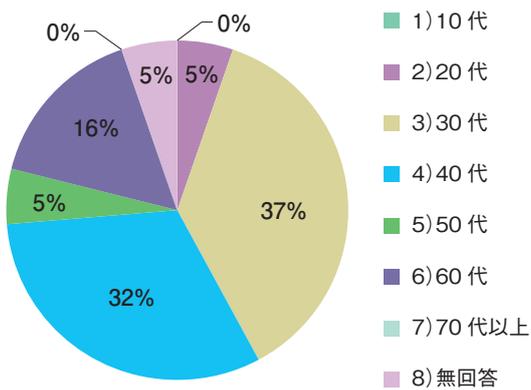


大畑町漁業協同組合 荷捌き施設

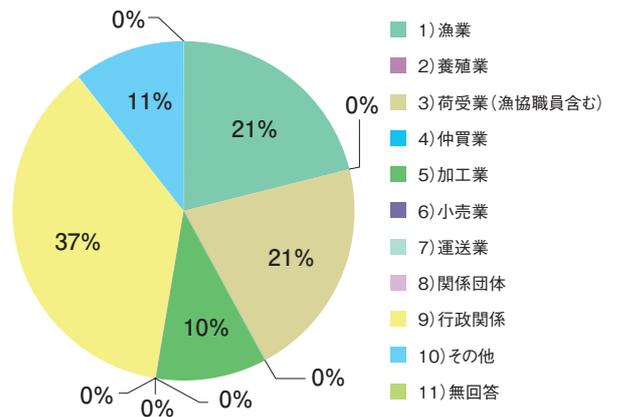
1. あなたの性別についてお答えください。



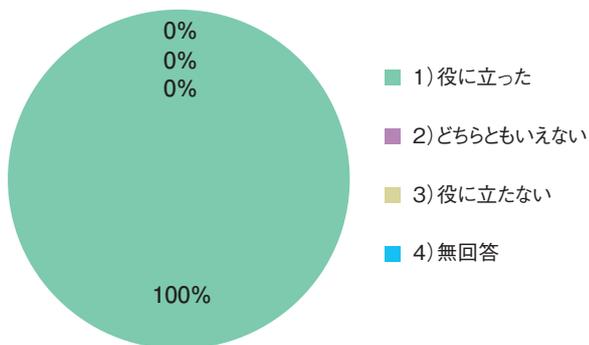
2. あなたの年代をお答えください。



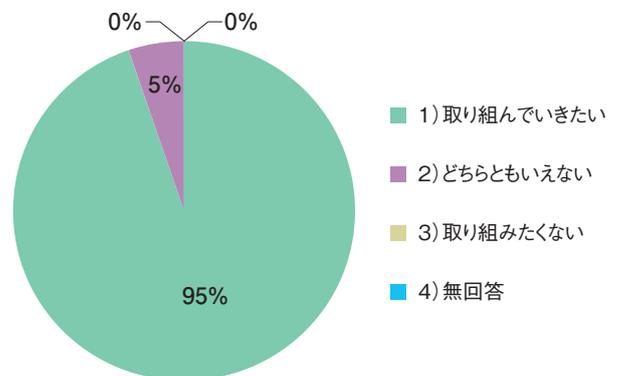
3. 業種についてお答えください。



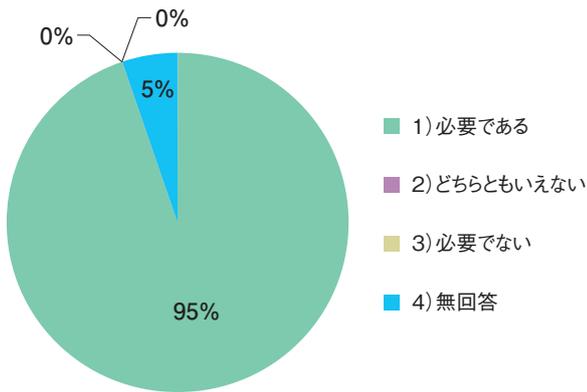
4. 講習会は役に立ちましたか？



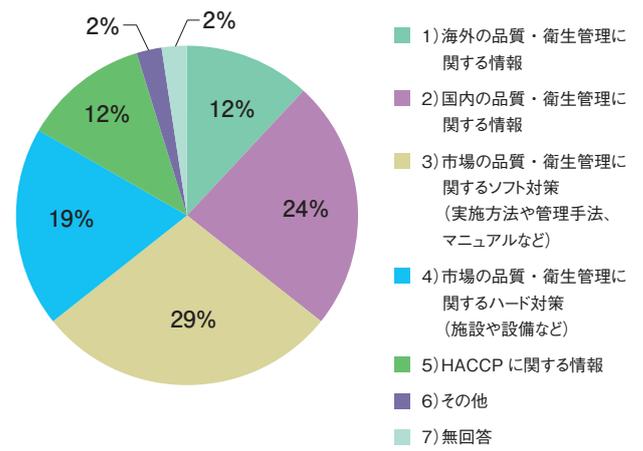
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

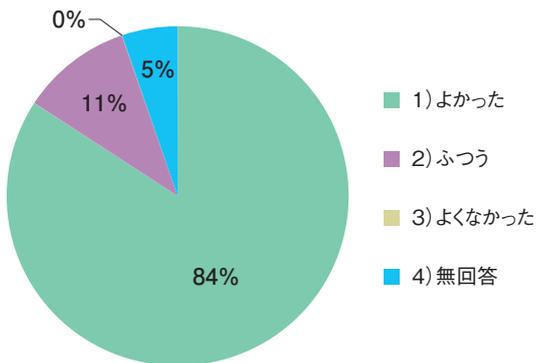


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

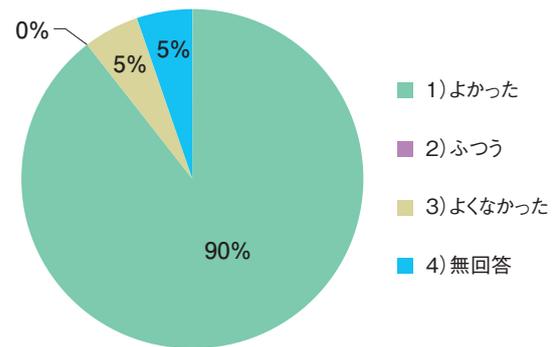


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



3. 業種について

10) その他

- ・試験研究

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・やれる事をやっていきたい。

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

- ・取り組みたいが投資的に問題がある。

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

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

- ・消費地のニーズ詳細

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。

- ・講習会参加者は、品質・衛生管理の必要を認識しているが、それ以外の漁業者、仲買人等に意識付ける事が必要。現状で大畑魚市場が、どのレベルなのか知ってもらう必要がある。
- ・荷捌き場にトイレがあるので、改善できればと思います。
- ・マニュアル作成時の具体例も欲しい(フローチャート他)
- ・出入りする全ての人を守れるようなマニュアルが必要だと感じました。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・少し詰め込みすぎでは。13：30開始でゆっくり進めても良かった。
- ・あまりに大きい市場の事ばかりなので、わかりにくかった。
- ・常に新しい情報を。
- ・岩手の具体例がもっと欲しい。
- ・電解水の有効性はわかったが、経費的な面について知りたかった。

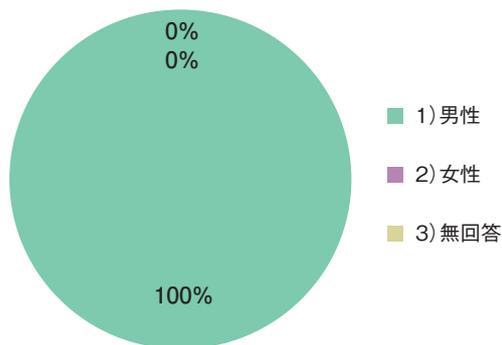
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	石巻市水産物地方卸売市場 会議室
	所在地	宮城県石巻市魚町 2 丁目 14
2.実施日		平成 29 年 1 月 17 日
3.講習	講師	吉野 千春 日本無線株式会社 ソリューション事業部 富山 実 石巻市水産課 加工流通グループ 技術主幹 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. 全国の衛生管理対応型市場の取組事例 2. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の紹介 3. 石巻市水産物地方卸売市場石巻売場 品質・衛生管理マニュアルの解説 4. 衛生管理等に関わる情報活用の有効性 5. 石巻市水産物地方卸売市場石巻売場の今後の展望 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		23 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） 石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会、 宮城県石巻市産地協議会
	後援	石巻市、石巻魚市場株式会社
	協力	一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所
		
石巻市水産物地方卸売市場		
		
		講習会の様子

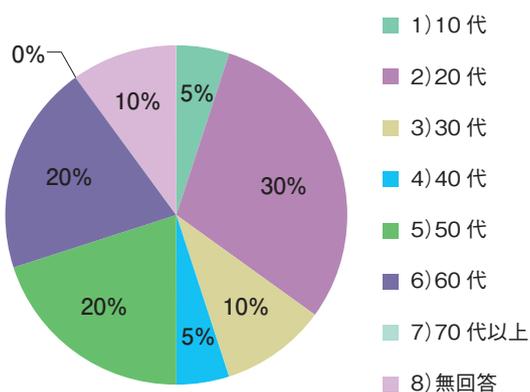


石巻市水産物地方卸売市場 入札の様子

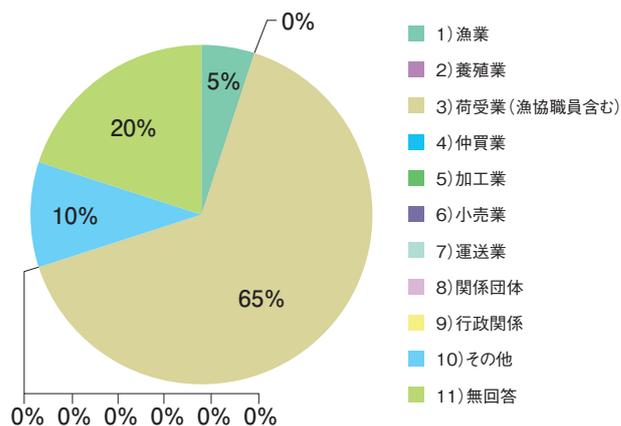
1. あなたの性別についてお答えください。



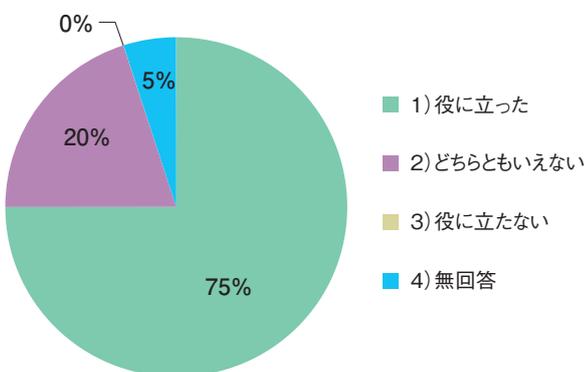
2. あなたの年代をお答えください。



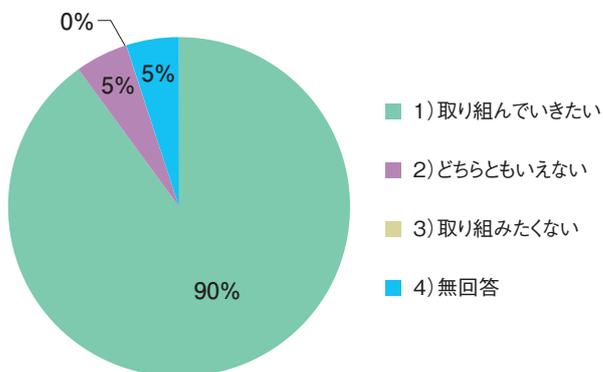
3. 業種についてお答えください。



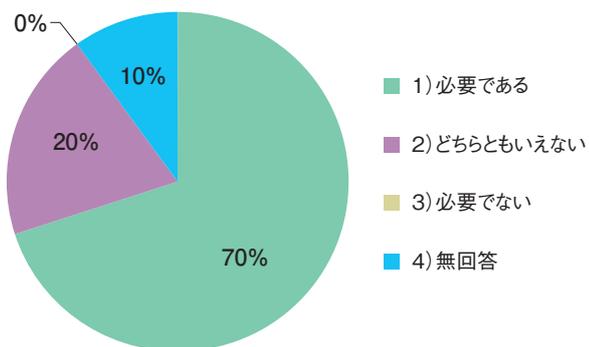
4. 講習会は役に立ちましたか？



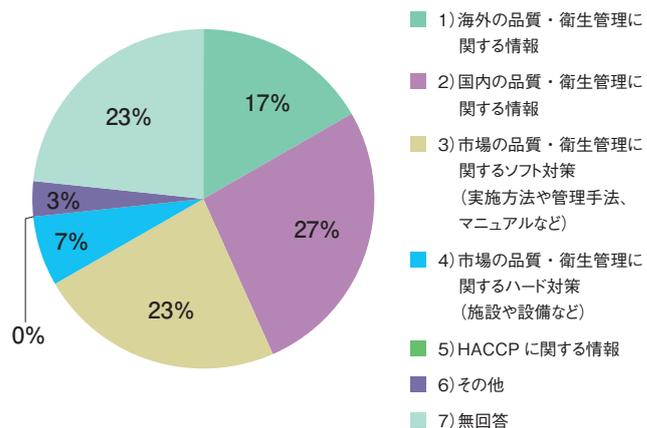
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

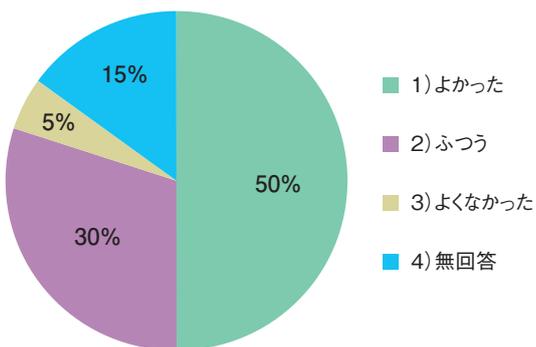


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

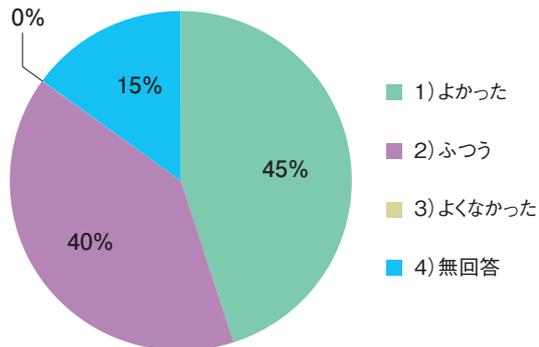


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

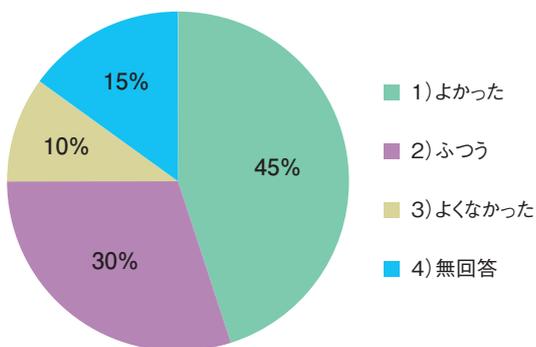
①第1部について



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

- ・重要性を再確認できた。
- ・再確認、見直しの確立が出来た。

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

- ・関係者に必要性をどう伝えるか難しいが検討したい。
- ・清掃を良くする。
- ・全ては無理だが、何か一つ。

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

- ・先進地にしたい。

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？

その他

- ・温度ロガー、サーモグラフィーの例

ご意見

- ・温度の写真で温度管理の必要性を感じた。

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。

- ・野菜、魚肉、食品加工等の良い事例の紹介。
- ・カモメ、カラス等を入れないようにして欲しい。ハエなどをわからないようにして欲しい。
- ・魚体温度記録、リフトの電動化。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・動画で他の良い例を見せて欲しい。(国内、国外、水産以外でも)
- ・参加者を多くする方法、システム。

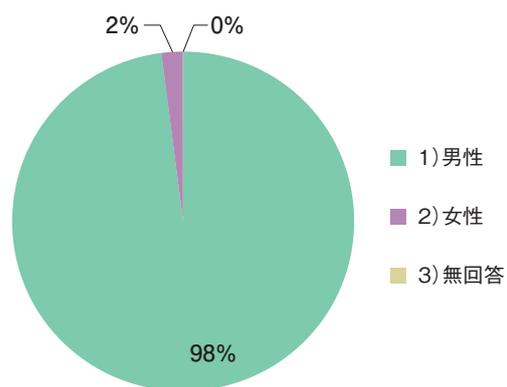
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	八戸市水産会館 大会議室
	所在地	青森県八戸市白銀町字三島下 95 番地
2.実施日		平成 29 年 1 月 26 日
3.講習	講師	阿部 万寿雄 ABE 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. 水産物の衛生管理対策 2. 水産物の「鮮度」と「品質」について 3. 他産地の品質・衛生管理の取組事例 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の紹介 5. 八戸漁港の品質・衛生管理における課題と対策 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) 八戸漁港産地協議会
	後援	八戸市
		
