

平成30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31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 30 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. リーガホテルゼスト高松	9
2. 陸中海岸グランドホテル	13
3. 山川水産加工業協同組合	17
4. 塩竈市魚市場中央棟大会議室	21
5. 宇久井漁業協同組合	25
6. ひたちなか市漁村センター	29
7. 高知県漁業協同組合 佐賀統括支所 漁民研修センター	35
8. 高知県漁業協同組合 室戸統括支所 会議室	39
9. 東京ビックサイト 東5・6ホール B会場	43
10. 越前コミュニティセンター 大会議室	47
11. 磯崎漁業協同組合 会議室	51
12. 長崎魚市場仲卸売場棟2階大会議室	55
13. おさかなドーム 大会議室	61
14. 遊木漁民センター	65
15. 勝浦地方卸売市場 会議室	69
16. 奄美市笠利総合支所	75
17. 小浜市漁業協同組合 会議室	79
18. 平戸市未来創造館	85
19. 鹿児島市中央卸売市場魚類市場 関連店舗棟(2階)多目的室	91
20. 南三陸町地方卸売市場	97
21. 銚子市漁業協同組合第一卸売市場	101
22. 福岡市鮮魚市場市場会館 2階 第1会議室	105
23. 三沢市漁民研修センター 2階 会議室	113
24. 八戸市水産会館	119
25. 北さつま漁業協同組合 担い手室	125
26. すくも湾漁業協同組合 本所	129
27. 砂原漁業協同組合	133
28. 石巻市水産物地方卸売市場石巻売場	139
29. 八木みなと番屋	143
30. ATC ホール 「シーフードショー大阪」会場	147
31. 女川町地方卸売市場 管理棟 研修室	151
アンケート結果まとめ	155

産地関係者を対象とした品質・衛生管理 現地指導の報告	159
1. 地方卸売市場宮古市魚市場	161
2. 松浦市地方卸売市場松浦魚市場	162
3. 与那原・西原町漁業協同組合	163
4. 太地町漁業協同組合	164
5. 釜石市漁業協同組合連合会	165
6. 松浦市地方卸売市場松浦魚市場	166
7. 石巻市水産物地方卸売市場 石巻売場 養殖銀サケゾーン	167
8. 松浦市地方卸売市場松浦魚市場	168
9. 高知県漁業協同組合 室戸岬支所	169
10. 松浦市地方卸売市場松浦魚市場	170
11. 女川町地方卸売市場	171
12. 松浦市地方卸売市場松浦魚市場	172
13. 釜石市漁業協同組合連合会	173
14. 銚子市漁業協同組合 第一卸売市場	174
15. むつ市地方卸売市場大畑町魚市場	175
16. 地方卸売市場 洋野町宮八木魚市場	176
17. すくも湾漁業協同組合	177
18. 北さつま漁業協同組合地方卸売市場	178
19. 松浦市地方卸売市場松浦魚市場	179
20. 石巻市水産物地方卸売市場 石巻売場 定置ゾーン	180
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	181

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している。また、近年は世界的に日本食への評価が高まり、需要が伸びているところでもある。JETROの各国における日本食に対するアンケートにおいても、日本食の人気の高さがうかがい知れる。アジア諸国の経済発展によっても、さらに安全で高品質な我が国水産物に対するニーズが高まっている。また、水産業の成長産業化に向けて我が国水産物の輸出を拡大していくことが重要である。

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

このことを踏まえ、水産物のフードチェーンを考慮し、産地関係者及び加工施設等についても安全な水産物供給の土台となる品質・衛生管理について、自主的な取り組みを啓発、支援する必要がある。水産業全体の品質・衛生管理の取り組みを推進し国産水産物の信頼性を高めることは輸出の促進にも資することとなる。

このため、第一として、水産加工・流通業者等を対象にHACCP導入に必要な一般衛生管理の徹底やHACCP認定取得のための研修等を実施し、実務担当者の育成及びレベルアップを図る。第二として、EU向けHACCP認定に係る事前審査を実施するとともに、HACCP導入や一般的衛生管理に係る課題について専門家による現地での具体的な助言や技術的支援を行ないHACCP認定取得の支援を行ない、さらにこの指導内容を事例集として取りまとめるとともに関係者へ情報を提供する。第三として、HACCP導入や一般衛生管理に関する指導を行なう専門家を育成・拡充するための講習会を実施することで、HACCP認定の加速化を図ることを目的とする。

品質・衛生管理指導事業に係る実績

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

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

①産地関係者を対象としたHACCP研修等開催

産地関係者を対象とした品質・衛生管理に係る講習会用のテキストを作成し、これらを活用した講習により、産地関係者の品質・衛生管理レベルの向上を図った。本事業では、受講対象者に生産者、仲買業者、流通関係者も含め、水産物の品質・衛生管理の向上を目指す内容とした。講習会は、全国各地の31箇所で開催して、1,258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30年4月10日	26名	全水卸中国四国地域協議会(広島魚市場(株))
第2回	平成30年5月10日	18名	釜石市漁業協同組合連合会
第3回	平成30年5月21日	39名	山川町漁業協同組合
第4回	平成30年5月29日	67名	塩釜市魚市場衛生管理推進委員会
第5回	平成30年6月27日	23名	宇久井漁業協同組合
第6回	平成30年7月4日	47名	那珂湊漁業協同組合
第7回	平成30年7月17日	15名	高知県漁業協同組合 佐賀統括支所
第8回	平成30年7月18日	18名	高知県漁業協同組合 室戸統括支所
第9回	平成30年8月23日	64名	シーフードショー東京
第10回	平成30年8月29日	39名	福井県漁業協同組合連合会 (越前町漁業協同組合)
第11回	平成30年8月30日	31名	磯崎漁業協同組合
第12回	平成30年9月5日	112名	一般社団法人 長崎魚市場協会
第13回	平成30年9月6日	91名	一般社団法人 松浦魚市場協会
第14回	平成30年9月19日	20名	三重県熊野市産地協議会
第15回	平成30年10月3日	56名	紀州勝浦産生まぐる地域水産業再生委員会
第16回	平成30年10月12日	21名	奄美漁業協同組合
第17回	平成30年10月23日	45名	福井県漁業協同組合連合会 (小浜市漁業協同組合)
第18回	平成30年10月24日	28名	平戸市水産振興協議会
第19回	平成30年10月31日	40名	鹿児島県水産物等輸出促進協議会
第20回	平成30年11月14日	16名	宮城県漁業協同組合志津川支所
第21回	平成30年11月22日	56名	銚子市漁業協同組合
第22回	平成30年12月5日	73名	博多漁港高度衛生管理検討協議会
第23回	平成31年1月16日	51名	三沢市魚市場品質・衛生管理推進協議会
第24回	平成31年1月22日	68名	八戸漁港産地協議会
第25回	平成31年1月22日	30名	北さつま漁業協同組合
第26回	平成31年1月30日	33名	すくも湾漁業協同組合
第27回	平成31年2月5日	38名	砂原漁業協同組合
第28回	平成31年2月13日	21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29回	平成31年2月14日	17名	種市南漁業協同組合
第30回	平成31年2月21日	28名	シーフードショー大阪
第31回	平成31年3月26日	27名	株式会社女川魚市場
	受講人数	1,258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20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30年4月24日	宮古漁業協同組合
第2回	平成30年5月16日	一般社団法人 松浦魚市場協会(1回目)
第3回	平成30年5月24日	与那原・西原町漁業協同組合
第4回	平成30年5月25日	太地町漁業協同組合
第5回	平成30年7月6日	釜石市漁業協同組合連合会(1回目)
第6回	平成30年7月11日	一般社団法人 松浦魚市場協会(2回目)
第7回	平成30年7月17日	石巻市水産物地方卸売市場 石巻品質衛生管理推進協議会(1回目)
第8回	平成30年9月12日	一般社団法人 松浦魚市場協会(3回目)
第9回	平成30年10月11日	高知県漁業協同組合 室戸岬魚市場
第10回	平成30年11月13日	一般社団法人 松浦魚市場協会(4回目)
第11回	平成30年12月19日	株式会社女川魚市場
第12回	平成31年1月17日	一般社団法人 松浦魚市場協会(5回目)
第13回	平成31年2月7日	釜石市漁業協同組合連合会(2回目)
第14回	平成31年2月15日	銚子市漁業協同組合
第15回	平成31年3月5日	むつ市大畑地区産地協議会
第16回	平成31年3月5日	種市南漁業協同組合
第17回	平成31年3月5日	すくも湾漁業協同組合
第18回	平成31年3月13日	北さつま漁業協同組合
第19回	平成31年3月13日	一般社団法人 松浦魚市場協会(6回目)
第20回	平成31年3月15日	石巻市水産物地方卸売市場 石巻品質衛生管理推進協議会(2回目)

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、2回の育成講習を実施して、本事業に関わる講師、専門家として2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30年6月12日	1名	一般社団法人海洋水産システム協会
第2回	平成31年3月15日	1名	一般社団法人海洋水産システム協会

講師、専門家については、次の通りである。

◎講習会、現地指導

◆外部講師・専門家

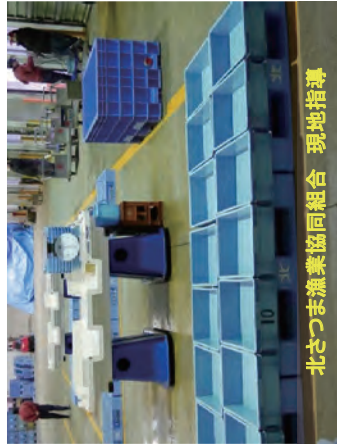
	氏名	所属先
講師・専門家	岩沼幸一郎	岩沼技術士事務所
〃	浜辺 武彦	全国漁業協同組合連合会 販売企画管理室 食品品質管理課
〃	林 浩志	一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所 第1調査研究部
〃	大村 浩之	一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所 第1調査研究部
〃	田中 憲壮	日本遠洋旋網漁業協同組合
〃	佐藤 光男	大船渡魚市場株式会社
〃	山内 和夫	(元 一般社団法人海洋水産システム協会 参与)
〃	西澤 伸満	一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門
〃	長島 徳雄	日本水産缶詰輸出水産業組合 日本水産缶詰工業協同組合
〃	浦和 栄助	東京都水産物卸売業者協会
〃	河合 孝治	株式会社クマシロシステム設計 計画調査第2部
〃	古谷 正美	全国漁業協同組合連合会 販売企画管理室 食品品質管理課
〃	吉野 千春	日本無線株式会社 事業本部 ソリューション事業部 交通インフラ技術部
〃	阿部万寿雄	ABE 技術士事務所
〃	岡崎恵美子	東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科 食品品質設計学講座
〃	中澤 奈穂	東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科 食品品質設計学講座
〃	濱田奈保子	東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科 食品流通安全管理専攻
〃	大友 俊一	株式会社 SJC ソリューション事業部
〃	湯川剛一郎	湯川食品科学技術士事務所
〃	石井 元	一般財団法人 東京水産振興会
〃	中村 直樹	歯舞漁業協同組合
〃	金澤 三紀	合同会社 クライム

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30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

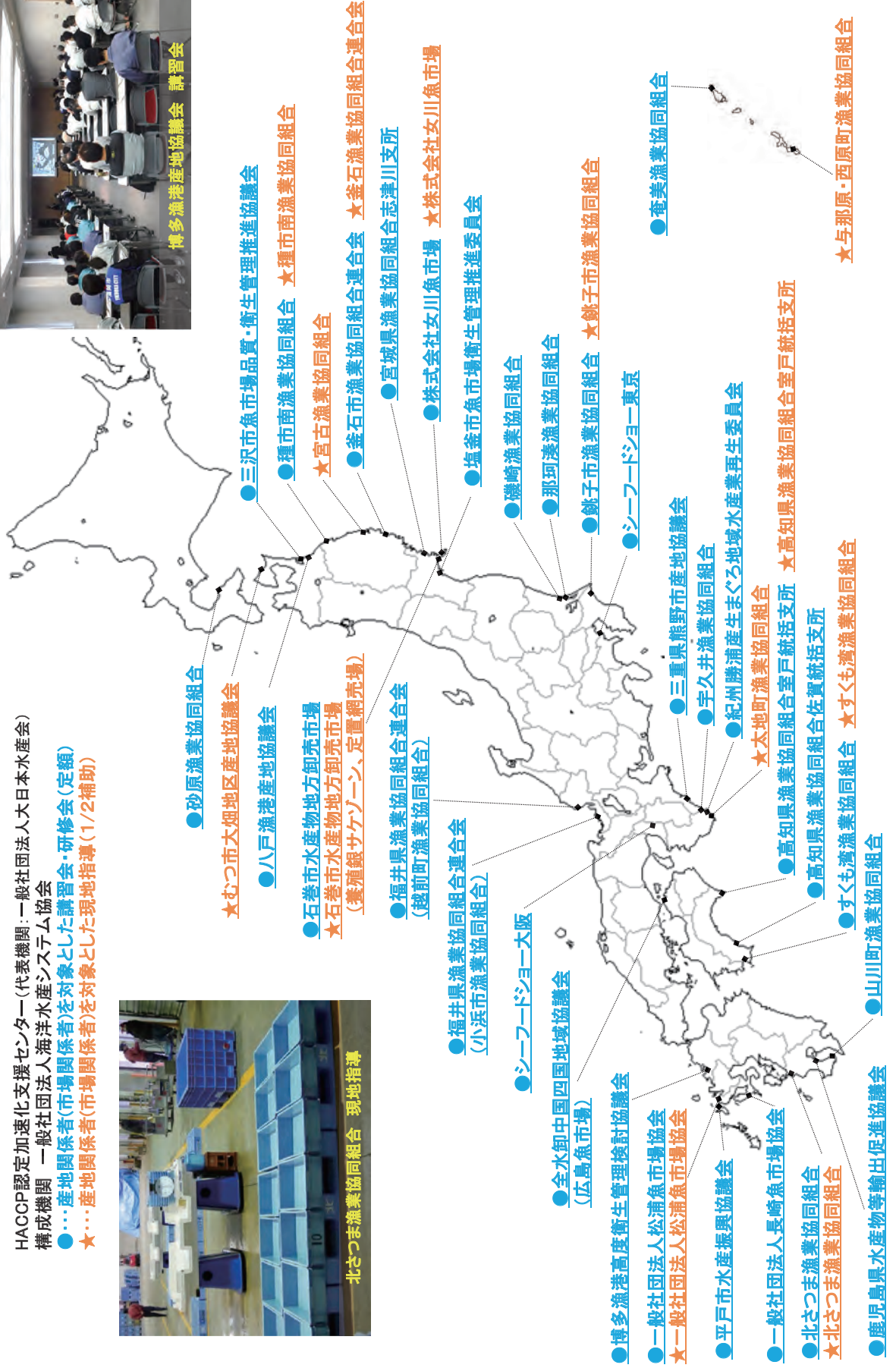
- …産地関係者(市場関係者)を対象とした講習会・研修会(定額)
- ★…産地関係者(市場関係者)を対象とした現地指導(1/2補助)