地方卸売市場八戸市第三魚市場A棟 (EU-HACCP 登録)		講習会の様子

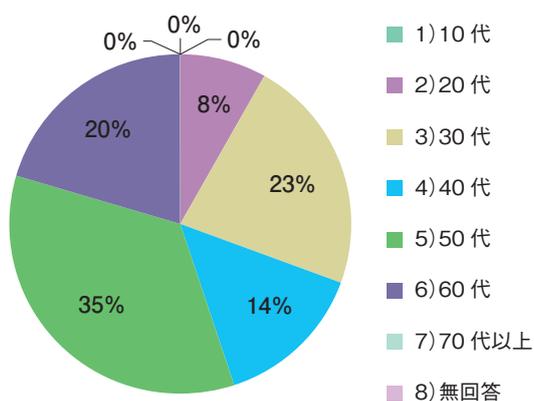


八戸漁港

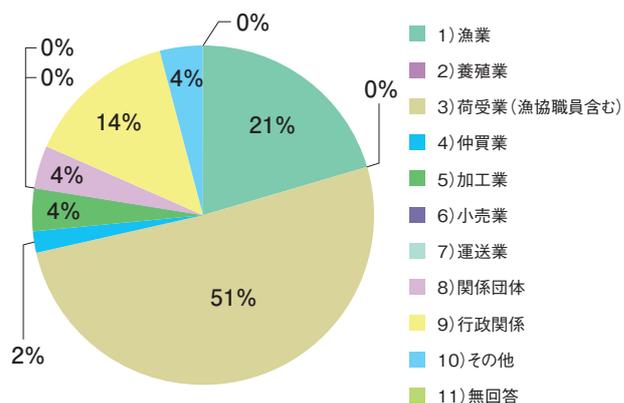
1. あなたの性別についてお答えください。



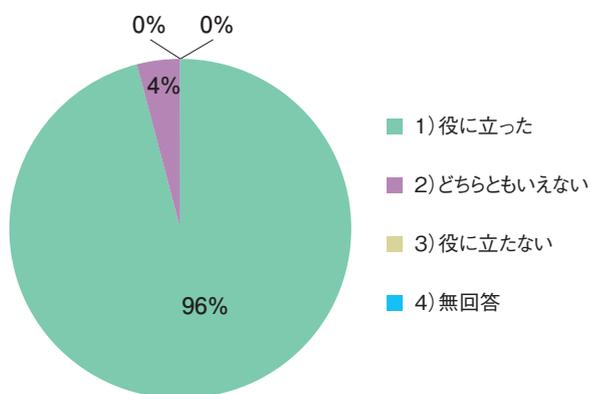
2. あなたの年代をお答えください。



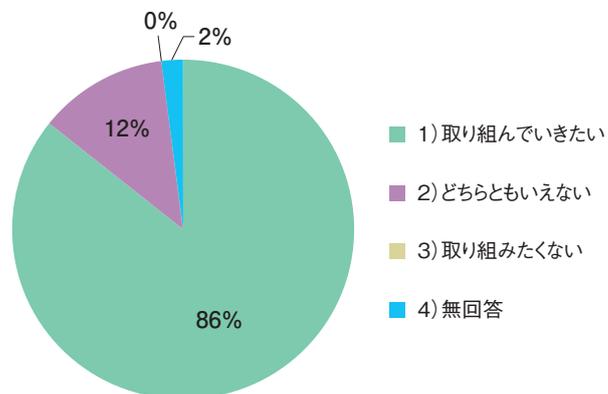
3. 業種についてお答えください。



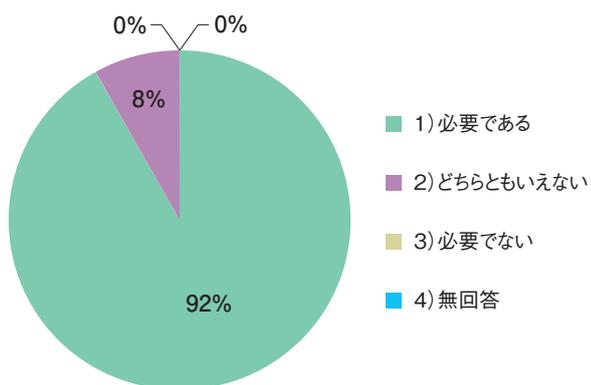
4. 講習会は役に立ちましたか？



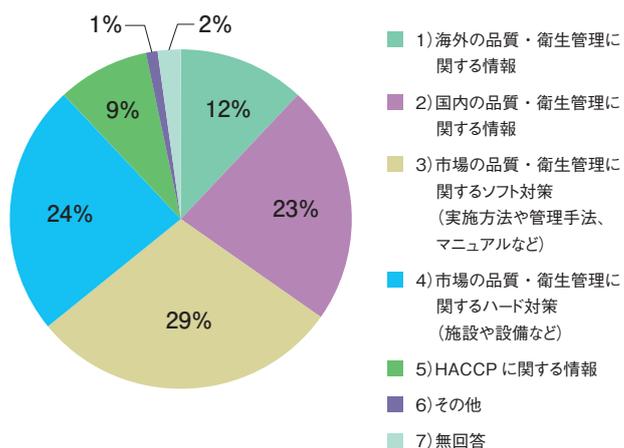
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

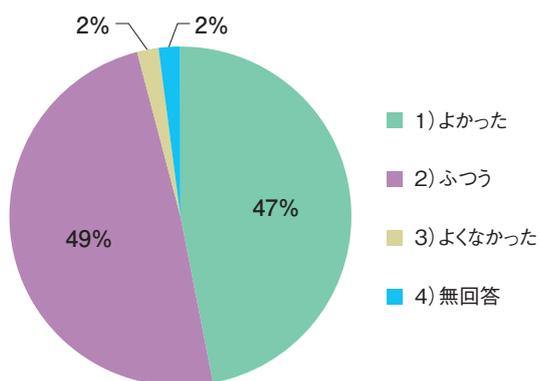


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

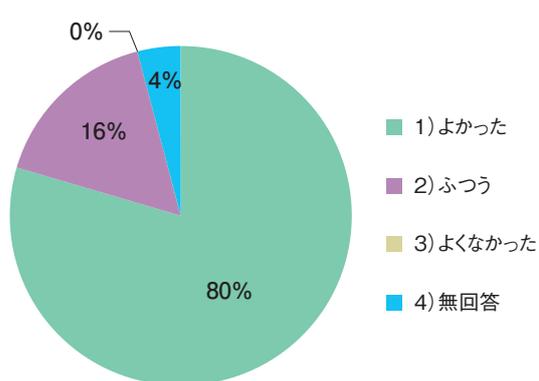


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

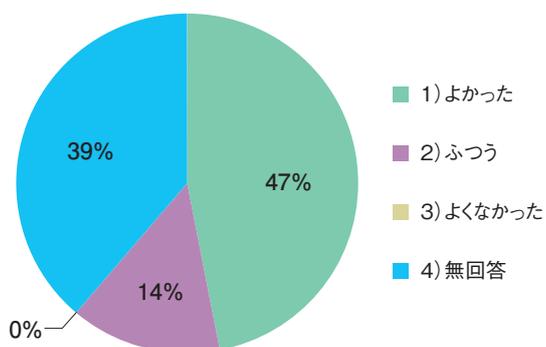
①第1部について



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

- ・潜水土

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・八戸も衛生管理の向上に力を入れて欲しい。
- ・他地区の内容等もわかり良かった。
- ・大変勉強になりました。

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

ご意見

- ・食品を扱う上で必要。
- ・ノロウィルス、カンピロバクターなどの菌を発生させない市場を作っていかなければならない。
- ・市場間との競争に負けないために早急に取り組む必要があると思った。

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

- ・岩手、宮城県の市場は震災で逸早く衛生管理に取り組んでいる。大船渡市場に負けない市場にして欲しい。

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

- ・なし

ご意見

- ・他港の年間のランニングコストはどれくらいなのか知りたい。

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。

- ・市場関係者(漁業者、職員、仲買人等)全ての意識をまず改善する。
- ・市場の施設が新しくなったことによって、経費面(電気、水道など)の負担が増えるのではない？開設者の八戸市と卸売二者との三者負担になっているが開設者の負担を多くして欲しいと思う。
- ・高鮮度出荷の評価や差別化を推進することで、付加価値を造成。
- ・木製容器の使用廃止。
- ・業界が一体となった取組が必要。
- ・市場内への入場の際、手指、長靴の洗浄を徹底させる必要あり。
- ・木箱の再利用、船上から衛生管理(タバコ等)

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・手洗いの場所を増やす。トイレの近代化が必要。

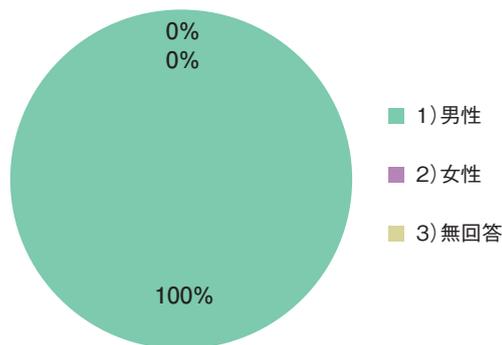
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	相馬双葉漁業協同組合
	所在地	福島県相馬市尾浜字追川 196
2.実施日		2017 年 1 月 31 日（火）
3.講習	講師	岩沼 幸一郎 氏 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕
		岡野 利之 氏 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. なぜ品質・衛生管理が必要なのか</p> <p>2. 水産物の品質・衛生管理とは</p> <p>3. 全国の衛生管理対応型市場の取組事例</p> <p>4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の紹介</p> <p>5. 演習 品質・衛生管理の取組み自己チェック</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		22 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） 相馬双葉漁業協同組合
	後援	福島県、福島県漁業協同組合連合会
		
		
		相馬双葉漁業協同組合
		講習会の様子

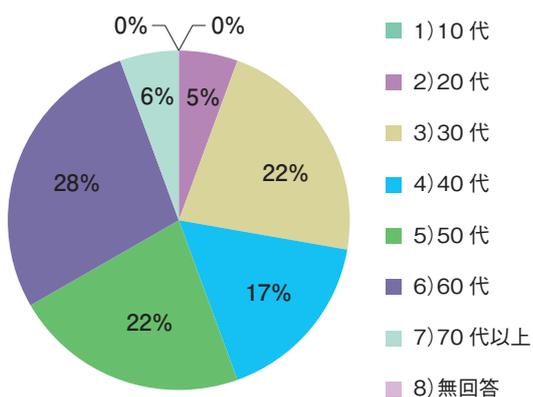


相馬双葉漁業協同組合

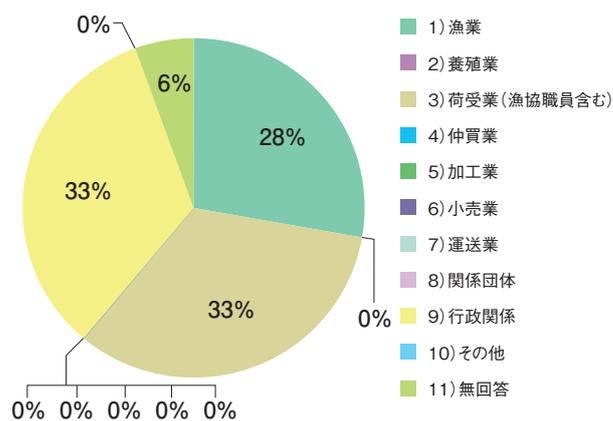
1. あなたの性別についてお答えください。



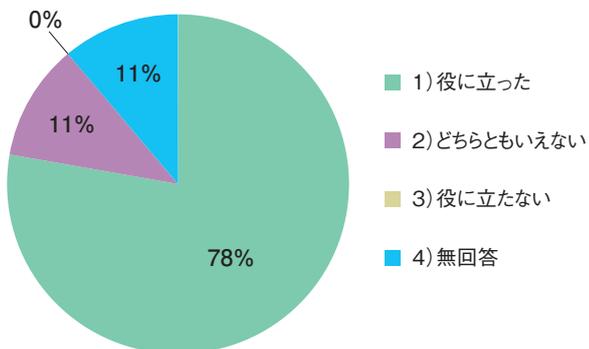
2. あなたの年代をお答えください。



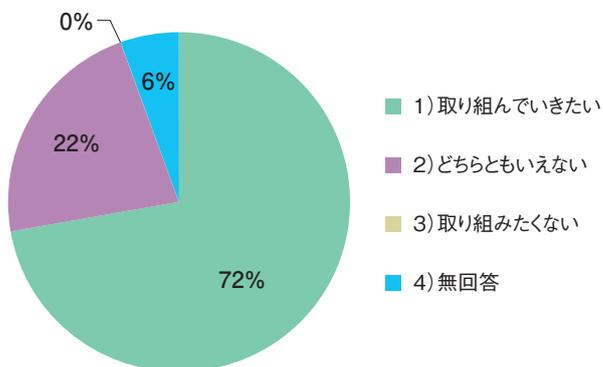
3. 業種についてお答えください。



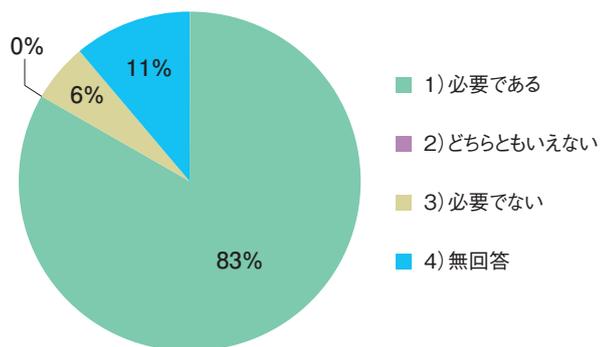
4. 講習会は役に立ちましたか？



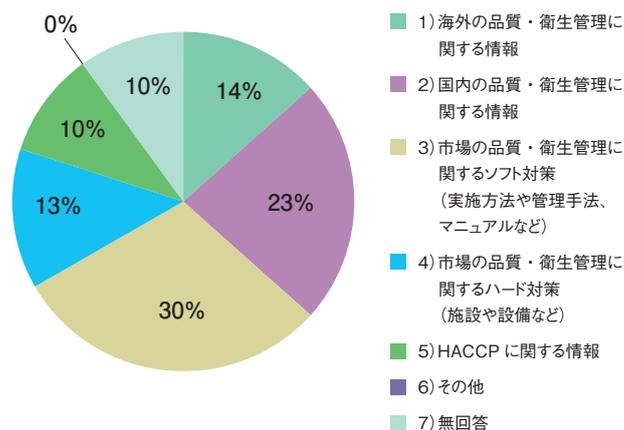
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

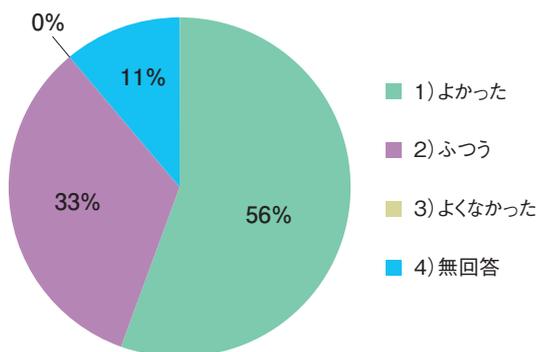


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

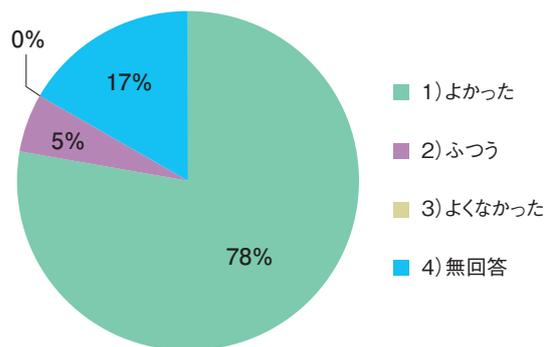


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

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

- ・衛生管理の考え方が少し良い方になった。
- ・行政の担当者への講習の必要性を強く感じた。
- ・産地市場としての今後の開設(運営)に大変参考になりました。

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

ご意見

- ・自分なりに衛生管理には注意していきたい。
- ・全国的に HACCP の時代に突入した中で、地元の魚をどのようにして価値をあげる方法があるのかを探る。
- ・漁協の販売担当となって、13年目が過ぎますが、魚の品質管理はある程度行ってきたと思っていますが、衛生管理の部分が全く出来ていない状況であるので、施設が新設にもなっておりますので、今後は衛生の部分に力を入れたい。

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

- ・時代に合わせなければならない。
- ・これからの市場のあり方だと思う。
- ・今後魚価競争で負けるのが目に見えている。
- ・始めはタイミングや時期は風評等の被害状況を検討しつつ行う。

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

- ・なし

ご意見

- ・衛生管理している所(市場)そして、していない所の魚価の差。
- ・八戸の次にどこが HACCP 認定されるのか。

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。

- ・話の内容はわかったが、現実的な無理があると思う。場所によって魚の数量、種類も異なり、お金もかかるし、時間、手間もかかると思う。
- ・一人一人の心がけが一番大事だと思う。
- ・市場の設備もさることながら、地元の漁業者・業者の意識を改善したい。
- ・防鳥ネットについては検討する必要がある。
- ・生産者、流通業者の意識改革。
- ・人が変わらないと実施は困難。
- ・今回話していただいた全国の漁港市場が取り組んでいる品質・衛生管理を本県の漁港市場で実際に行うとしたら、コスト、労働力が間に合うのか？継続して衛生管理をする事が実際どれ程大変かそれをどう埋め合わせするのか？