北さつま漁業協同組合 現地指導



博多漁港産地協議会 講習会



目次

1. なぜ、品質・衛生管理が必要なのか?!	5
●食中毒発生の現状.....	5
●HACCPの制度化についてー衛生管理についての基本的な考え方ー.....	9
●TOPICS 食品衛生法等の一部を改訂する法律の概要について.....	12
2. 食品衛生上の危害要因に対する衛生管理の取り組み	13
●食中毒をなくすために.....	13
●産地市場に必要な衛生管理（一般衛生管理）.....	21
●HACCPシステムによる衛生管理とは.....	24
●危害分析とは.....	25
●食品安全マネジメントシステム（参考）.....	25
●TOPICS A3（エスリー）法（ATP+ADP+AMP ふき取り検査）による衛生管理.....	26
3. 魚介類の鮮度とは	29
●1. 鮮度とは.....	30
●2. 魚介類の鮮度の変化とおいしさの変化.....	30
●3. 死後変化.....	31
●4. 死後変化に影響する要因.....	34
●5. 魚介類の鮮度保持方法.....	36
●6. 鮮度の判定方法.....	38
●7. フードチェーンを通じたトレーサビリティを確保する！.....	40
4. 魚介類の品質について	41
●1. 魚介類の成分とその変化.....	42
●2. 魚介類の死後変化・冷凍・解凍による品質への影響.....	43
●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
●TOPICS 品質・衛生管理に関わる実証試験の実例紹介.....	49
5. 対EU輸出水産食品取扱施設に係る登録について	55
●各国の食品安全関係法の強化.....	55
●水産食品のEU輸出へのフロー.....	56
●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.....	56
●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.....	57
●水産物のEU向け輸出に係る産地市場の登録のための実務マニュアルにつ	
6. 生産段階の品質・衛生管理	
●漁船における品質・衛生管理.....	
●遠洋マダ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.....	
7. 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 卸売市場法及び食品流通構造改善促進法の一部改訂について.....	
8. 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・衛生管理のポイント.....	
●産地仲買業者の作業事例.....	
●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.....	
●水産加工場における品質・衛生管理.....	
10. 特定3種漁港が取り組む高度衛生管理基本計画の概要	97
●八戸地区 高度衛生管理基本計画の概要.....	98
●石巻地区 高度衛生管理基本計画の概要.....	99
●銚子地区 高度衛生管理基本計画の概要.....	100
●塩釜地区 高度衛生管理基本計画の概要.....	101
●長崎地区 高度衛生管理基本計画の概要.....	102
●枕崎地区 高度衛生管理基本計画の概要.....	103
●気仙沼地区 高度衛生管理基本計画の概要.....	104
●焼津地区 高度衛生管理基本計画の概要.....	105
●境港地区 高度衛生管理基本計画の概要.....	105
●浜田地区 高度衛生管理基本計画の概要.....	106
●下関地区 高度衛生管理基本計画の概要.....	106
●博多地区 高度衛生管理基本計画の概要.....	107
●新たな漁港漁場整備長期計画（平成29～33年度）.....	107
11. 築地市場と豊洲市場	109
●築地市場概要.....	109
●豊洲市場への移転の必要性.....	111
●豊洲新市場について 施設の配置・構造とコンセプト.....	112
●豊洲市場の品質・衛生管理について.....	118
12. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度	119
●優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の概要.....	119
●優良衛生品質管理市場・漁港認定基準について.....	119
●優良衛生品質管理市場・漁港の認定事例紹介.....	121
●優良衛生品質管理市場・漁港のヒアリング調査の報告.....	132
●消費地の卸売業者の方に行ったアンケート調査.....	133
●TOPICS 産地市場・漁港の品質・衛生管理の手引き.....	135
漁船の衛生管理チェック	137
魚市場の衛生管理チェック	145
参考資料	153



産地関係者を対象とした品質・衛生管理 講習会の報告

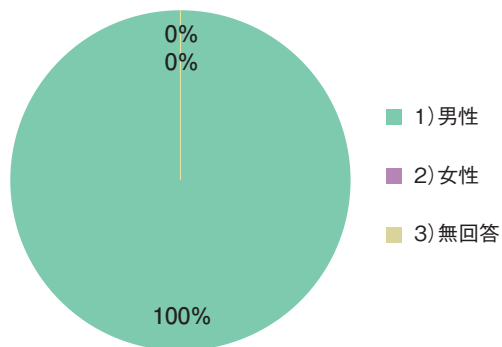
平成 30 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	リーガホテルゼスト高松
	所在地	香川県高松市古新町 9-1
2.実施日		平成 30 年 4 月 10 日
3.講習	講師	岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内容	1. 水産物の品質・衛生管理の必要性 2. 一般衛生管理と HACCP 3. HACCP 義務化の動向 4. 産地の品質・衛生管理改善事例 5. 豊洲新市場の紹介 6. 全国の品質・衛生管理に取り組む産地市場の事例紹介 7. 産地市場の ICT 化の事例紹介 8. 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
4.参加者数		26 名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 一般社団法人全国水産卸協会 中国四国地域協議会
		
高松漁港		講習会の様子

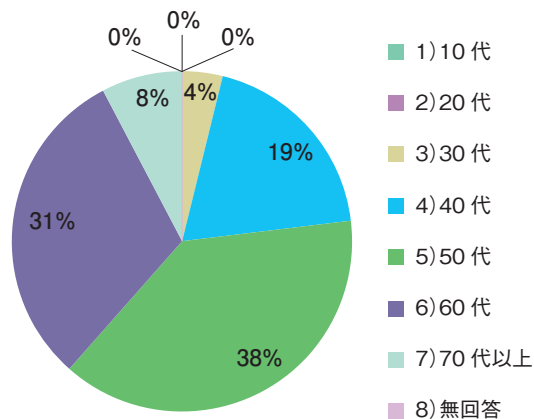


高松市中央卸売市場

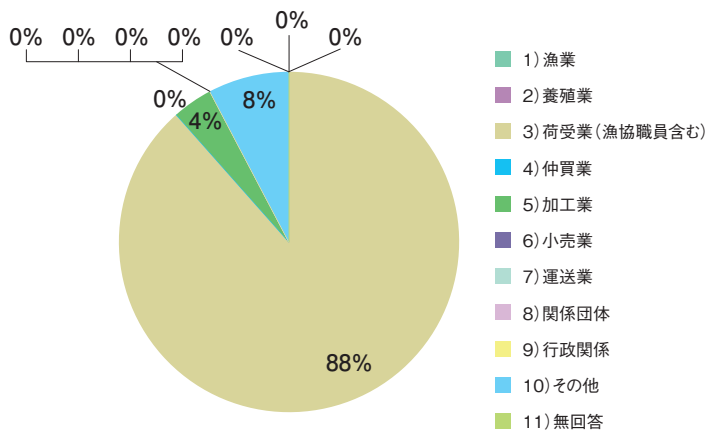
1. あなたの性別についてお答えください。



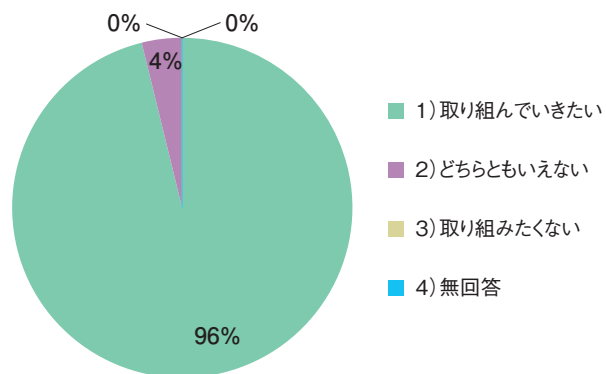
2. あなたの年代をお答えください。



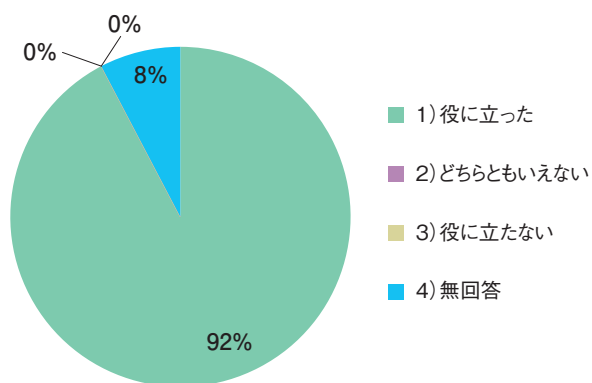
3. 業種についてお答えください。



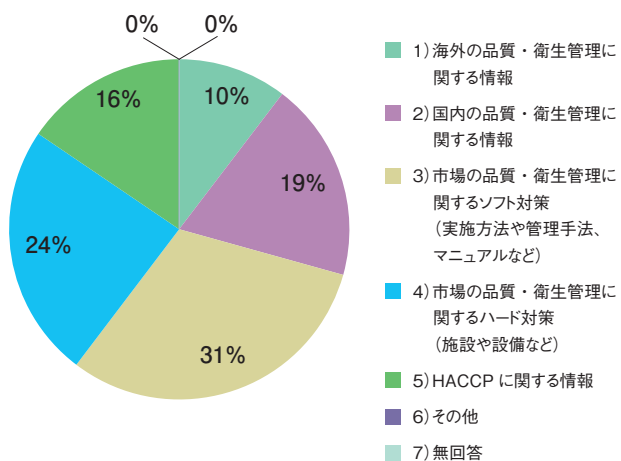
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



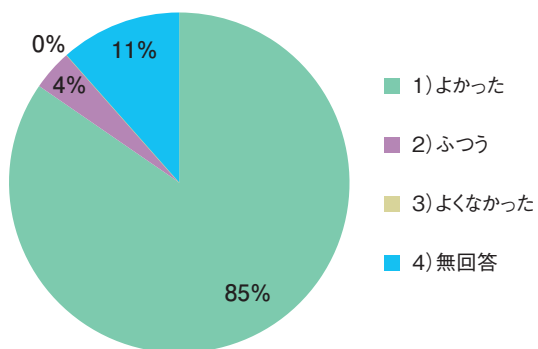
5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？



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



8. 今回の講習会はいかがでしたか？
品質・衛生管理 講習会について



3. 業種について

10) その他

- ・水産物卸売業
- ・卸売

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・数年後に市場の建替えもありますが、考えていきたい。
- ・大変な事になると思うが、やらねば仕方ないのか。
- ・社内意識改革が一番難しいように思う。
- ・短時間だった。効率的、効果的説明でとても分かり易かった。
- ・産地、消費地市場、加工場の衛生管理の連携の方法。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・産地が HACCP 対応を理解していないと消費地市場がいくら整備しても役に立たない。
- ・タン・ツバ・タバコの話がよかった。
- ・非常に分かりやすかった。
- ・HACCP の導入。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

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

- ・水揚げから出荷までの時間短縮。
- ・高松は産地、消費地両面的であるので考えていました。
- ・荷受・中卸・荷主・魚屋、市場内で働く人達の協力が必要。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・非常に分かりやすい講演でした。是非徳島でお願いしたいと思います。
- ・日を改めて、さらに詳しく説明いただきたい。
- ・もっと詳しく聞きたかった。

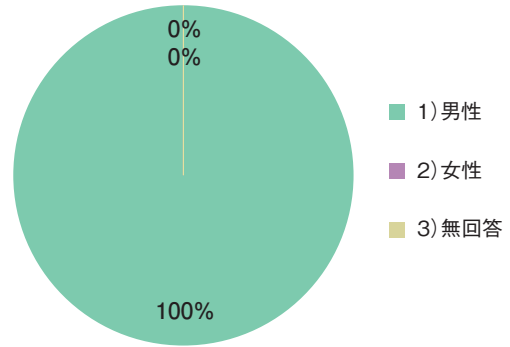
平成30年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	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	平成30年5月10日	
3.講習	講師	浜辺 武彦 全国漁業協同組合連合会 販売企画管理室 食品品質管理課 部長役
		岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表 〔技術士：水産〕
		岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部兼設計部 技師補
内容	1. 水産物の品質・衛生管理 2. 最近の食品衛生管理について 3. HACCP制度化の動向 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度について 5. 産地市場における品質・衛生管理の取組み事例 6. 釜石市漁業協同組合連合会地方卸売市場の在り方 質疑応答・意見交換 アンケート調査	
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) 釜石市漁業協同組合連合会
	後援	釜石市
	協力	岩手県
		
釜石市魚市場 外観		講習会の様子

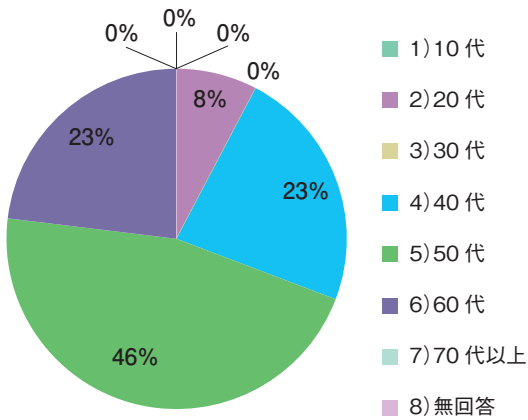


釜石市 地方卸売市場

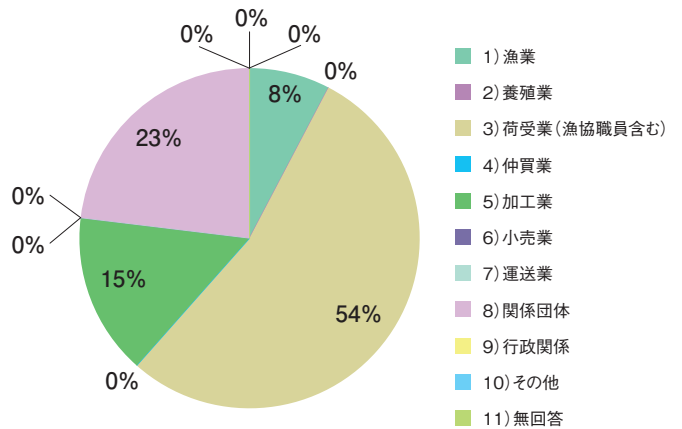
1. あなたの性別についてお答えください。



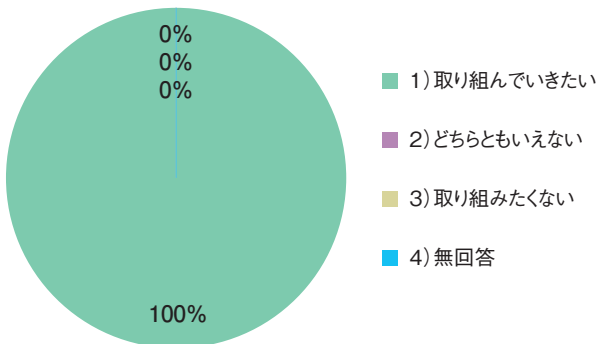
2. あなたの年代をお答えください。



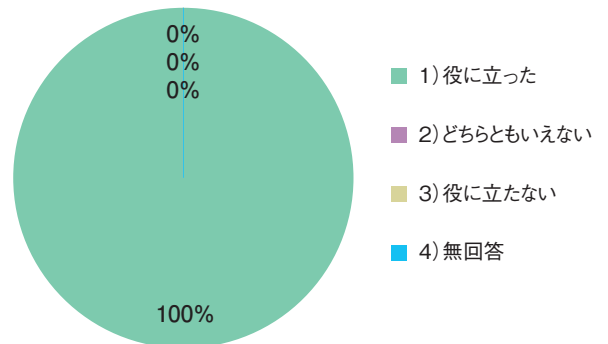
3. 業種についてお答えください。



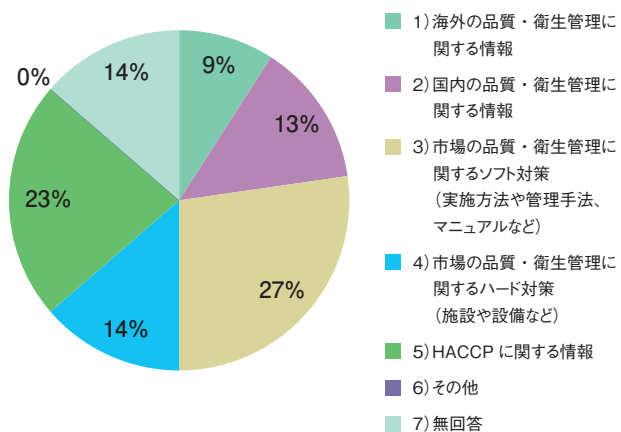
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