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・理想が大きすぎて無理のような気がします。しかしこれからは少しでも前向きに進めることはあると思います。
- ・第2部の茨城県久慈浜の事例など
- ・特に2部で荷捌きの現状をご指摘頂いたので、より良くする為に大変参考になった。
- ・久慈浜の品質に関わる試験について、大変参考になりました。

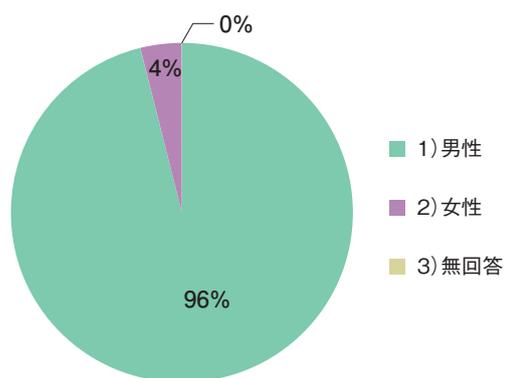
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	銚子市漁業協同組合 第一卸売市場 2F 研修室
	所在地	千葉県銚子市川口町 2-6528
2.実施日		2017年2月7日(火)
3.講習	講師	田中 憲壯 氏 西日本魚市株式会社 相談役
		山内 和夫 氏 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 氏 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. 産地市場が目指す品質・衛生管理の在り方</p> <p>2. 松浦魚市場における品質・衛生管理の取組み事例（まき網対策等）</p> <p>3. 水産物の「鮮度」と「品質」</p> <p>4. 産地市場における品質・衛生管理の取組み事例</p> <p>5. 優良衛生品質管理市場漁港認定基準の解説と対策</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		99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 1 卸売市場
		講習会の様子

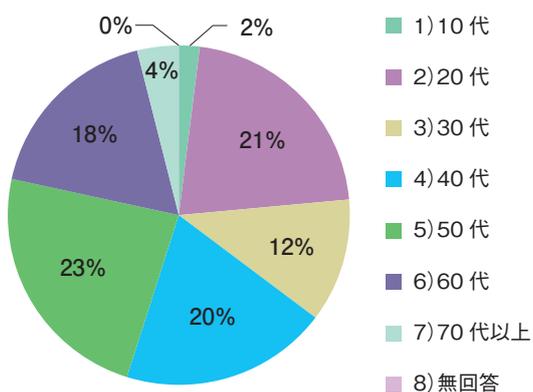


銚子市漁業協同組合 第1卸売市場陸揚げ岸壁

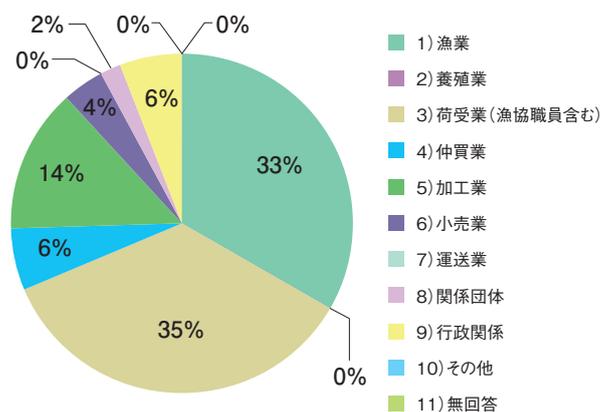
1. あなたの性別についてお答えください。



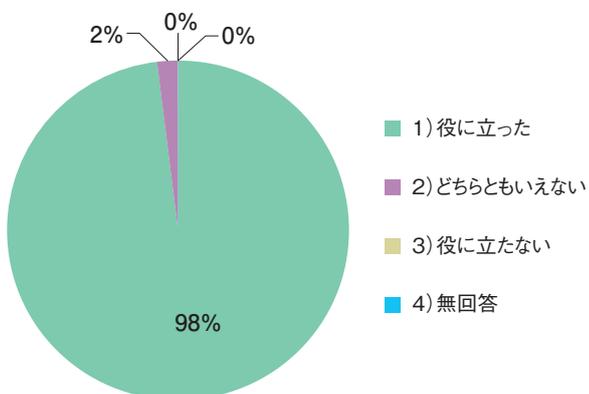
2. あなたの年代をお答えください。



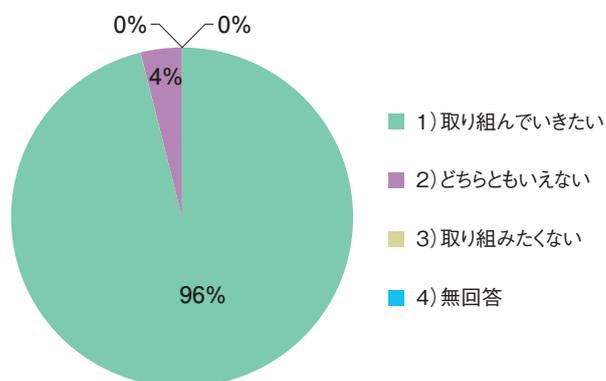
3. 業種についてお答えください。



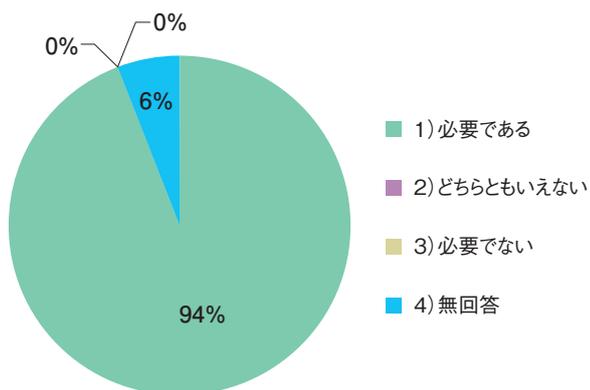
4. 講習会は役に立ちましたか？



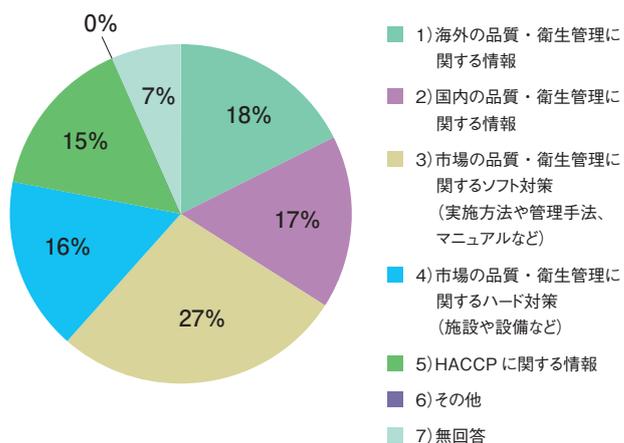
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

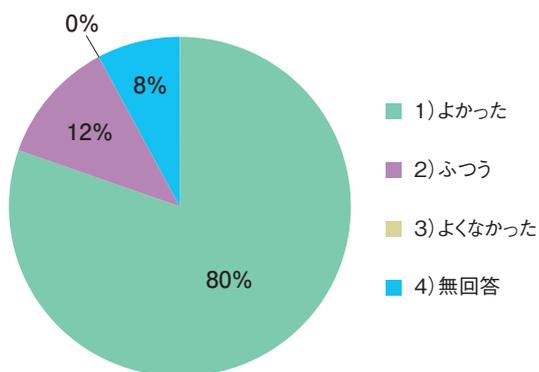


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

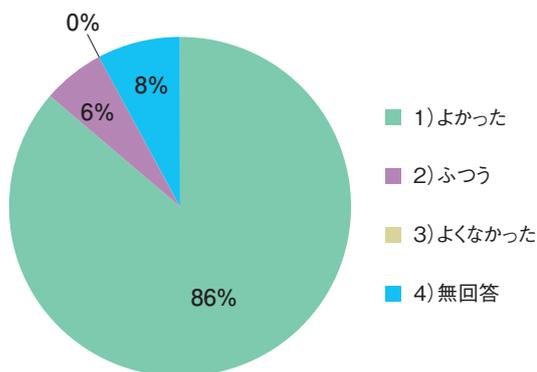


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

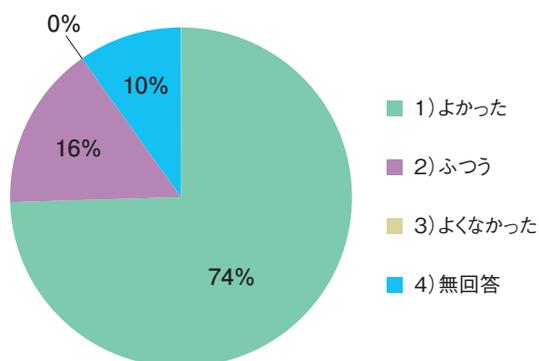
①第1部について



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

- ・魚の品質等のあり方が良く分かった。
- ・岡野講師の講演時間が足りない。もっと話を聞きたかったです。

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

- ・足は消毒するのに手は洗わない(ちょっとショックです)基本的なことなので、習慣付けていければと思う。
- ・荷揚げ販売時間の短縮などに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

- ・意識改革が必要と思います。
- ・科学的な面が見えるとより必要性を感じる。

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

- ・なし

ご意見

- ・システム協会での久慈浜研究結果が出たのであれば公表して欲しい。魚の温度等がわかれば参考になる。

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。

- ・荷揚げの短時間課や温度など取り組むべきだと思う。
- ・氷等必要以上に用意をして、色々使ったりなどをして、作業をすばやく終わるようにしていく。
- ・漁業者は魚、鮮度は自分では50～70%にして市場に持ってくるが、仲買人の品質管理が悪い。
- ・素手で魚を触らない。
- ・鮮魚の温度管理による鮮度保持。
- ・一人一人の意識改革
- ・職員一人一人の衛生管理に対する意気込み(考え方・意見交換)を話し合う機会を増やすこと。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・変化に対する不安はあるものの、今日のような講習会を通じて、理解を深めることにより払拭されていくと思われる。とても参考になった。
- ・第2部の時間が足りないと思いました。
- ・スラリーアイスの重要性、開発センターの仕組み等をとてもわかりやすく講義していただき、ありがとうございました。

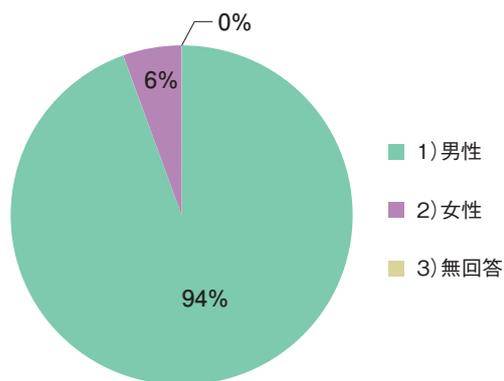
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業 産地・加工に係る品質・衛生管理講習会報告書

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		2017年2月10日(金)
3.講習	講師	手塚 義博 氏 一般社団法人大日本水産会 国際・輸出促進部 部長
		岡野 利之 氏 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>「産地関係者の品質・衛生管理」</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 最新の産地市場が取り組む品質・衛生管理の事例 2 優良衛生品質管理市場・漁港認定の課題と対策 3 磯崎漁業協同組合の今後の展望 <p>「加工業者の品質・衛生管理」</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 水産加工場に求められる品質・衛生管理 2 食品衛生上の危害要因 3 品質・衛生管理の自己チェック <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		35名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 代表機関：一般社団法人大日本水産会 構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会 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 荷捌き施設		講習会の様子

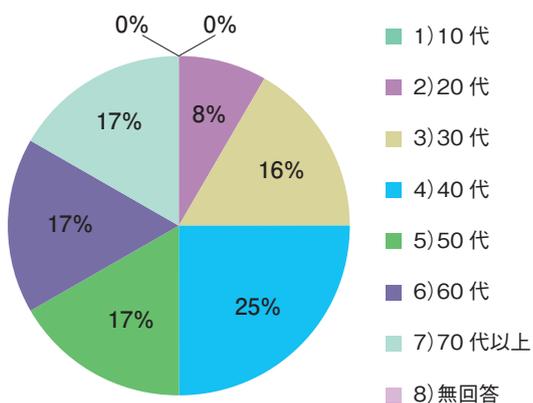


磯崎漁業協同組合

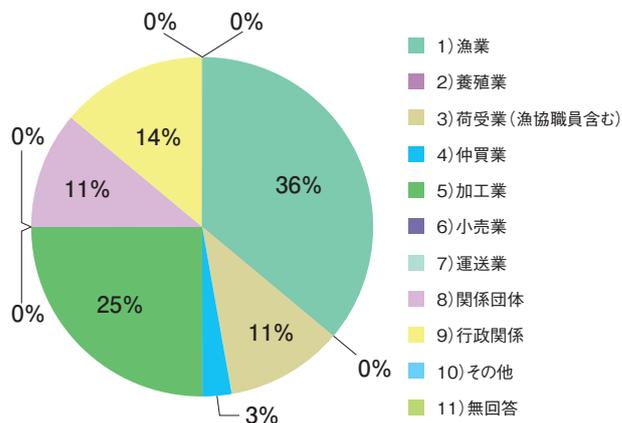
1. あなたの性別についてお答えください。



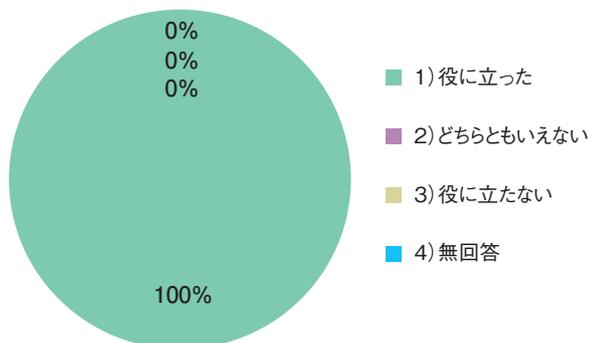
2. あなたの年代をお答えください。



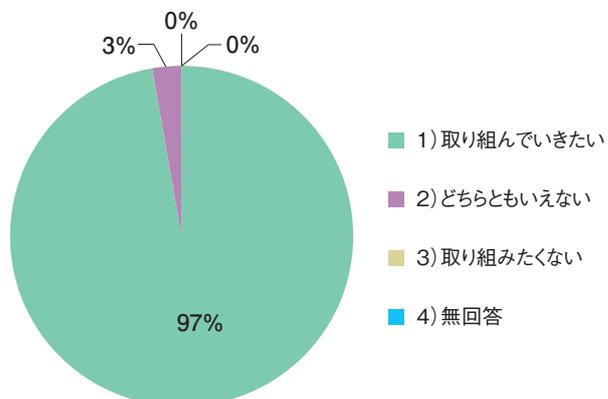
3. 業種についてお答えください。



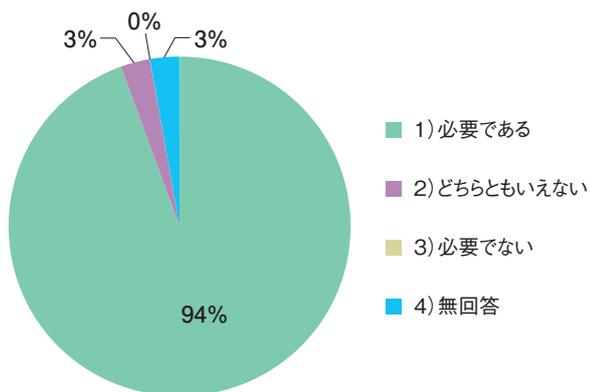
4. 講習会は役に立ちましたか？



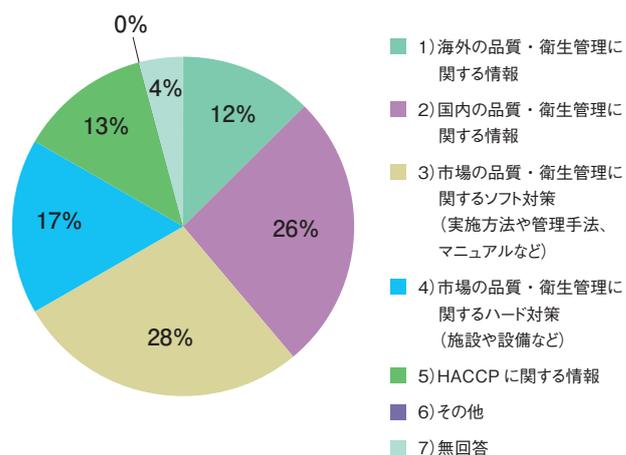
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