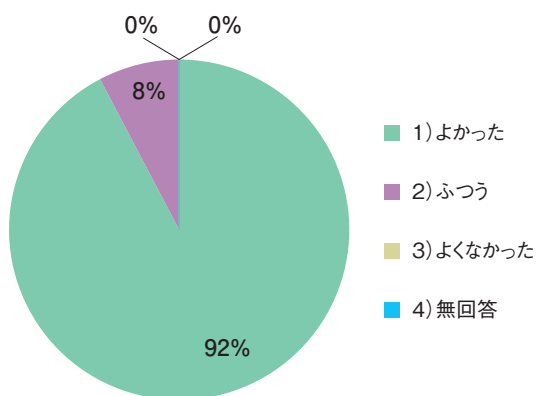


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

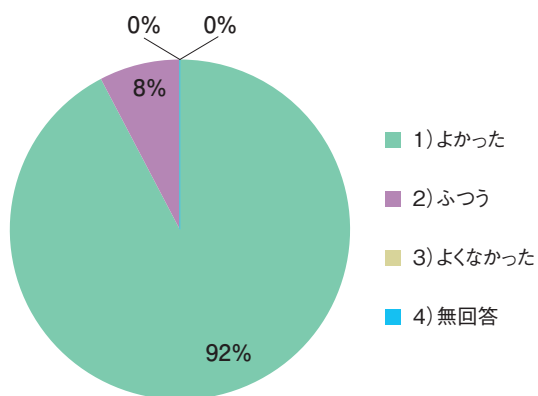


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

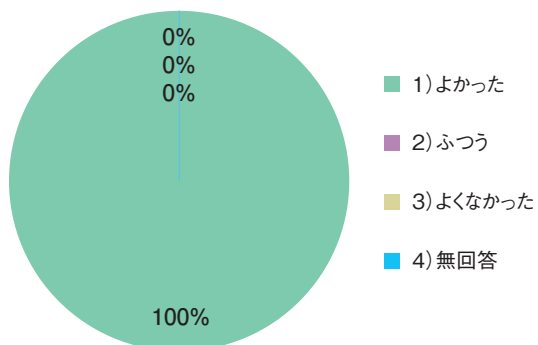
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・まだよく分からないが、キレイに使っていきたい。
- ・衛生 4 原則の取り組み。
- ・産地市場としての認定を受けたい。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・他の市場の様子。
- ・ソフト面での対策。
- ・優良衛生品質管理市場の認定されるように取り組む。
- ・人々が集まる市場にしてもらいたい。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

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



- ・個人個人の衛生・品質管理に対する意識の向上。
- ・全ての市場で HACCP 認定が受けられればよいと思う。
- ・仲卸用の靴入れ等が欲しい。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・背伸びせずにまじめに取り組みたいです。

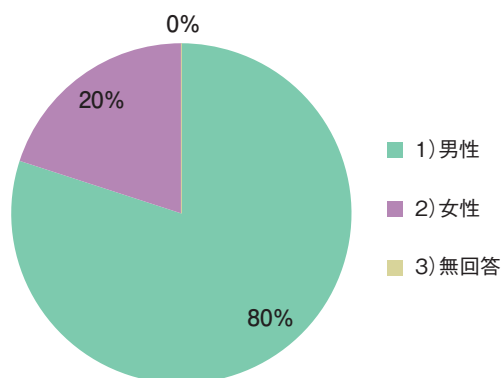
平成 30 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地・加工関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	山川水産加工業協同組合
	所在地	鹿児島県指宿市山川新生町9番地
2.実施日	平成30年5月21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 主席専門調査役
		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	<p>1. HACCP 義務化の動向</p> <p>2. フードチェーン（漁船・市場・加工場等）における一般的衛生管理と HACCP</p> <p>3. 水産物の鮮度と品質について</p> <p>4. 品質・衛生管理に取り組む豊洲市場の紹介</p> <p>5. 全国の生産流通拠点漁港の取組みの事例紹介</p> <p>6. 高度衛生管理基本計画の進め方</p> <p>質疑応答・意見交換</p> <p>アンケート調査</p>
4.参加者数	39名	
5.実施体制	共催	<p>HACCP 認定加速化支援センター</p> <p>（代表機関：一般社団法人大日本水産会）</p> <p>（構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会）</p> <p>山川町漁業協同組合</p>
	協力	鹿児島県、指宿市
		
山川町漁業協同組合荷捌き施設		講習会の様子

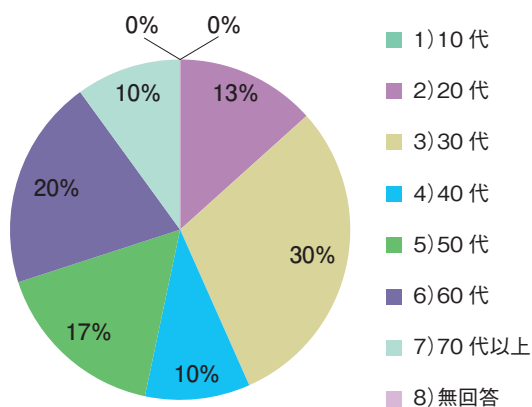


山川町漁業協同組合

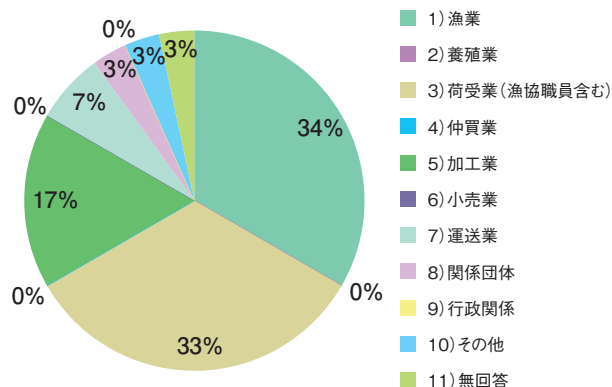
1. あなたの性別についてお答えください。



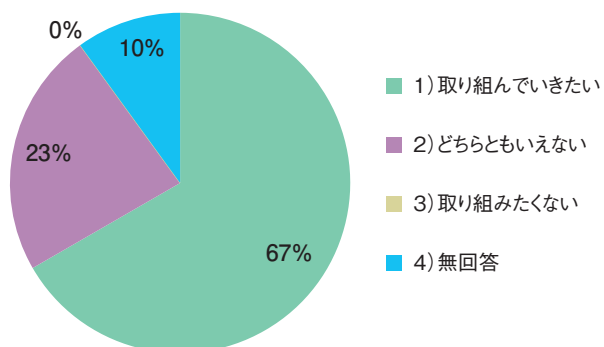
2. あなたの年代をお答えください。



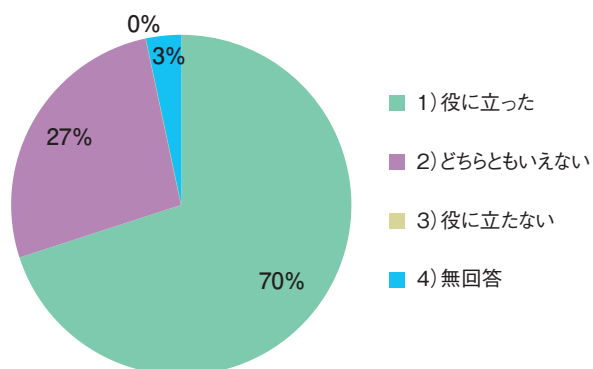
3. 業種についてお答えください。



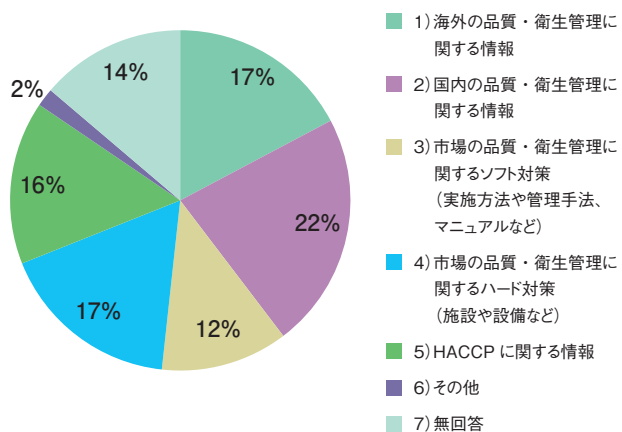
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