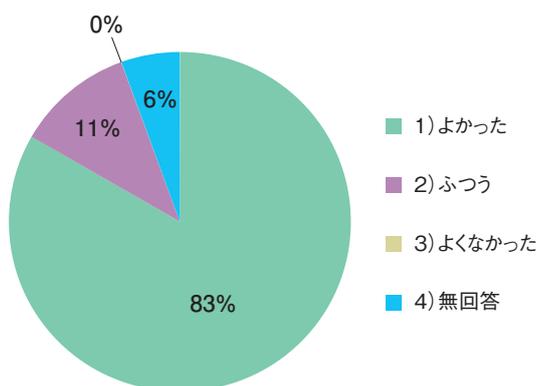


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

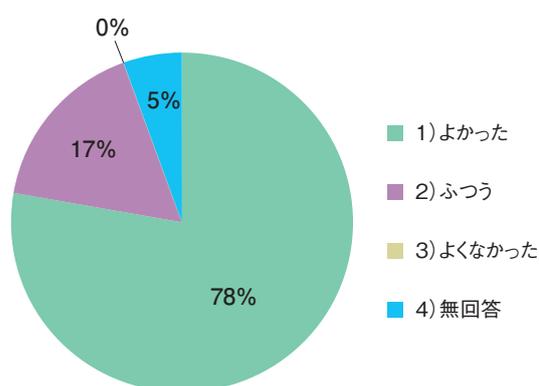


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

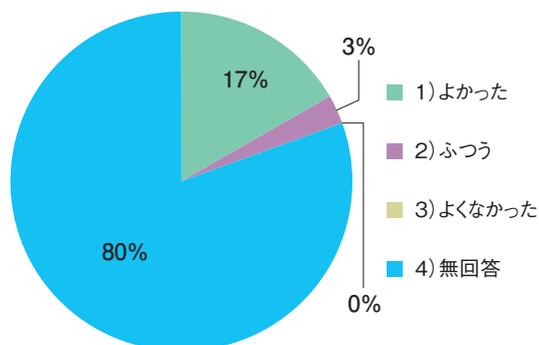
①第1部について



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

・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

・なし

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。

- ・活用する人の意識の徹底
- ・那珂湊漁港にある市が開設しているひたちなか市地方卸売市場も、荷捌き施設も平成元年・2年に整備されていることから、今後は衛生管理市場の検討が課題である。
- ・人の教育・モチベーションが下がらない様にするための教育方法
- ・従業員の衛生教育の方法

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・EU への水産物輸出に関して、詳しく説明してくださって、大変参考になりました。

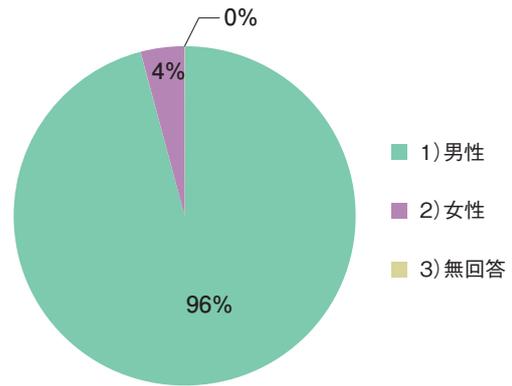
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	新湊漁業協同組合
	所在地	富山県射水市八幡町 1 丁目 1100 番地
2.実施日		2017 年 2 月 14 日（火）
3.講習	講師	浜辺 武彦 氏 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 室長 岡野 利之 氏 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. なぜ品質・衛生管理が必要か？ 2. 産地市場における品質・衛生管理の動向 3. 全国の品質・衛生管理の取組事例 4. 新湊漁協がこれから取組む品質・衛生管理 5. 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		50 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） 新湊漁業協同組合地方卸売場運営協議会、新湊漁業協同組合、 新湊水産物商業組合連合会、富山県水産加工業協同組合連合会
	後援	富山県、射水市
		
		
		新湊漁業協同組合
		講習会の様子

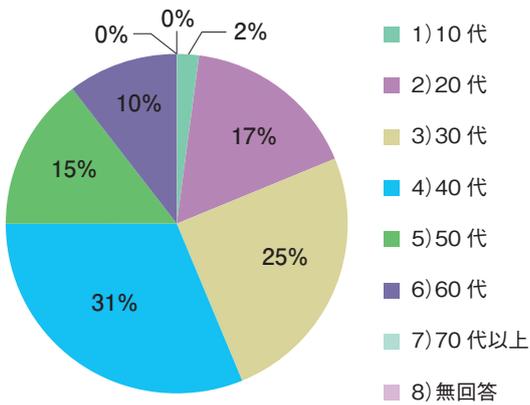


新湊漁業協同組合 荷捌き施設

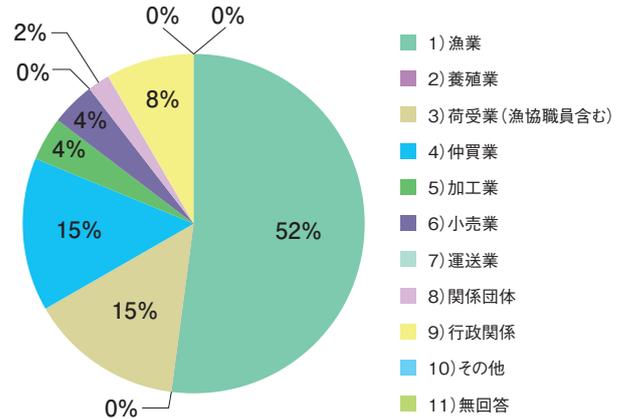
1. あなたの性別についてお答えください。



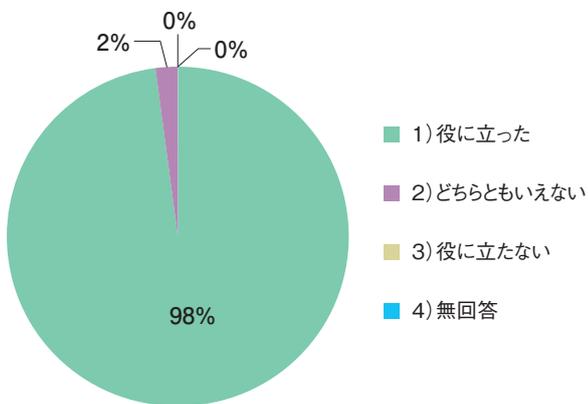
2. あなたの年代をお答えください。



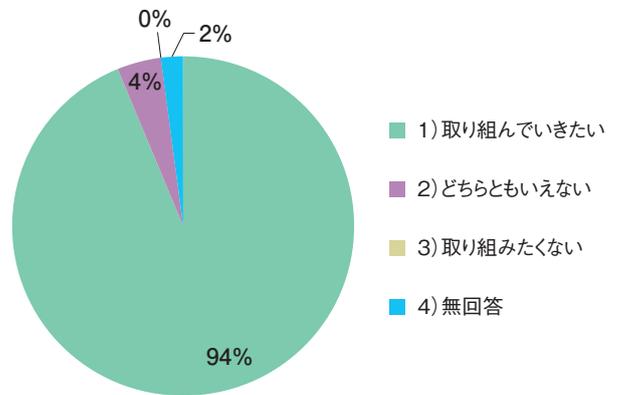
3. 業種についてお答えください。



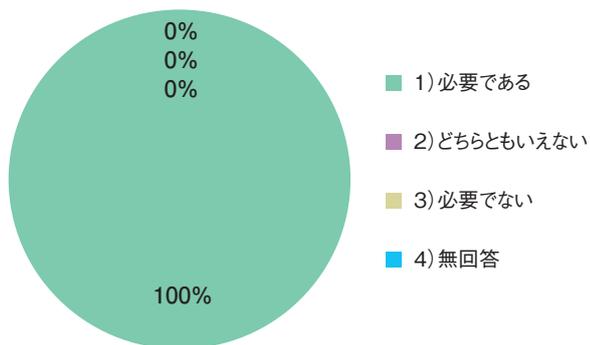
4. 講習会は役に立ちましたか？



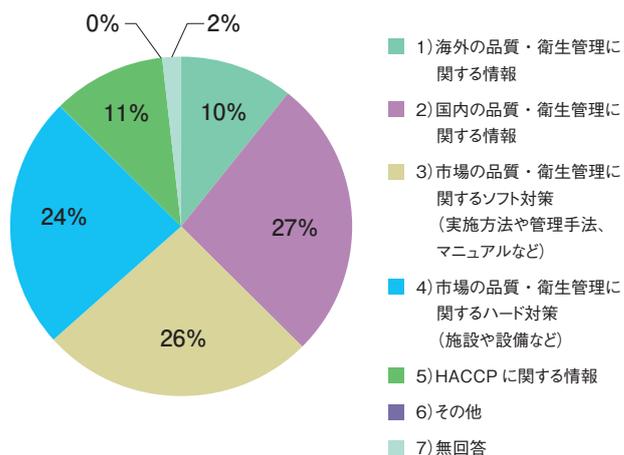
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

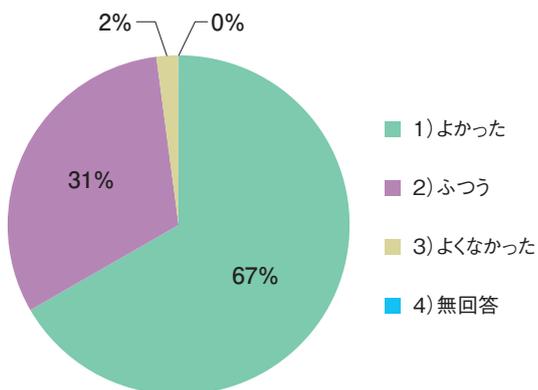


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

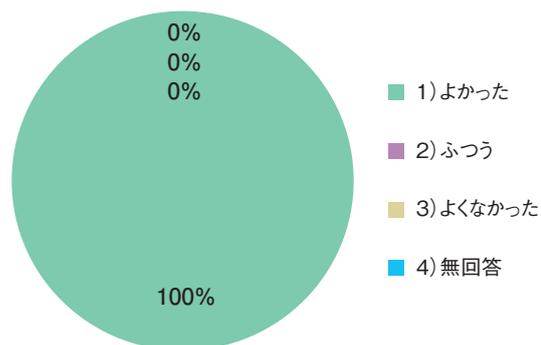


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

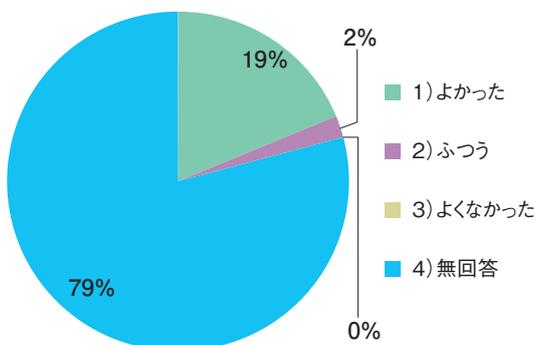
①第1部について



②第2部について



③「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

- ・具体例が多くイメージがわきやすかった。
- ・先進地市場と地方市場の衛生管理レベルの格差を知った。
- ・当たり前の事が大事という事を改めて理解する事が出来た。

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

- ・前へ進むには時間もお金もかかるので簡単にはいかない。
- ・自分ができる事は行動していきたいです。

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

- ・食品を扱う者として、衛生管理に一層注意を払っていきたいと思います。

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？

その他

- ・なし

ご意見

- ・先進地の衛生管理における規定、マニュアルのようなものが開示可能であれば見てみたい。

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。

- ・第一段階として、関係者の意識改革が大切。明日からでもできる取り組み(禁煙など) 鳥獣害対策の必要性を痛感しました。
- ・事業者単位で管理しているザル等を一元管理できるといいかも。
- ・鳥害類が市場に入れないように対策して防鳥ネットは必要であり、加えて、長靴の殺菌等も対応がいると感じました。
- ・多くの市場で実施されている衛生管理で今すぐにも出来るものはあると思うので、実行できると良いと思う。
- ・市場内の鳥の対策、魚の選別中の煙草の問題。
- ・ルールをはっきりさせ、全員協力して守る体制を作るべき。
- ・防鳥ネットは必要。
- ・買った魚を直接床に置かない。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・具体的な改善点の指摘が有難い。
- ・産地間競争を勝ち抜くためには、市場関係者の情報共有が必要であります。今日の講習会で関係者への意識付けが出来たことを感謝いたします。
- ・普段の光景も専門家から見たら様々な改善点があるという事がわかった。全国にはそういった面でもしっかりと取り組んでいて驚いた。
- ・第1部は、テキストそのままですらなかつた。
- ・何が良くて、どこが悪いかわかりやすかつた。
- ・事例紹介はわかりやすかつた。

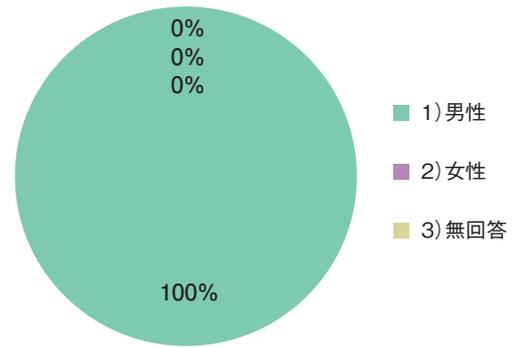
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業 産地・加工に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	陸中海岸グランドホテル
	所在地	岩手県釜石市港町 1-2-3
2.実施日		2017 年 2 月 17 日 (金)
3.講習	講師	講師 岩沼 幸一郎 氏 岩沼技術士事務所 代表 〔技術士：水産〕 岡野 利之 氏 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. なぜ品質・衛生管理が必要なのか 2. 水産物の品質・衛生管理 3. 最近の食品衛生管理情報 4. 産地市場における品質・衛生管理の取組み事例 5. 釜石市漁業協同組合連合会地方卸売市場の在り方について 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		50 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) 釜石市漁業協同組合連合会
	後援	釜石市
	協力	岩手県
		
釜石市漁業協同組合連合会 荷捌き施設		講習会の様子

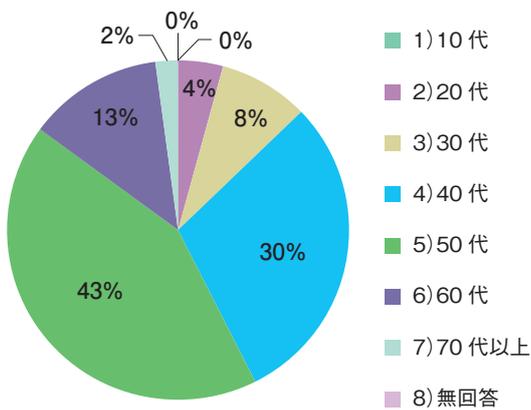


釜石市漁業協同組合連合会 地方卸売市場 新施設

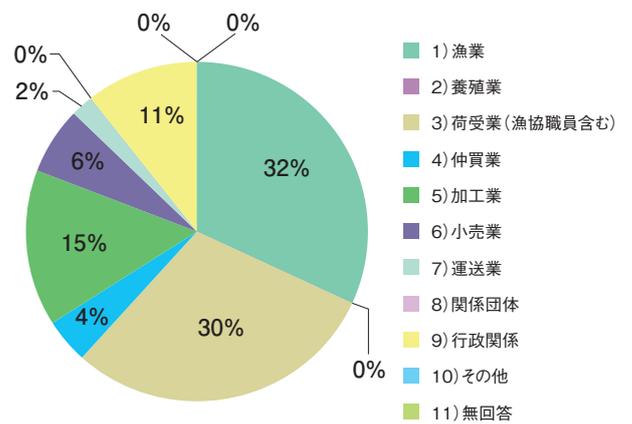
1. あなたの性別についてお答えください。



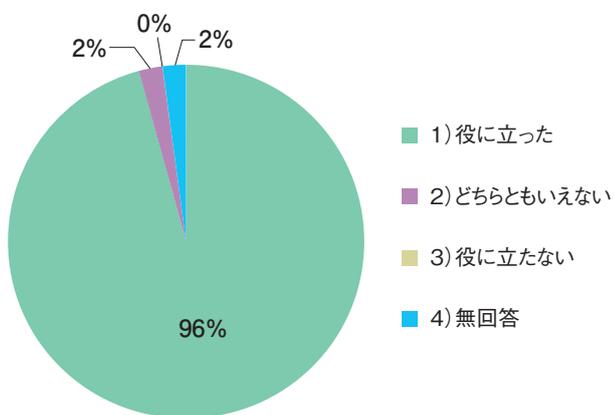
2. あなたの年代をお答えください。



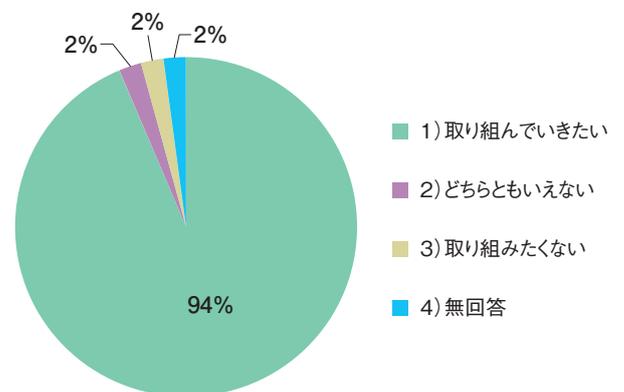
3. 業種についてお答えください。



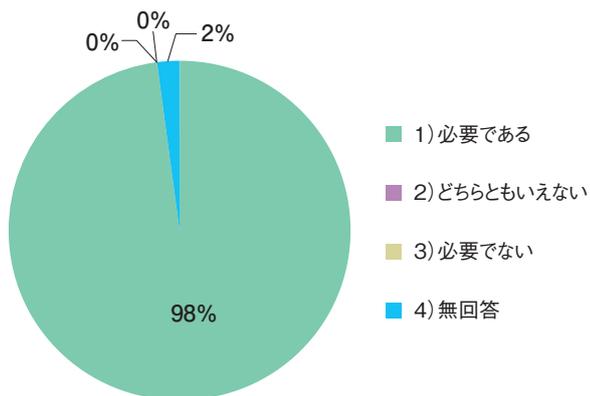
4. 講習会は役に立ちましたか？



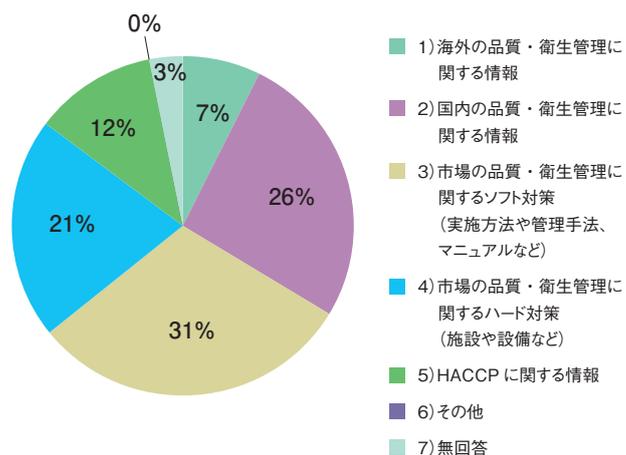
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

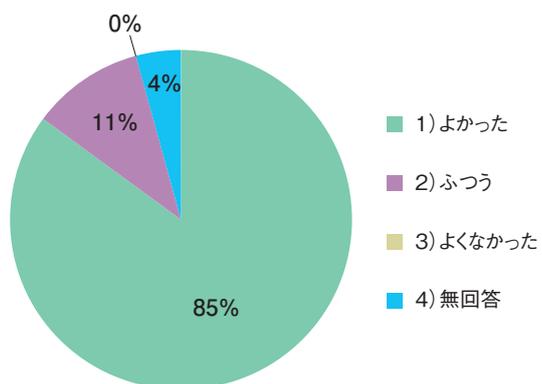


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

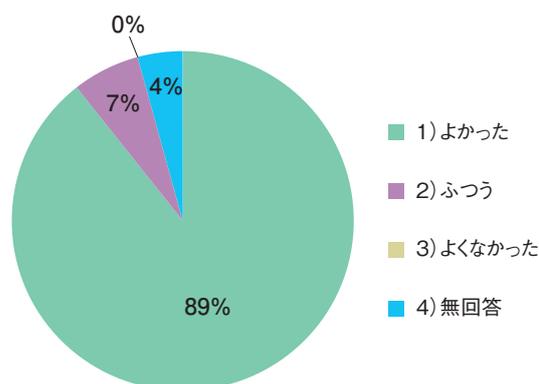


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



3. 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

- ・とても良かった。
- ・目からウロコの様で店での衛生行動に使いたいと思います。

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

- ・魚の鮮度保持はもちろん、なお一層の衛生管理の必要性を感じた。
- ・消費者に安心できる商品を提供したい。

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

- ・魚は商品であり、漁業者、仲買人とも品質・衛生管理は注意すべきである。
- ・品質・衛生管理が消費者への安心。さらに単価高に繋がる第一歩。

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

- ・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。

- ・プラタンの入れ目が多いと思う(サバ等)500kgぐらいでいいのではないか。
- ・ルールを守る事が必要。
- ・小規模な水産加工業者に対する品質・衛生管理の周知が必要と思われる。こういう方々を対象とした講習やセミナーが必要。
- ・新しい魚市場での体制づくり。
- ・ソフト面での対策、意識を持つこと。視察等についても例外なく管理を徹底すること。
- ・HACCPにおけるソフト面の徹底が重要であり、ここに沢山の課題があると思います。
- ・意識改革

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・本日学んだ事を市場関係者に伝え、個々の意識改革を進めて、関係者全員で取り組んでいかなければならない。

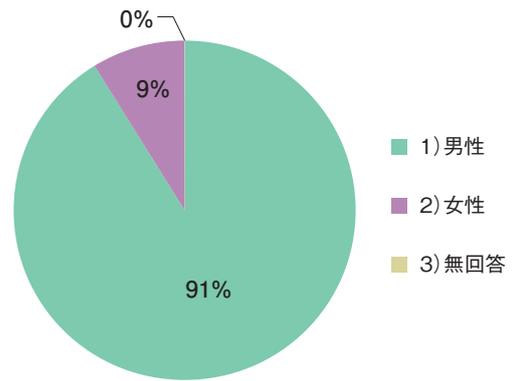
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業 産地・加工に係る品質・衛生管理講習会報告書

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		2017 年 2 月 22 日 (木)
3.講習	講師	講師 阿部 万寿雄 氏 ABE 技術士事務所 代表 〔技術士：水産〕
		講師 岩沼 幸一郎 氏 岩沼技術士事務所 代表 〔技術士：水産〕
	内容	<p>1. 水産物の衛生管理対策</p> <p>2. 水産物の「鮮度」と「品質」について</p> <p>3. 最近の食品衛生管理情報</p> <p>4. 大船渡魚市場の優良衛生品質管理市場・漁港制度に関わる現状と課題</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		37 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 陸揚げ岸壁		講習会の様子

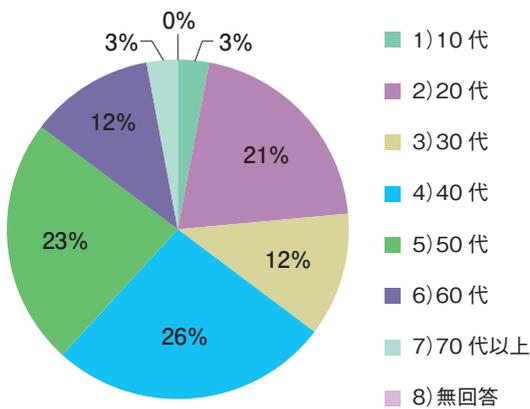


大船渡魚市場

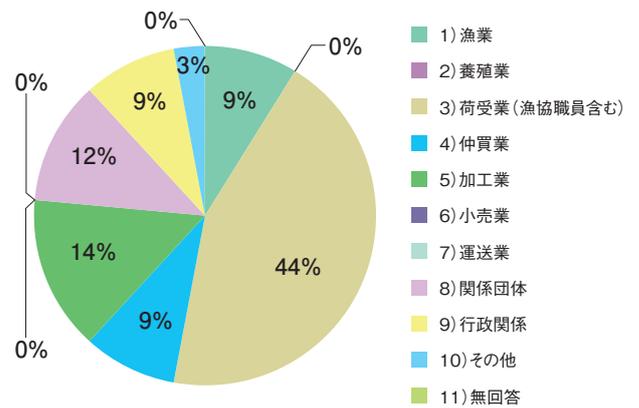
1. あなたの性別についてお答えください。



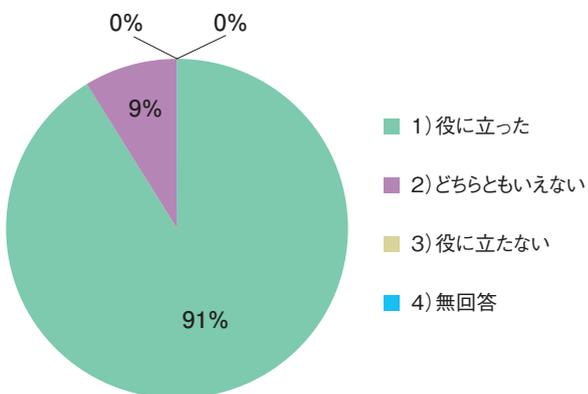
2. あなたの年代をお答えください。



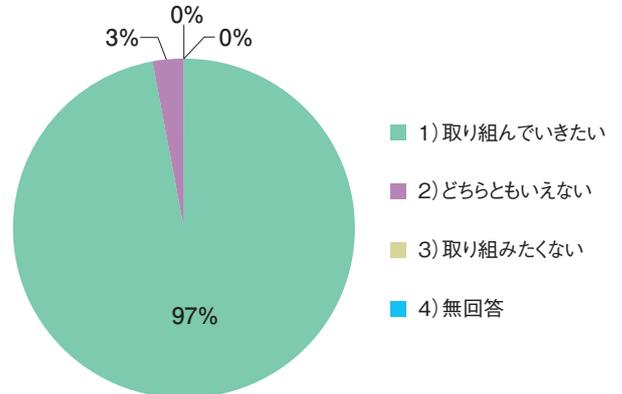
3. 業種についてお答えください。



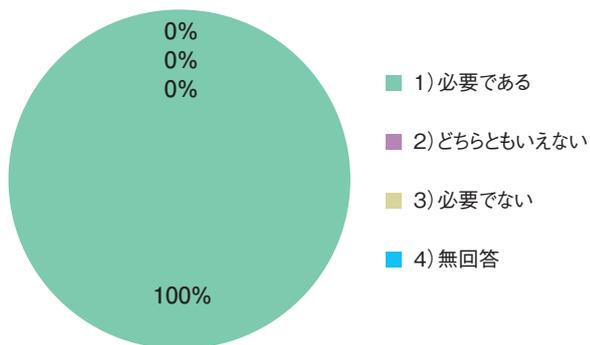
4. 講習会は役に立ちましたか？



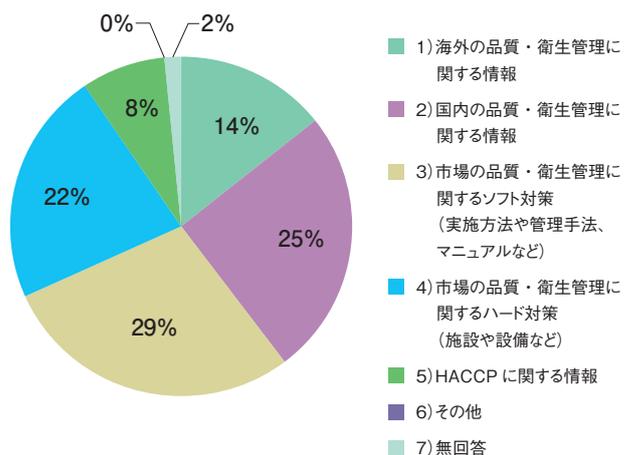
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

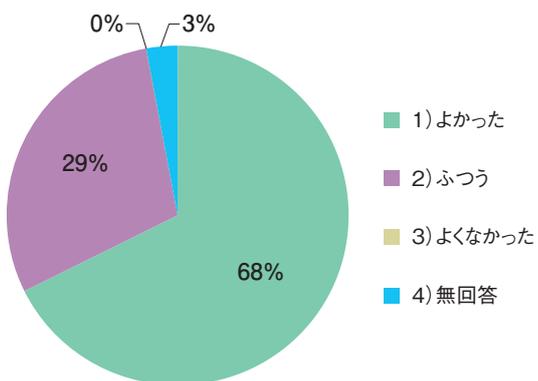


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

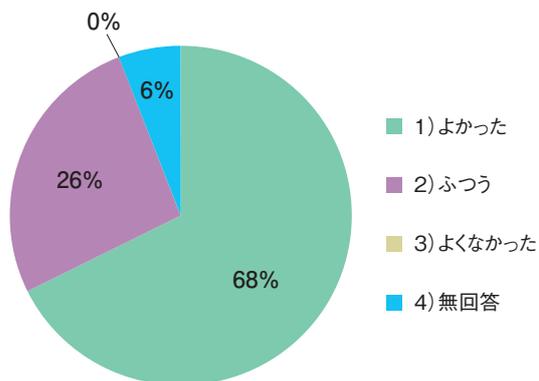


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



3. 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

- ・市場として衛生管理講習会を年2回やらなければならないので、役に立つとかの問題ではなく義務である。
- ・HACCPの流れ(今後の動き)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

- ・市場として衛生管理講習会を年2回やらなければならないので、役に立つとかの問題ではなく義務である。

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

- ・とにかく人間がやることである。基本的なことは繰り返すことである。

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？

その他

- ・なし

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。

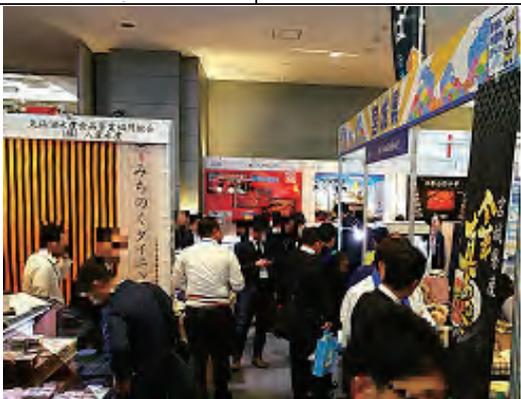
- ・生産者へ意識させるには、価格差が出なければならない。
- ・野鳥の害を防ぐことが難しいです。
- ・野鳥の問題他

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・魚介類の鮮度変化の仕組みが理解できました。食中毒の原因が水産に関係しており、重要であることがわかった。
- ・岩沼先生の話の中で、他市場の衛生管理への取組が大変参考になった。
- ・ありがとうございました。

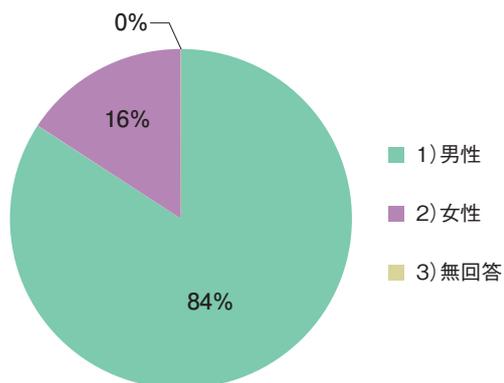
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業 産地・加工に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	第 14 回「シーフードショー大阪」会場 ATC ホール会議室
	所在地	大阪市住之江区南港北 2-1-10
2.実施日		2017 年 2 月 22 日 (木)
3.講習	講師	田中 憲壯 氏 西日本魚市株式会社 相談役
		岡野 利之 氏 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	品質・衛生管理セミナー（市場関係者向け） 産地市場に求められる品質・衛生管理と取組み事例 1. 産地市場に求められる品質・衛生管理、優良衛生品質管理市場・漁港認定制度、最新の衛生管理手法等の事例を紹介 2. 品質・衛生管理の取組みが水産の商売に及ぼす影響、費用対効果、魚市場の社会的責任など、現場目線の事例を紹介 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		44 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)
		
		
		<p>第 14 回シーフードショー大阪 会場</p> <p>講習会の様子</p>

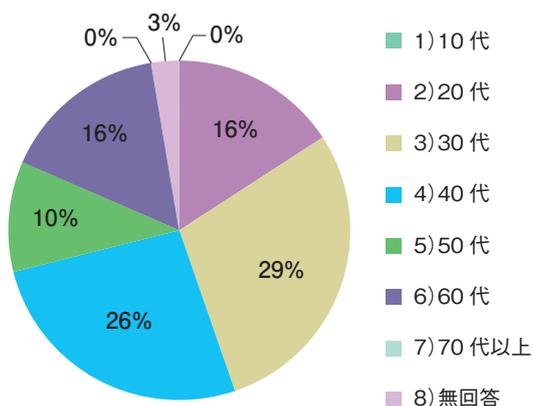


シーフードショー大阪

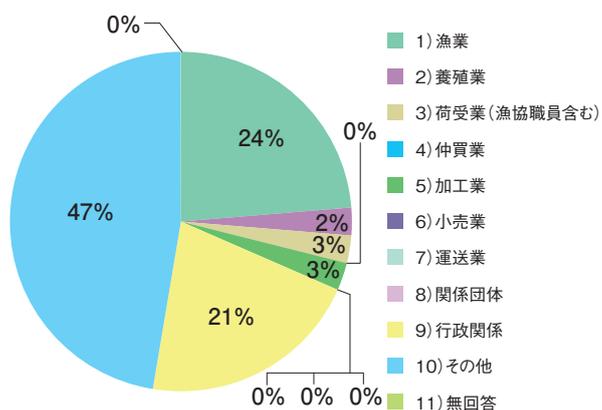
1. あなたの性別についてお答えください。



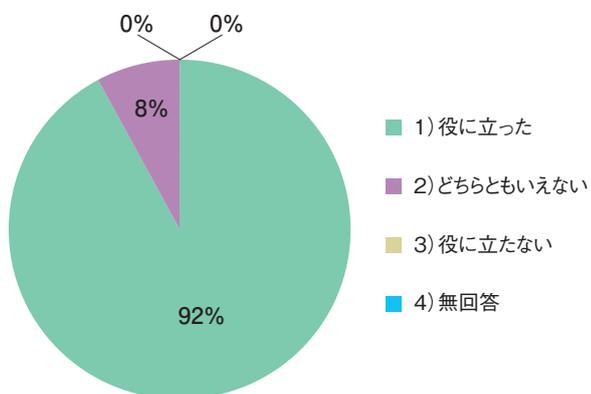
2. あなたの年代をお答えください。



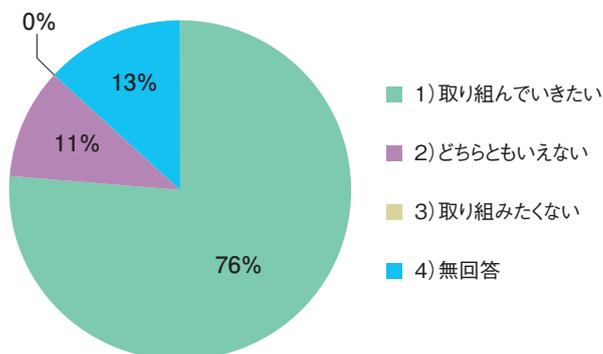
3. 業種についてお答えください。



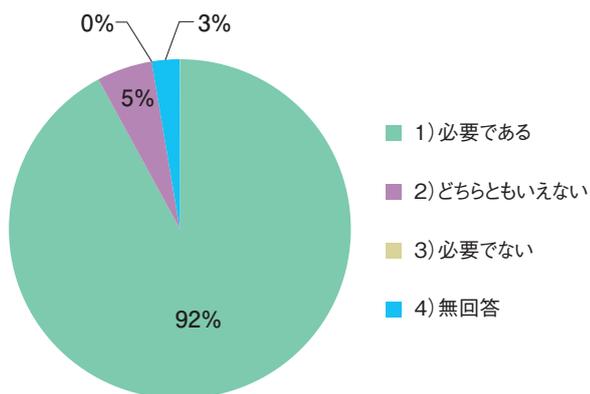
4. 講習会は役に立ちましたか？



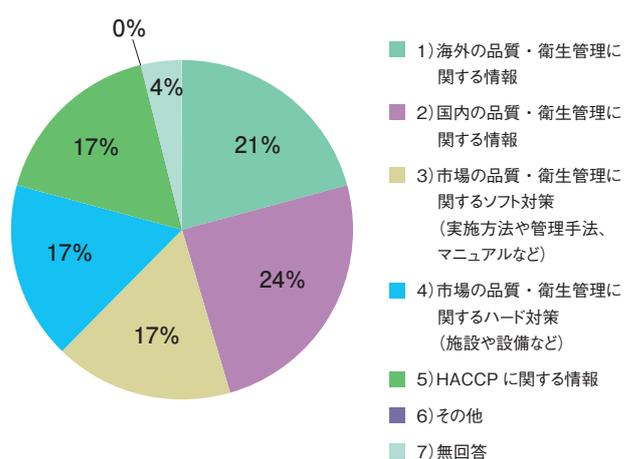
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