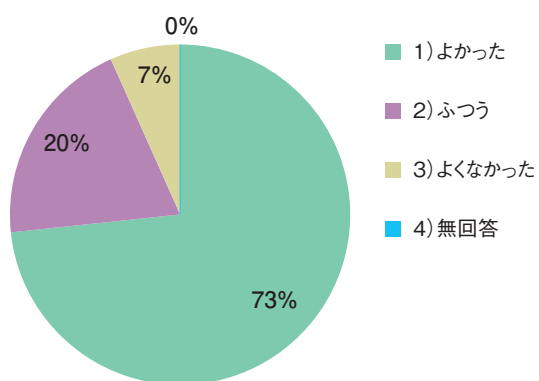


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

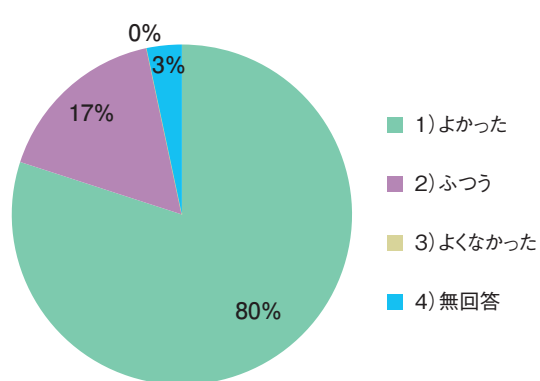


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

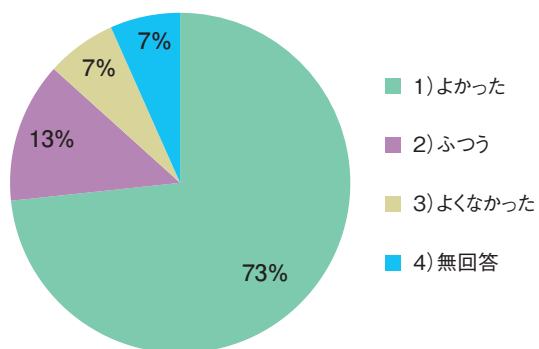
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・荷捌市場の高度衛生は焼津、枕崎と並ぶ鯉節産地として必須。加工施設建設にも今後役に立つ話でありました。
- ・魚の保管場所や、清掃などをしっかりしていきたい。
- ・温度管理には気をつけたい。
- ・ルール作り、教育。
- ・安全衛生に気を付けて仕事をする事。
- ・管理チェックリストに基づいて現場も意識向上を図りたい。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・鮮度の管理。
- ・水道ホースの管理。
- ・鯉節屋に対しては、具体的な内容ではないと感じた。
- ・職場が安全衛生管理をしっかりしないと良いものは作れない。
- ・計画の進め方について、建物の概要が決定した今改めて伺えたことはとても意味があったと思います。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

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



- ・ハード対策も必要だが、ソフト対策を周知していきたい。
- ・市場業務に携わる一人一人の衛生管理。衛生教育への気持ち。
- ・トイレ。
- ・古い市場は他も同じ様な感じです。今後は、資材をきれいにしてもらいたい。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・資材、温度、トイレ設備をきれいにする事。魚の鮮度はわかっていただけ、さらに分かった。商品情報登録など現代化でよかった。衛生管理の方法など新しい市場が今は現代化されている。
- ・すごく良く分かった。今の枕崎漁協を1度見てみたいです。
- ・実際市場を使用する方に聞いていただいたことはとても意味があったと思いました。有難うございました。

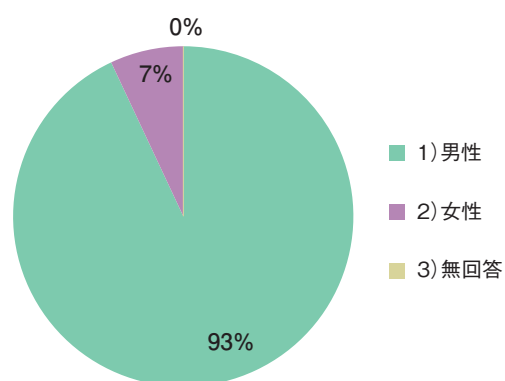
平成 30 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	塩竈市魚市場中央棟大会議室
	所在地	宮城県塩竈市新浜町 1 丁目 13-1
2.実施日		平成 30 年 5 月 29 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〕
		前川 公彦 一般社団法人海洋水産システム協会
	内容	<p>1. 水産物の品質・衛生管理</p> <p>2. 産地市場における品質・衛生管理の取組み事例</p> <p>3. HACCP 制度化の動向</p> <p>4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度について</p> <p>5. 塩竈市魚市場の課題と対策</p> <p>質疑応答・意見交換</p> <p>アンケート調査</p>
4.参加者数		67 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
	協力	宮城県
		
塩竈市魚市場		講習会の様子

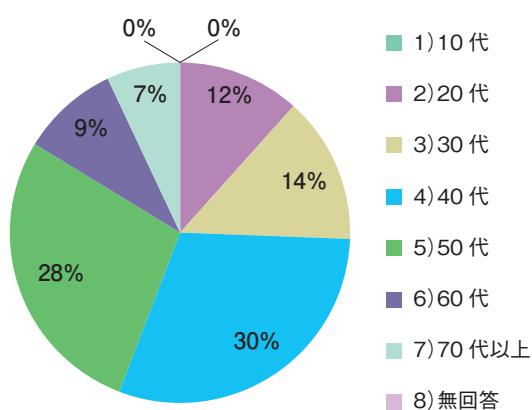


塩釜市魚市場

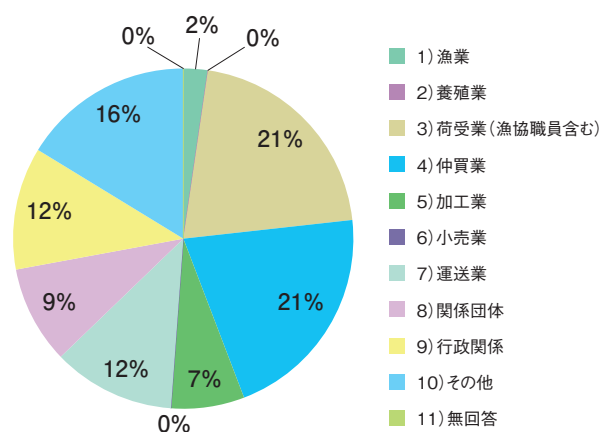
1. あなたの性別についてお答えください。



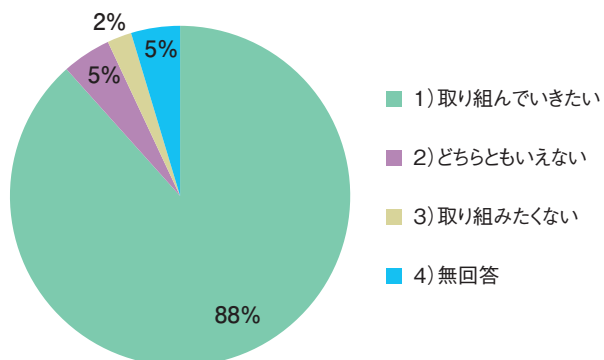
2. あなたの年代をお答えください。



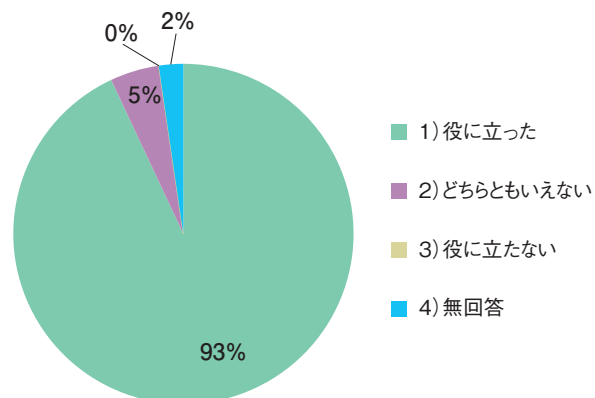
3. 業種についてお答えください。



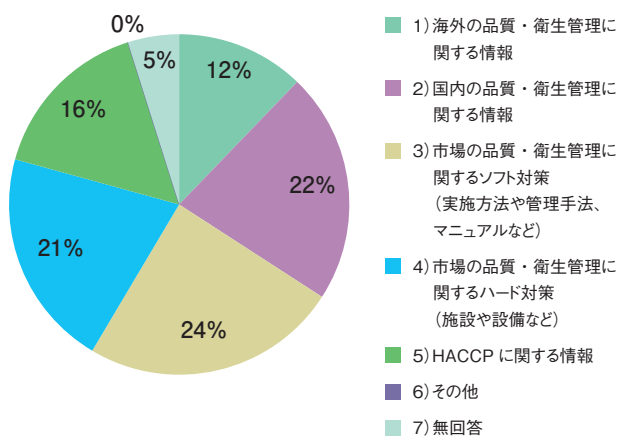
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

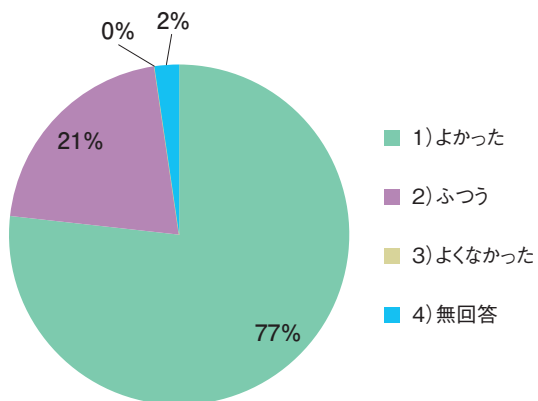


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

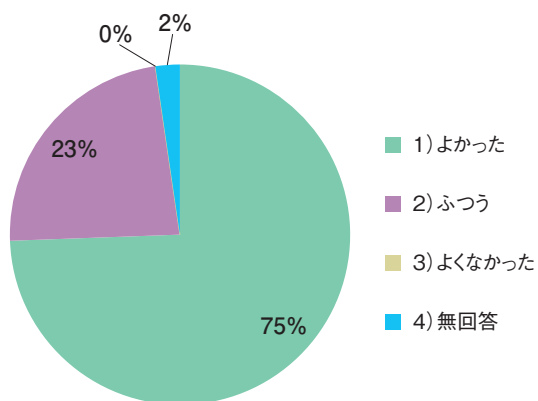


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

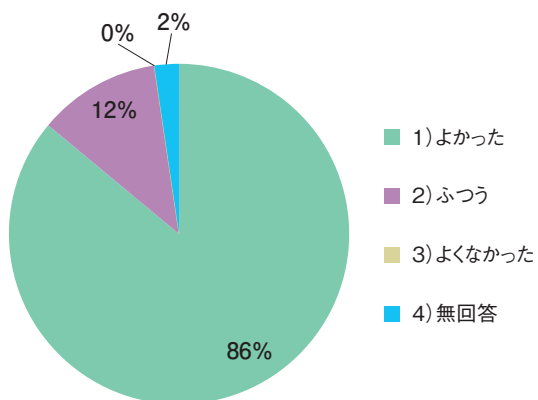
①第1部について



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

- ・製函業
- ・製氷・冷蔵業
- ・食品販売、冷蔵倉庫業
- ・卸売業
- ・包装資材販売

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・5S。
- ・品質・衛生管理の意識を高める、特に清掃について。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・塩釜魚市場が衛生的にまだまだ改善が必要なことにおどろいた。
- ・実際の現場での水温、温度などとても分かりやすく印象的だった。
- ・温度管理、ホース、消毒液、(貯水槽)、鳥害防止アミの管理。
- ・サーモグラフィによる指摘ありがとうございました。塩釜では昔から全く欠落している概念です。
- ・一般衛生管理、HACCPの重要性。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

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



- ・品質・衛生管理について、市場を利用するすべての人(業者)に徹底させたい。
- ・魚槽に関して温度の管理、スカイタンクの氷・海水の管理。
- ・当市場の程度の低さが良く理解できた、まだまだ改善すべき点が多々あると再認識できた。
- ・第3部塩釜魚市場の課題と対策、良かったです。内部からの改善・改良力はあてにならず、外部からの指摘で初めて気がつきます。氷等は経費の関係で極力使わない様です。海水も費用が使用者負担となってからあまり使わない様にと言われています。
- ・タバコ、ペットボトル等の散乱の改善。
- ・塩釜魚市場に禁煙室が少ない(喫煙室の方が多い)、そもそも高度衛生市場なのに市場の中にある。
- ・市場の温度管理のむずかしさ。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・耳が痛い話が多かった。
- ・魚の温度、死後硬直の仕方。
- ・第3部の塩釜魚市場の現状と対策は参考に成りました。

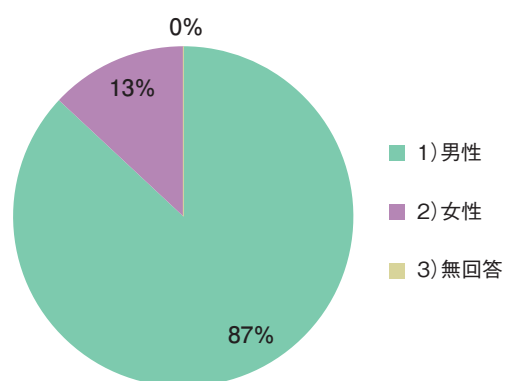
平成30年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	宇久井漁業協同組合
	所在地	和歌山県東牟婁郡那智勝浦町宇久井 375 番地 1
2.実施日	平成30年6月27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 部長代理〔技術士：水産〕
		岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部兼設計部 技師補
内容	<p>1. 食品衛生法の改正について（HACCP 制度化の動向）</p> <p>2. 卸売市場法の改正の概要</p> <p>3. なぜ品質・衛生管理が必要なのか？</p> <p>4. HACCP と一般衛生管理の解説</p> <p>5. 品質・衛生管理に取り組む先進的な産地市場の事例</p> <p>6. 品質・衛生管理に取り組む豊洲市場の紹介</p> <p>7. 宇久井漁業協同組合の品質・衛生管理対策について</p> <p>質疑応答・意見交換</p> <p>アンケート調査</p>	
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） 宇久井漁業協同組合
		
宇久井漁業協同組合 外観		
		
講習会の様子		

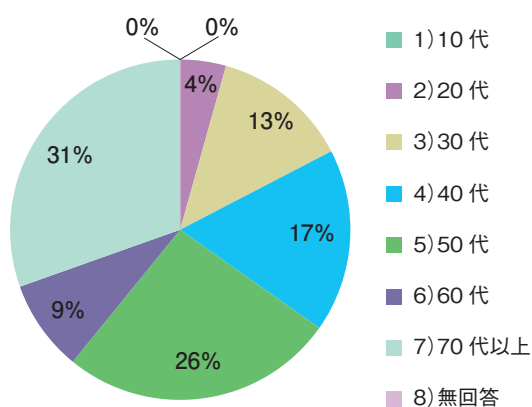


宇久井漁業協同組合

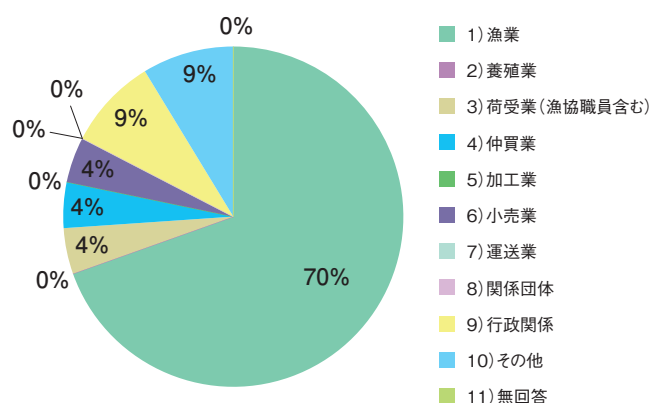
1. あなたの性別についてお答えください。



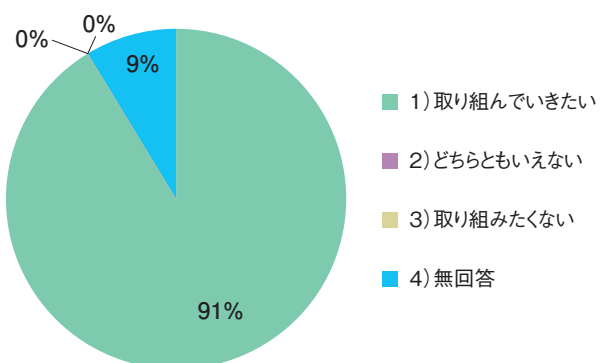
2. あなたの年代をお答えください。



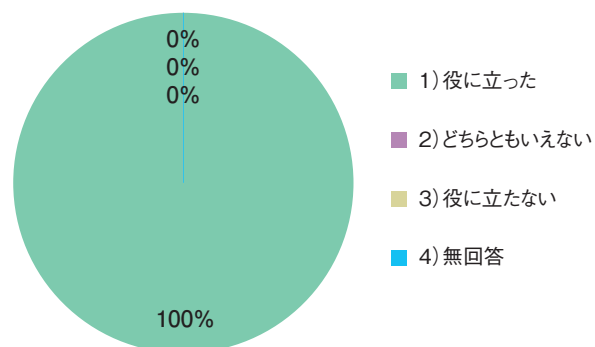
3. 業種についてお答えください。



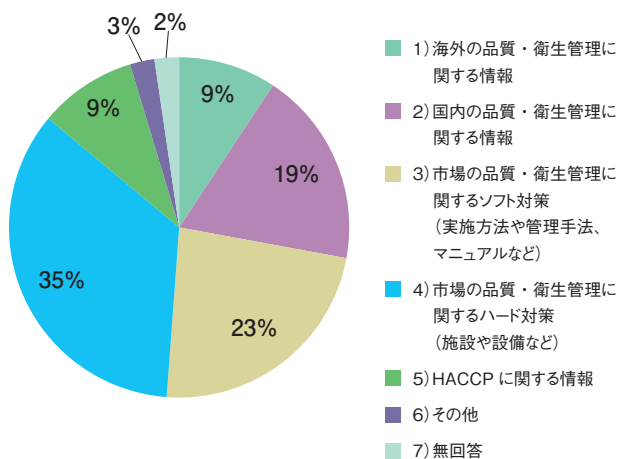
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