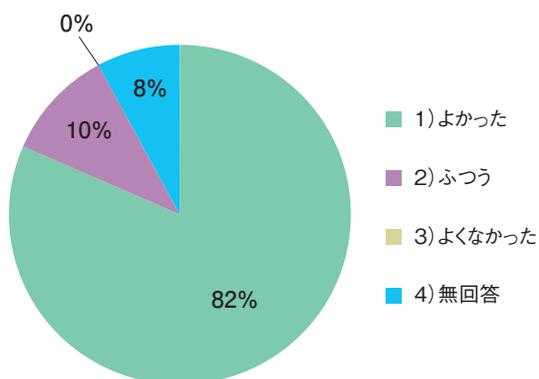


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

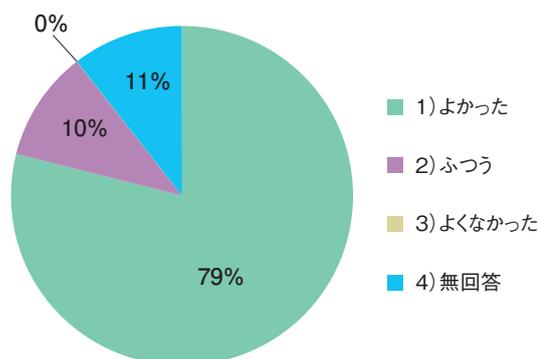


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

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

- ・ 建築設計 ・ 情報システム ・ 魚問屋 ・ 製氷機メーカー(2) ・ 商社(3)
- ・ IT(2) ・ 電機機器製造 ・ 製造機業 ・ 電子機器 ・ ICT

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・ 衛生管理の重要性を感じた。魚市場の禁煙徹底等、必要だと感じた。
- ・ 衛生管理の概要が分かった。

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

- ・ 直接取り組めるわけではないが、現地へ推薦したいと考えた。特に木箱について。
- ・ 山口県が取組中
- ・ 参考にさせていただきます。

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

- ・ 船の衛生管理チェックが気になりました。
- ・ 取り組むと同時に取り組んでいることを広く消費者にアピールする事が必要では。
- ・ これからますます必要

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？

その他

- ・ なし

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。

- ・ 今度衛生管理となると密閉空間となり、空調エネルギーも消費が増えてくると思われるので、今後省エネに留意して当社技術等を活用頂ければと思います。
- ・ 品質・衛生管理に対する必要性(認識)の共有、継続。
- ・ 産地でいくら衛生管理をしても、消費地では全くその事が伝わっていない。
- ・ 仲買人の衛生管理に対する意識(漁業者も)市場全体での改革意識。
- ・ 課題ではないですが、ひとたび品質・衛生事故が起これば景況の範囲は計り知れない。重要な観点だと思います。
- ・ 現場がよくわかった。これから提案させていただきたい。
- ・ 関係者の意識改革に必要な目立った成功事例の公開、資料化、インパクトがあり簡易なもの。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・ 今後一緒に取り組める面があればと思います。
- ・ 産地市場の現状が分かり大変勉強になりました。ありがとうございます。

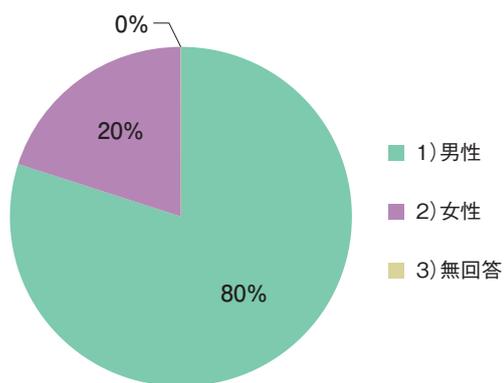
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業 産地・加工に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	魚津漁業協同組合
	所在地	富山県魚津市漁港定坊割
2.実施日		2017年3月8日
3.講習	講師	古谷 正美 氏 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 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家
	内容	1. 水産物の品質・衛生管理 2. 最近の食中毒や食品事故の事例 3. 産地市場の品質・衛生管理の取組事例 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説 5. 優良衛生品質管理市場・漁港認定取得に向けた課題と対策 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		15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) 魚津漁業協同組合
		
魚津漁業協同組合 荷捌き所清掃後の様子		講習会の様子

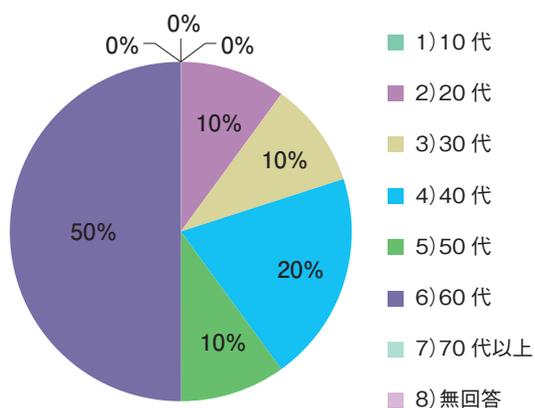


魚津漁協

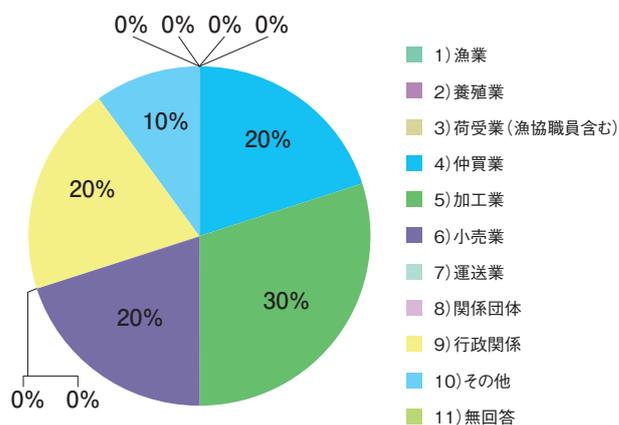
1. あなたの性別についてお答えください。



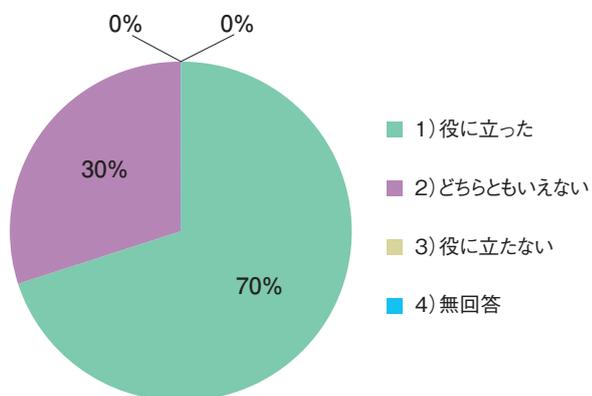
2. あなたの年代をお答えください。



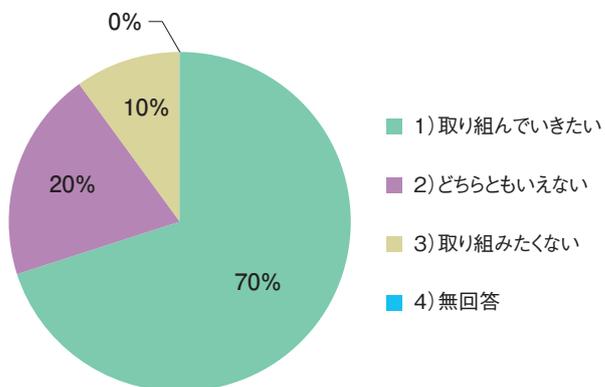
3. 業種についてお答えください。



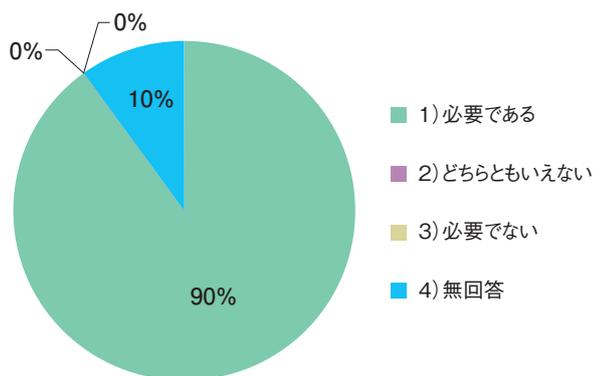
4. 講習会は役に立ちましたか？



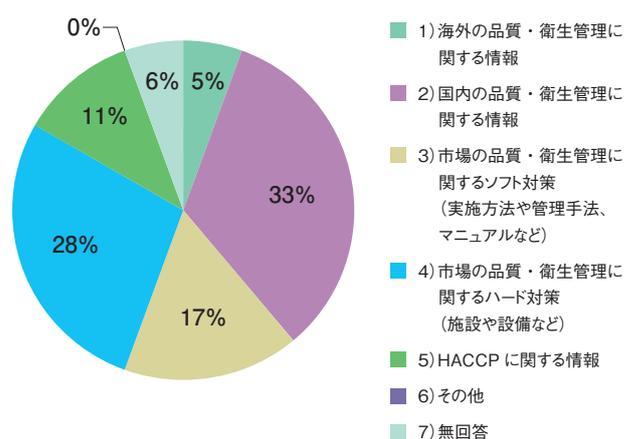
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

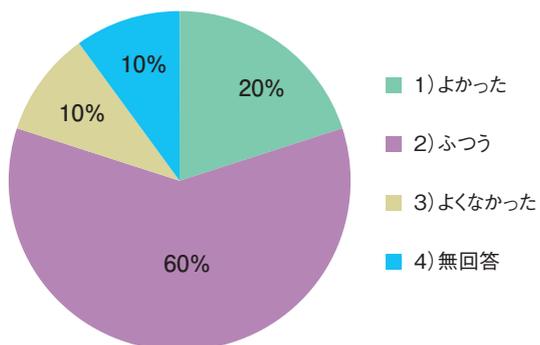


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

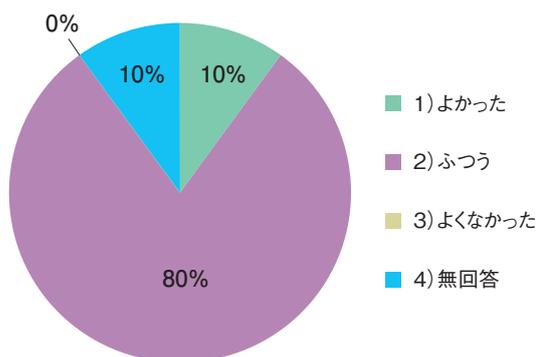


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

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

- ・製造

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・パワーポイントの配布資料があればよかった。
- ・HACCPについて、具体的なイメージが湧くようになりました。
- ・今一わかりにくい

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

- ・今までは年2～3回ある保健所の見回り対策として、その時々気を付けていたが、やはり毎日毎日の管理が大切だと思いました。
- ・業者の方と協議しながら、行政の立場で進めていきたい。
- ・積極的には取り組みたくはないが、好むと好まざるとして関わらず取り組まなくてはならないであろう。

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

- ・産地市場と言うよりも、流通の一部に関わるのめとして取り組まざるを得ない。

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

- ・なし

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。

- ・消費者にとって、食の安全が重要なポイントと考える。安定した品質管理を継続して欲しい。
- ・産地市場が衛生管理に取り組んでいることを外部にPRするべきである。
- ・各地の市場について、話していただいていたためになった。
- ・ハード面ソフト面というよりも問題意識の高める事が重要。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・パソコンの操作に難あり。受講者を見て話をして欲しい。
- ・少し資料が見つらなかった。
- ・衛生管理に対する再認識をさせて頂きありがとうございました。
- ・漁協職員ももっと参加するべきだと思う。
- ・第1部のスライドの文字が小さい。

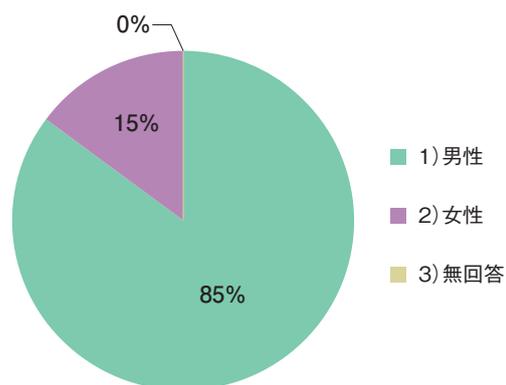
平成 28 年度 HACCP 認定加速化支援事業 産地・加工に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	シートピアなあと
	所在地	岩手県宮古市臨港通 1-20
2.実施日	2017年3月21日	
3.講習	講師	岩沼 幸一郎 氏 岩沼技術士事務所 代表 〔技術士：水産〕
		西澤 伸満 氏 一般社団法人日本冷凍食品検査協会 検査部 担当部長
	内容	<p>1. 水産物の食中毒事例と対策（アニサキス対策等）</p> <p>2. 最近の食品衛生管理情報</p> <p>3. 水産物の品質・衛生管理</p> <p>4. 宮古市魚市場の課題と対策</p> <p>5. 他産地の品質・衛生管理に関わる取組み事例</p> <p>6. 新市場の優良衛生品質管理市場・漁港認定取得に向けて 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	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) 宮古漁業協同組合
	後援	岩手県、宮古市
		
宮古漁業協同組合		講習会の様子

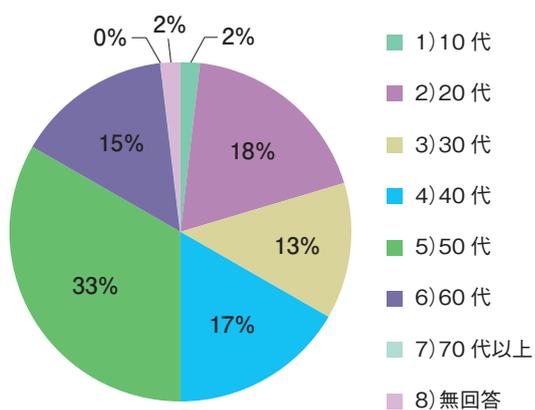


宮古漁業協同組合 新荷捌き施設

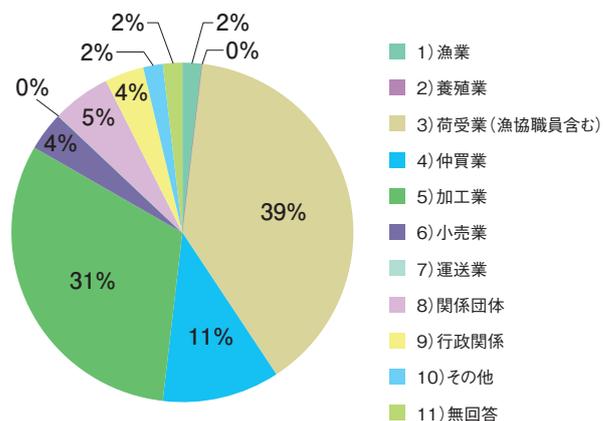
1. あなたの性別についてお答えください。



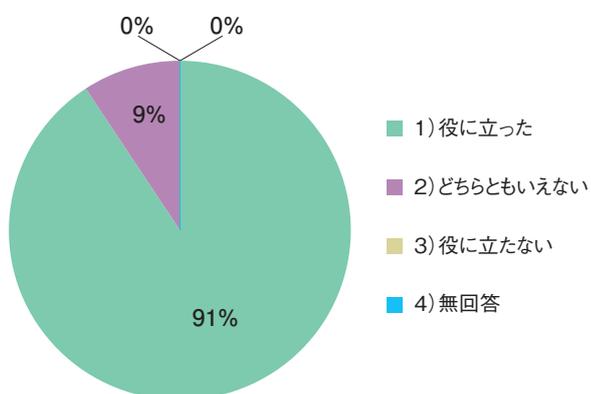
2. あなたの年代をお答えください。



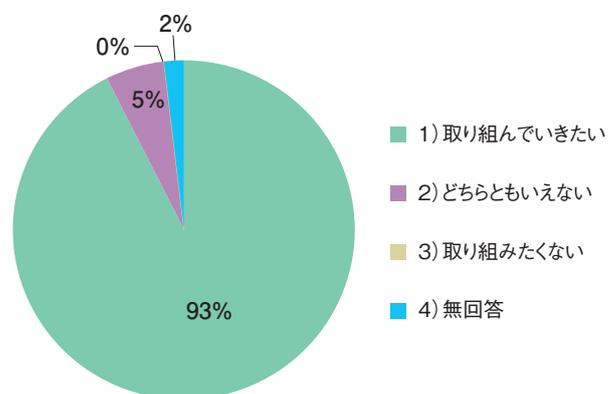
3. 業種についてお答えください。



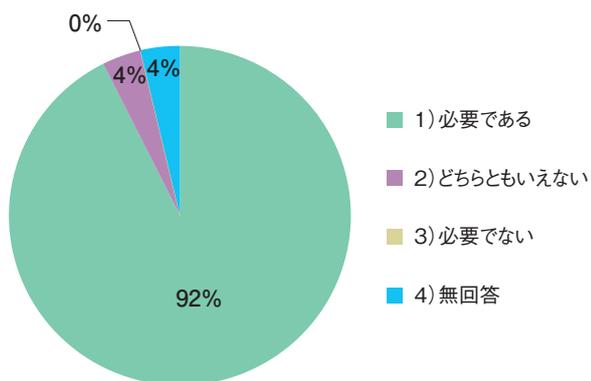
4. 講習会は役に立ちましたか？



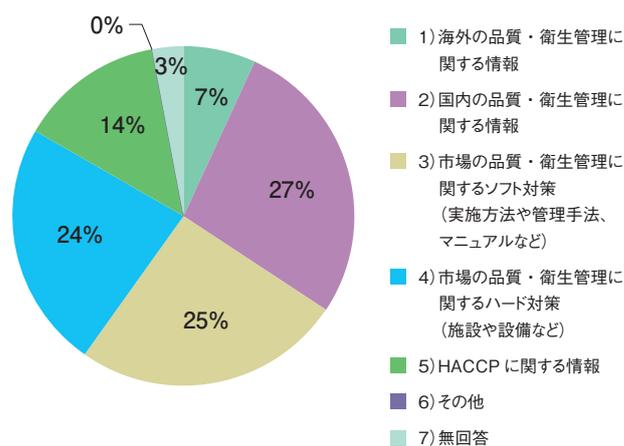
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

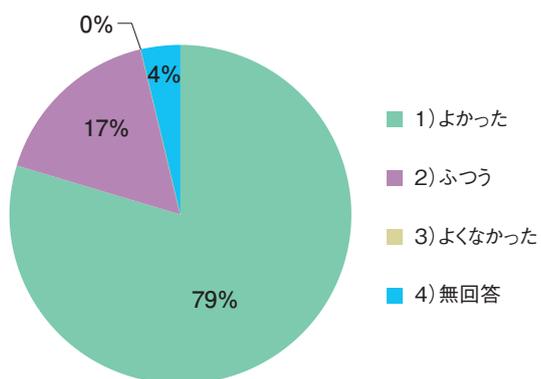


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

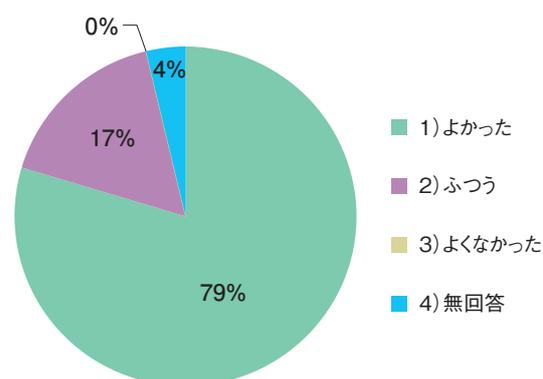


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



3. 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

- ・アニサキスについての対策、予防方法が参考になりました。
- ・岩沼氏による当魚市場の改善すべき指摘事項の写真は、今後の衛生管理を推進する上で、大いに反省すべき点です。

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

- ・生食の加工をしているので、衛生管理は重要です。
- ・宮古の衛生管理の状況はもっと向上しないといけないと感じた。
- ・今後は魚市場職員主体で衛生管理に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

- ・品質管理は当然のものとなっている。より徹底した衛生管理が必要。

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？

その他

- ・なし

ご意見

- ・ソフト＝ハード（経営者＝従業者）

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。

- ・当地区はレベルが低い。ハードルを上げ当地区のレベルアップして欲しい。
- ・沢山ある。
- ・温度管理や二次汚染を防ぐ風評被害などを防止する。改めて、重要性を認識しました。
- ・鳥害対策の徹底
- ・本来市場は閉鎖型が望ましいのですが、宮古の場合は搬入、搬出の問題が有り仕方ない部分がある。
- ・職員のマニュアルの認識
- ・関係者は常に衛生管理の意識を持つ必要がある。更なる意識向上が求められる。
- ・第1に職員の意識改革、取組みへの姿勢改革が必要である。
- ・魚市場に関わる全ての職種の人が意識的に変化しないと現状から変わることは出来ないと思う。
- ・宮古市魚市場の現状を把握されていないと感じました。内容的には素晴らしいと思いますが、最終的に人のレベルに合った方法が良いと思います。船から指導する事が必要なのでは。（多分無理でしょう）

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・他地区の新設市場と当市（新設市場）を比較して？
- ・資料の文字が小さすぎて読みにくい（第1部）
- ・アニサキスの恐ろしさがわかりやすく伝わりました。生食で食べるというのはやめた方が良い。一番ボツリヌス菌が神経を壊してしまうということを知らなかった。
- ・食中毒を起こす菌に対して再確認が出来ました。衛生管理を徹底した市場からの魚の出荷は今後の市場の信頼につながると思います。
- ・参考プリントの線明度が欲しい。アニサキスの写真が見たかった。（拡大写真で）
- ・事例や写真を使ってとてもわかりやすい説明でよかった。
- ・西澤、岩沼両先生による大変ためになる衛生管理の講習、誠にありがとうございました。

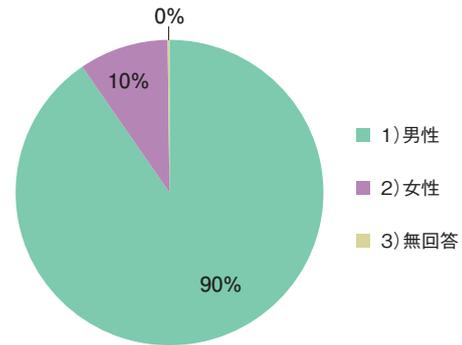
アンケート結果まとめ

【アンケート結果まとめ】

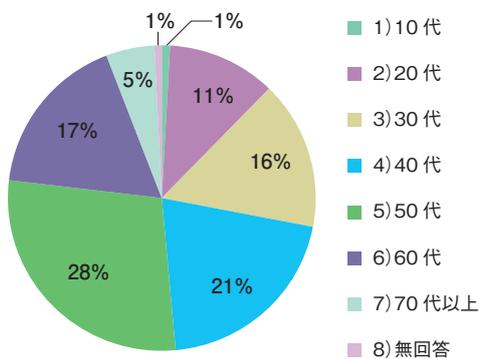
平成 28 年度産地関係 品質・衛生管理講習会

講習会実施数	31 箇所
講習会参加人数	1,249 人
アンケート回収数 (有効回答数)	1,040 人分

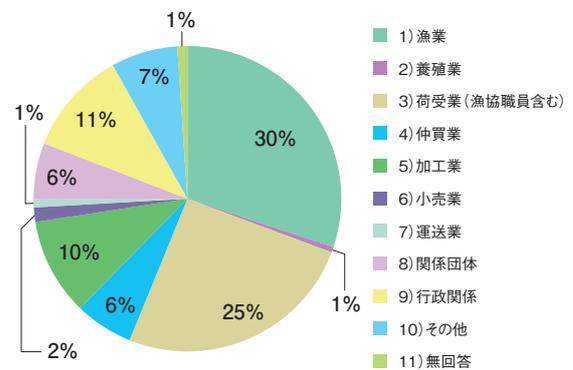
1. あなたの性別についてお答えください。



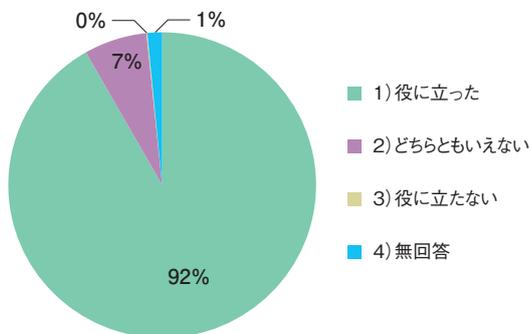
2. あなたの年代をお答えください。



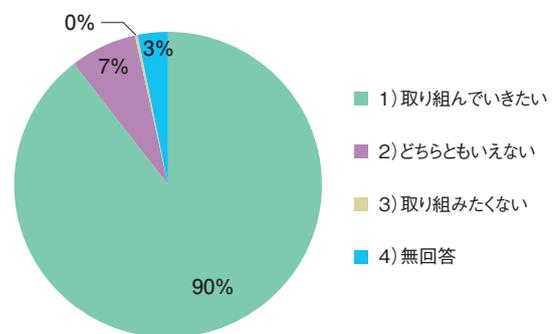
3. 業種についてお答えください。



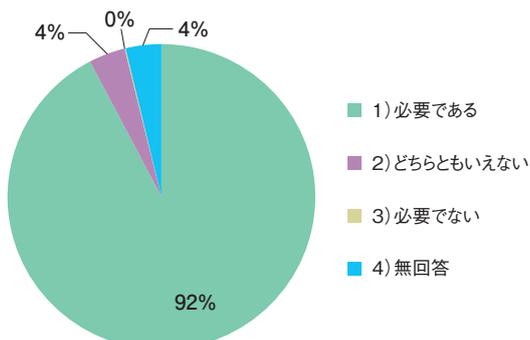
4. 講習会は役に立ちましたか？



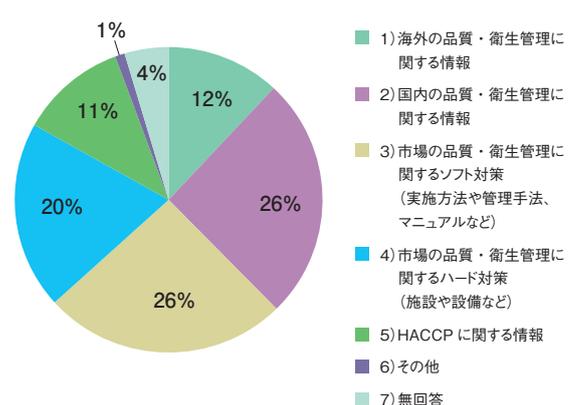
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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	すくも湾漁業協同組合	
	所在地	高知県宿毛市小筑紫町田ノ浦 1340-2	
2.実施日	平成 28 年 6 月 9 日（木）		
3.指導	専門家	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	<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>	
	備 考	優良衛生品質管理市場・漁港認定	
4.申請者	すくも湾漁業協同組合		
5.現地の様子			
	すくも湾漁業協同組合		防鳥ネットで囲われた荷捌き施設
			
	入札の様子		現地指導の実施

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 28 年 6 月 29 日（水）	
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>（１）枕崎漁港 新設荷捌施設の衛生管理に関わる現地指導 新設された海外旋網カツオ陸揚げ施設の品質・衛生管理要領の作成指導を行った。新施設は本年 4 月 22 日に開場している。稼働中の施設と品質・衛生管理要領の最終的な確認指導を行った。</p> <p>（２）枕崎漁港 品質・衛生管理要領の作成に関する指導 品質・衛生管理要領(案)と現地の実施状況に大きな差は無く、概ね良好な管理状況であり、帳票類も各水揚げ時に記録が行われている。施設規模は大きく、市場管理担当者が多いため、帳票類をまとめ、品質・衛生管理要領を手直しして完成する計画を立てた。</p> <p>（３）意見交換</p>
	備 考	1 回目
4.申請者	枕崎市漁業協同組合	
5.現地の様子		
	海外まき網漁船の陸揚げ	
		
	荷捌き施設内の選別作業	
		
プラットホームからウイング車へ積込		
		
荷捌き施設外観		

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	熊野漁協遊木浦地方卸売市場	
	所在地	三重県熊野市遊木町 5 番地地先	
2.実施日	平成 28 年 7 月 20 日（水）		
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 西澤 伸満 一般社団法人日本冷凍食品検査協会 検査部 担当部長	
	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>	
	備 考	優良衛生品質管理市場・漁港認定	
4.申請者	三重県熊野市産地協議会		
5.現地の様子			
	熊野漁協遊木浦地方卸売市場		選別・計量の様子
			
	十分に低温保持された陳列漁		営業終了後の洗浄

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	答志集約地方卸売市場	
	所在地	三重県鳥羽市答志町字亜須浜地先	
2.実施日	平成 28 年 7 月 28 日（木）		
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	
	備考	優良衛生品質管理市場・漁港認定	
4.申請者	鳥羽磯部漁業協同組合		
5.現地の様子			
	鳥羽磯部漁業協同組合 答志支所		靴を履き替えてトイレへ
			
	セリ風景		活魚水槽

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
	所在地	青森県北津軽郡中泊町小泊大山長根 128
2.実施日		平成 28 年 8 月 22（月）～23 日（火）
3.指導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕
	内 容	<p>小泊漁業協同組合 品質・衛生管理に関わる現地指導</p> <p>(1) 水揚げ状況の現場確認及び衛生管理に関わる現地指導</p> <p>(2) 産地市場で実施すべき衛生管理事項</p> <p>(3) 衛生品質管理要領のポイント（要領と作業手順書）</p> <p>(4) 現状の市場を優良衛生品質管理市場・漁港認定基準でチェック</p> <p>(5) 課題の対策</p> <p>(6) 今後の計画</p>
	備 考	1 回目
4.申請者		小泊地域水産業再生委員会
5.現地の様子		<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>小泊漁業協同組合</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>現地指導の様子</p> </div> </div>

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	下前漁業協同組合	
	所在地	青森県北津軽郡中泊町小泊下前 207-1	
2.実施日	平成 28 年 8 月 24 日（水）		
3.指導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕	
	内 容	<p>下前漁業協同組合 品質・衛生管理に関わる現地指導</p> <p>(1) 水揚げ状況の現場確認及び衛生管理に関わる現地指導</p> <p>(2) 産地市場で実施すべき衛生管理事項</p> <p>(3) 衛生品質管理要領のポイント（要領と作業手順書）</p> <p>(4) 現状の市場を優良衛生品質管理市場・漁港認定基準でチェック</p> <p>(5) 課題の対策</p> <p>(6) 今後の計画</p>	
	備 考	1 回目	
4.申請者	小泊地域水産業再生委員会		
5.現地の様子			
	下前漁業協同組合		陳列用の施氷

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
	所在地	青森県北津軽郡中泊町小泊大山長根 128
2.実施日		平成 28 年 9 月 27 日（火）
3.指導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕
	内 容	小泊漁業協同組合 品質・衛生管理に関わる現地指導 (1) 水揚げ状況の現場確認及び衛生管理に関わる現地指導 (2) 品質・衛生管理マニュアル原案の添削及び指導 (3) 実現可能なマニュアル作成に向けた意見交換 (4) 品質・衛生管理作業手順書の添削及び指導 (5) 実現可能な作業手順書作成に向けた意見交換
	備 考	2 回目
4.申請者		小泊地域水産業再生委員会
5.現地の様子		 <p>小泊漁業協同組合 マグロの陸揚げ風景</p>

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	下前漁業協同組合	
	所在地	青森県北津軽郡中泊町小泊下前 207-1	
2.実施日		平成 28 年 9 月 28 日（水）	
3.指導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕	
	内容	下前漁業協同組合 品質・衛生管理に関わる現地指導 （1）水揚げ状況の現場確認及び衛生管理に関わる現地指導 （2）品質・衛生管理マニュアル原案の添削及び指導 （3）実現可能なマニュアル作成に向けた意見交換 （4）品質・衛生管理作業手順書の添削及び指導 （5）実現可能な作業手順書作成に向けた意見交換	
	備考	2 回目	
4.申請者		小泊地域水産業再生委員会	
5.現地の様子			
		下前漁業協同組合 荷捌き施設	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	浪江町役場 会議室
	所在地	福島県双葉郡浪江町大字幾世橋字六反田 7-2
2.実施日		平成 28 年 10 月 5 日（水）
3.指導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕
		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>請戸地区 品質・衛生管理 現地指導</p> <p>(1) 「優良衛生品質管理市場・漁港認定」制度の説明</p> <p>(2) 認定の条件・条項について説明</p> <p>(3) 新市場設計内容の検討</p> <p>(4) 品質・衛生管理委員会設置要領の作成</p> <p>(5) 品質・衛生管理責任者及び担当職務等の選出と決定</p>
備 考	<p>1 回目</p> <p>※ 浪江町は、居住制限区域及び避難指示解除準備区域に設定されている</p>	
4.申請者		請戸衛生品質管理委員会
		一般社団法人マリノフォーラム21
5.現地の様子		
	請戸漁港関係者現地指導	請戸衛生品質管理委員会

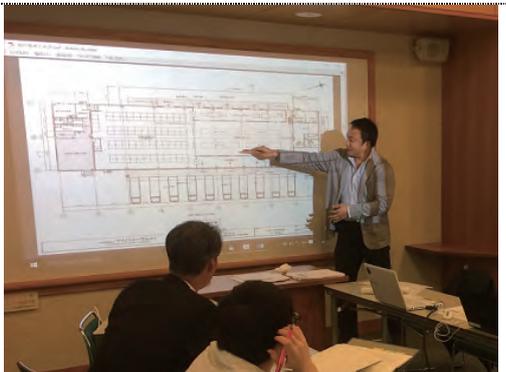
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

1.場所	場所名	南三陸町地方卸売市場	
	所在地	宮城県本吉郡南三陸町志津川旭ヶ浦 1	
2.実施日	平成 28 年 10 月 26 日（水）		
3.指導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 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	南三陸町地方卸売市場 品質・衛生管理 現地指導 （1）南三陸町地方卸売市場の流通実態の把握 （2）品質・衛生管理に関わる運営管理体制の指導 （3）品質・衛生管理に関わる運用方法の検討 （4）品質・衛生管理に関わるマニュアル作成指導 等	
	備考	1 回目	
4.申請者	宮城県漁業協同組合志津川支所 一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所		
5.現地の様子			
	南三陸町地方卸売市場		選別作業の様子
			
	清掃後の荷捌き施設		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	女川町地方卸売市場	
	所在地	宮城県牡鹿郡女川町宮ヶ崎字宮ヶ崎 87 番	
2.実施日	平成 28 年 10 月 28 日（金）		
3.指導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 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	女川町地方卸売市場 品質・衛生管理 現地指導 (1) 女川町地方卸売市場の流通実態の把握 (2) 品質・衛生管理に関わる運営管理体制の指導 (3) 品質・衛生管理に関わる運用方法の検討 (4) 品質・衛生管理に関わるマニュアル作成指導 等	
	備 考	1 回目	
4.申請者	株式会社女川魚市場		
	一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所		
5.現地の様子			
	女川町地方卸売市場管理棟		女川魚市場の入札風景
			
	大型ディスプレイで表示		復興した女川駅前にぎわい拠点

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	請戸衛生品質管理委員会
	所在地	福島県双葉郡浪江町大字幾世橋字六反田 7-2
2.実施日		平成 28 年 11 月 1 日（火）
3.指導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 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	請戸地区 品質・衛生管理 現地指導 （1）請戸地区関係者漁船と陸揚げ場所の確認 （2）品質・衛生管理マニュアル原案の確認と指導 （3）請戸衛生品質管理委員会設置要領の検討 （4）品質・衛生管理体制の確認と指導 （5）新市場設計内容の検討
	備考	2 回目 ※ 浪江町は、居住制限区域及び避難指示解除準備区域に設定されている
4.申請者		請戸衛生品質管理委員会 一般社団法人マリノフォーラム21
5.現地の様子		
	漁船停泊の間借をしている真野川漁港	試験操業の陸揚げ
		
	請戸衛生品質管理委員会	新市場設計内容の検討

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 28 年 11 月 17 日（木）		
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	
	備 考	2回目 優良衛生品質管理市場・漁港認定	
4.申請者	枕崎市漁業協同組合		
5.現地の様子			
	枕崎市漁業協同組合 陸揚げ		入場者の手洗いと足洗い
			
	選別作業		荷捌き施設出荷口 (プラットフォーム)

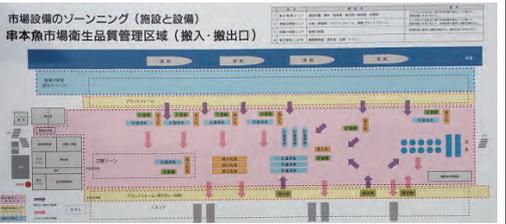
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

1.場所	場所名	南三陸町地方卸売市場	
	所在地	宮城県本吉郡南三陸町志津川旭ヶ浦 1	
2.実施日	平成 28 年 11 月 29 日（火）		
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	南三陸町地方卸売市場 品質・衛生管理 現地指導 ※「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく (1) ハード関係に関わる指導 (2) ソフト関係に関わる指導 (3) 品質・衛生管理に関わるマニュアル作成指導 (4) 意見交換 等	
	備考	2 回目	
4.申請者	宮城県漁業協同組合志津川支所		
	一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所		
5.現地の様子			
	南三陸町地方卸売市場		活魚の取扱い
			
	鮮魚の取扱い		陸揚げ岸壁から見た志津川湾

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	女川町地方卸売市場	
	所在地	宮城県牡鹿郡女川町宮ヶ崎字宮ヶ崎 87 番	
2.実施日	平成 28 年 12 月 1 日（木）		
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	女川町地方卸売市場 品質・衛生管理 現地指導 ※「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく (1) ハード関係に関わる現地確認と指導 (2) ソフト関係に関わる現地確認と指導 (3) 清掃手法及び管理方法に関する指導 (4) 意見交換 等	
	備考	2回目	
4.申請者	株式会社女川魚市場		
	一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所		
5.現地の様子			
	女川町地方卸売市場		機器類の洗浄
			
	清掃記録の入力		清掃後の確認作業

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新荷捌き施設	
	所在地	和歌山県東牟婁郡串本町串本 1884	
2.実施日	平成 28 年 12 月 13 日（火）		
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 現場の確認と指導 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 2 書類の確認と指導 (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 意見交換	
	備考	優良衛生品質管理市場・漁港認定	
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 陸揚げ		陳列魚へ施水
			
	荷捌き施設内の様子		衛生管理区域の掲示板

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	南三陸町地方卸売市場
	所在地	宮城県本吉郡南三陸町志津川旭ヶ浦 1
2.実施日		平成 28 年 12 月 17 日（土）
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	相馬双葉漁業協同組合請戸地区を対象に産地関係者を対象とした品質・衛生管理の現地指導を実施した。浪江町は放射能汚染非難区域となっており、対象の請戸漁港はまだ設計段階である。したがって、先進地事例視察研修による現地指導として、請戸地区を対象とした沿岸漁業のモデルに相応しいと考えられた南三陸町地方卸売市場を視察しながら現地指導を行なった。 本件については、南三陸町、JF みやぎ志津川支所に多大なるご協力を頂戴した。
	備考	3 回目 ※ 浪江町は、居住制限区域及び避難指示解除準備区域に設定されている
4.申請者		請戸衛生品質管理委員会 一般社団法人マリノフォーラム21
5.現地の様子		
	南三陸町地方卸売市場関係者と意見交換	荷捌き施設の視察
		
	情報管理システムの説明を受講	活魚の取扱い方法を視察

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	南三陸町地方卸売市場	
	所在地	宮城県本吉郡南三陸町志津川旭ヶ浦 1	
2.実施日	平成 28 年 12 月 19 日（月）		
3.指導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 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	南三陸町地方卸売市場 品質・衛生管理 現地指導 （1）品質・衛生管理マニュアルの校正 （2）品質・衛生管理マニュアル写真版作成指導 （3）品質・衛生管理マニュアル本文作成指導 （4）品質・衛生管理マニュアルの記録方法 （5）意見交換、今後の予定 等	
	備考	3 回目	
4.申請者	宮城県漁業協同組合志津川支所		
	一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所		
5.現地の様子			
	仮設の南三陸町役場		志津川の復興計画
			
	南三陸町地方卸売市場 セリの様子		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	女川町地方卸売市場	
	所在地	宮城県牡鹿郡女川町宮ヶ崎字宮ヶ崎 87 番	
2.実施日	平成 28 年 12 月 19 日（月）		
3.指導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 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	女川町地方卸売市場 品質・衛生管理 現地指導 （1）品質・衛生管理マニュアル構成 （2）品質・衛生管理マニュアル写真版作成指導 （3）品質・衛生管理マニュアル本文に関する作成指導 （4）品質・衛生管理マニュアルの記録方法 （5）意見交換・課題提案	
	備 考	3回目	
4.申請者	株式会社女川魚市場		
	一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所		
5.現地の様子			
	女川町地方卸売市場		現地指導の様子
			
	見学者の入場管理（帽子、名札、長靴）		女川町地方卸売市場関係者と意見交換

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	南相馬市民情報交流センター 大会議室	
	所在地	福島県南相馬市原町区旭町二丁目 7-1	
2.実施日		平成 29 年 1 月 11 日（水）	
3.指導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕	
		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>請戸地区 品質・衛生管理 現地指導</p> <p>(1) 前回現地指導の視察報告と勉強会</p> <p>(2) 新市場の課題検討</p> <p>(3) 品質・衛生管理委員会設置要領の修正</p> <p>(4) 品質・衛生管理責任者及び担当職務の具体化</p> <p>(5) 衛生管理対策機器の情報提供</p>	
	備考	<p>4 回目</p> <p>※ 浪江町は、居住制限区域及び避難指示解除準備区域に設定されている</p>	
4.申請者		請戸衛生品質管理委員会	
		一般社団法人マリノフォーラム21	
5.現地の様子			
	居住制限区域の浪江町		請戸衛生品質管理委員会

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	
	所在地	沖縄県島尻郡与那原町板良敷 649	
2.実施日	平成 29 年 1 月 21 日（土）		
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 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	「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	
	備 考	1 回目	
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・西原町漁業協同組合荷捌き施設		現場作業の確認
			
	丁寧な清掃による衛生管理を実施		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	女川町地方卸売市場	
	所在地	宮城県牡鹿郡女川町宮ヶ崎字宮ヶ崎 87 番	
2.実施日	平成 29 年 2 月 2 日（木）		
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	女川町地方卸売市場 品質・衛生管理 現地指導 (1) 品質・衛生管理マニュアル（中央棟）の修正 (2) 品質・衛生管理マニュアルの記録方法（帳票管理システム） (3) 意見交換・課題提案 (4) 今後の進め方 <ul style="list-style-type: none"> ・品質・衛生管理協議会の設置 ・品質・衛生管理責任者の選任 	
	備 考	4回目	
4.申請者	株式会社女川魚市場		
	一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所		
5.現地の様子			
	女川町地方卸売市場		車両入退場口
			
	出荷用プラットフォーム		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	
	所在地	青森県北津軽郡中泊町小泊大山長根 128	
2.実施日	平成 29 年 2 月 7 日（火）		
3.指導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕	
	内 容	<p>小泊漁業協同組合 品質・衛生管理に関わる現地指導</p> <p>（１）陸揚げ状況確認・衛生指導</p> <p> トイレ、作業場入り口、防鳥ネット、地下水等の具体的な対策を指導</p> <p>（２）品質・衛生管理マニュアル原案に関する実施詳細の検討及び指導</p> <p> マニュアル原案に対して議論を行ない、現場の実状に適応を図った</p> <p>（３）品質・衛生管理作業手順書原案に関する実施詳細の検討及び指導</p> <p> 作業手順書原案に対して議論を行ない、現場の実状に適応を図った</p> <p>（４）意見交換</p>	
	備 考	3回目	
4.申請者	小泊地域水産業再生委員会		
5.現地の様子			
	小泊漁業協同組合 選別・計量		現地指導の様子

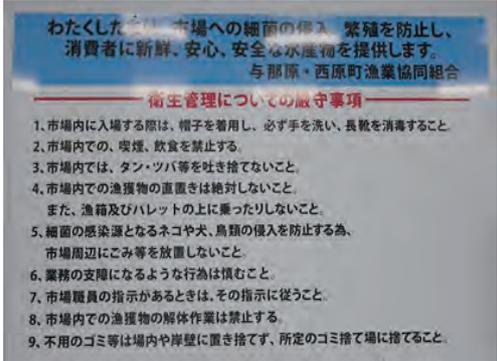
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

1.場所	場所名	下前漁業協同組合	
	所在地	青森県北津軽郡中泊町小泊下前 207-1	
2.実施日	平成 29 年 2 月 8 日（水）		
3.指導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕	
	内 容	<p>下前漁業協同組合 品質・衛生管理に関わる現地指導</p> <p>(1) 品質・衛生管理の取組手法 関係者だけでなく見学者も含めて取り組む</p> <p>(2) 品質・衛生管理協議会の策定 関係者間に周知と協議会の人選</p> <p>(3) 現場確認・衛生指導 入場口（手洗場、足洗場）、防鳥ネット、健康管理等の具体策を指導</p> <p>(4) 意見交換</p>	
	備 考	3回目	
4.申請者	小泊地域水産業再生委員会		
5.現地の様子			
	下前漁業協同組合 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	場所名	むつ市大畑地区産地協議会	
	所在地	青森県むつ市大畑町湊村 195 番地 2	
2.実施日		平成 29 年 3 月 2 日（木）	
3.指導	専門家	岡野 利之 氏 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	むつ市大畑地区産地協議会 品質・衛生管理現地指導 （1）品質・衛生管理マニュアルの作成指導 （2）品質・衛生管理協議会 （3）品質・衛生管理業務 （4）現場確認と指摘 （5）優良衛生品質管理市場・漁港認定取得の進め方 （6）その他	
	備考	※新荷捌き施設が2017年7月完成予定	
4.申請者		むつ市大畑地区産地協議会	
5.現地の様子			
		大畑町魚市場	選別・計量の様子
			
		現地指導の様子	建設中の新大畑町魚市場

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	
	所在地	沖縄県島尻郡与那原町板良敷 649	
2.実施日	平成 29 年 3 月 3 日（金）		
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	
	備考	2回目 優良衛生品質管理市場・漁港認定	
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・西原町漁業協同組合		陸揚げ作業
			
	衛生管理の厳守事項を掲示		現地指導の様子

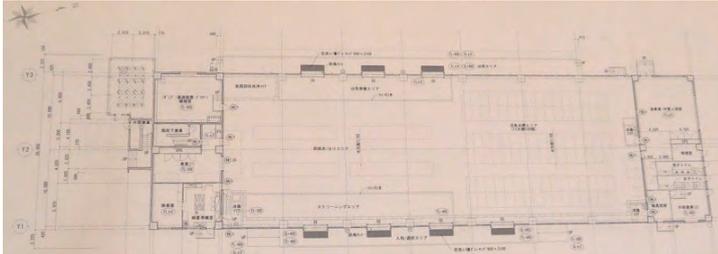
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

1.場所	場所名	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 29 年 3 月 10 日（金）		
3.指導	専門家	中澤 王久東 株式会社 OCT ASSOCIATES 代表取締役社長 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	<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>	
	備考	優良衛生品質管理市場・漁港認定	
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		選別・計量の様子
			
	優良衛生品質管理市場・漁港認定シール		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	南三陸町地方卸売市場	
	所在地	宮城県本吉郡南三陸町志津川旭ヶ浦 1	
2.実施日	平成 29 年 3 月 14 日（火）		
3.指導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕	
		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	南三陸町地方卸売市場 品質・衛生管理 現地指導 （1）品質・衛生管理マニュアル修正版の確認 （2）品質・衛生管理マニュアル運用方法 （3）品質・衛生管理マニュアル管理（記録・保管）方法 （4）南三陸町地方卸売市場荷捌き施設における今後の品質・衛生管理対策等	
	備 考	4 回目	
4.申請者	宮城県漁業協同組合志津川支所		
	一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所		
5.現地の様子			
	宮城県漁業協同組合志津川支所		南三陸町地方卸売市場のセリ風景
			
	南三陸町地方卸売市場関係者		南三陸さんさん商店街 3/10 オープン

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	南相馬市情報交流センター	
	所在地	福島県南相馬市原町区旭町二丁目7番地の1	
2.実施日	平成29年3月17日（金）		
3.指導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕	
		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>請戸地区 品質・衛生管理 現地指導</p> <p>(1) 施設設計における衛生品質管理について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ スラリーアイスの効果 ・ 防鳥ネットの活用と取付け ・ 搬入口消毒槽の位置 ・ 出荷準備エリアと出荷エリアの使用方法 <p>(2) 衛生品質管理要領〔暫定版〕の最終報告と承認</p> <p>(3) 請戸衛生品質管理委員会の設置について</p> <p>(4) その他</p>	
備考	5回目 ※ 浪江町は、居住制限区域及び避難指示解除準備区域に設定されている		
4.申請者	請戸衛生品質管理委員会		
	一般社団法人マリノフォーラム21		
5.現地の様子			
	南相馬市情報交流センター		請戸衛生品質管理委員会
			
図面に基づく施設設計に関わる意見交換			

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	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 29 年 3 月 22 日（水）
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	石川県庵漁港産地協議会 品質・衛生管理 現地指導 （１）庵漁港の現場確認と品質・衛生管理指導 （２）庵漁港の品質・衛生管理の取組み方向性検討 （３）品質・衛生管理マニュアル作成に関する指導 （４）今後の品質・衛生管理の取組み計画立案
	備 考	協力：ＪＦいしかわ、一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所
4.申請者		石川県庵漁港産地協議会
5.現地の様子		<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>庵漁港 荷捌き施設</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>定置漁船の陸揚げ</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  <p>選別作業</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>現地指導の様子</p> </div> </div>

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

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

実施回	実施日	実施対象	資格・実績等
第 1 回	平成 28 年 4 月 27 日	JRC エンジニアリング株式会社 ES 事業部エンジニアリング部 吉野 千春 氏	・ HACCP コーディネーター (JHTC 認定) ・ 魚市場の品質・衛生管理に関わる情報管理
		株式会社データ設計 営業部 担当部長 中沢 芳文 氏	・ 水産関連施設の排水施設に関する調査・計画・設計・ 施工監理 ・ 水産関連施設への省エネ化のコンサルタント業務
		株式会社データ設計 第 2 グループ リーダー 熱田 高一 氏	・ 技術士補 (農業土木部門) ・ 水環境施設に関するコンサルタント業務

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