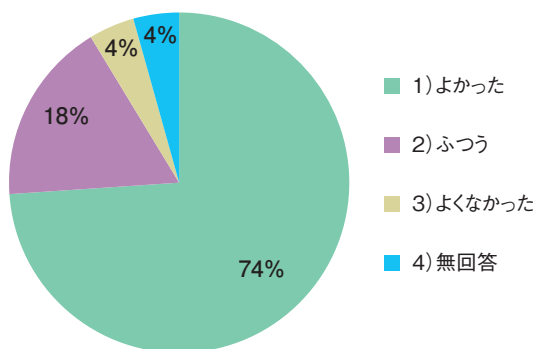


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

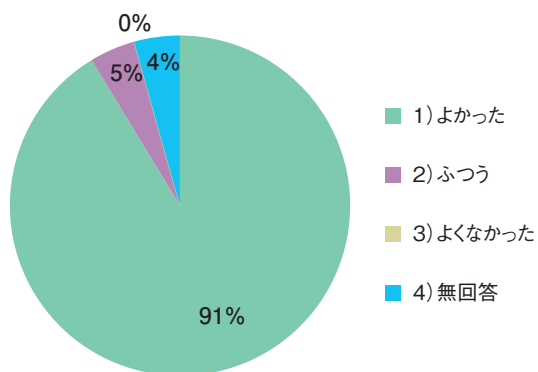


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

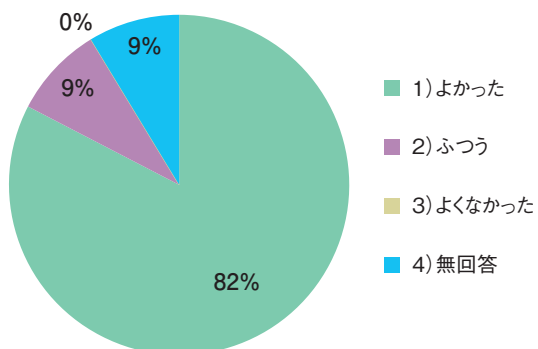
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・5S と手洗い、足洗い、出来ることからコツコツと頑張っています。
- ・思いの外、魚の温度が上がっていることが分かった。工夫したい。
- ・魚の温度管理。
- ・魚にきちんと氷をしていきたい。
- ・魚の温度保持についてが面白かった。
- ・魚の品質を上げたい。
- ・魚の選別台の温度や、カゴを直置きした時の温度など。
- ・漁業者と魚商人とが同じ考えで取組まないといけないと思った。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・5S。
- ・HACCP の趣旨にのっかって法改正がされたことを初めて知った。
- ・一般的衛生管理の件。作業員の衛生管理の他、色々勉強になりました。
- ・他の漁協の体制。
- ・魚の温度について。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・補助金の制度。

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

- ・意識の改善・普及。
- ・課題がたくさんある。
- ・宇久井漁協と協力してお金をかけずに明日からでもできる所はかなりあった。
- ・今まで以上に品質衛生管理を進めることです。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・はたして全国の市場が HACCP の認定を受けられるのか疑問に思う。認定を受けられなければどうなるのか知りたいです。
- ・第3部は声が大きくて良かったです。
- ・これからの参考にしたいと思います。
- ・サーモカメラを使った講習で温度管理の考え方が変わった。

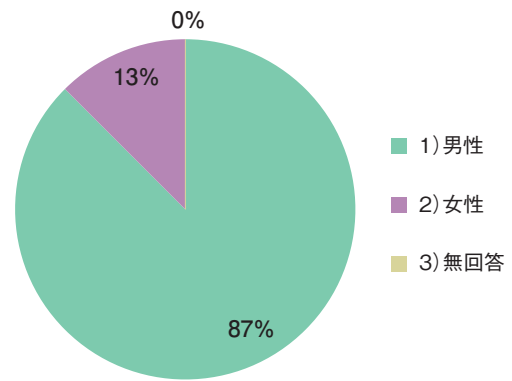
平成 30 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	ひたちなか市漁村センター
	所在地	茨城県ひたちなか市和田町 3 丁目 1 番 90 号
2.実施日	平成 30 年 7 月 4 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
		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〕
		前川 公彦 一般社団法人海洋水産システム協会 参与
	演者	木村 一磨 茨城県水産試験場 管理普及部 経営普及室 技師
内容	<p>1. HACCP 制度化の動向について</p> <p>2. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の紹介</p> <p>3. ひたちなか市地方卸売市場での衛生管理型施設の整備案について</p> <p>質疑応答・意見交換</p> <p>アンケート調査</p>	
話題	底曳き船による選別台検討について	
4.参加者数	47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) 那珂湊漁業協同組合
	協力	ひたちなか市、茨城県水産試験場
		
ひたちなか市魚市場		
		
講習会の様子		

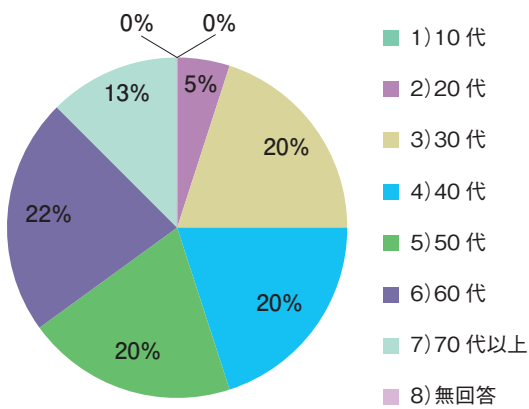


ひたちなか市魚市場

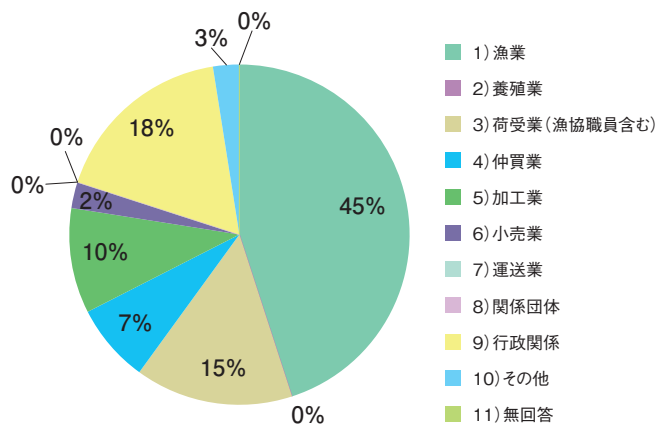
1. あなたの性別についてお答えください。



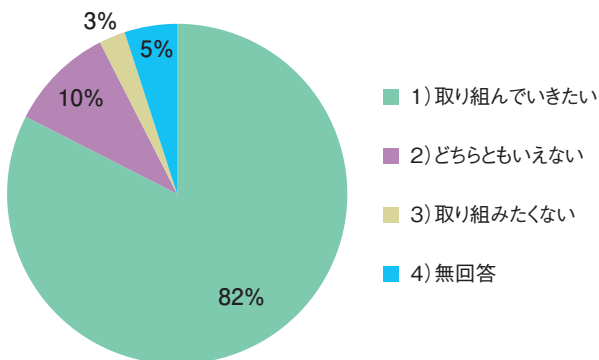
2. あなたの年代をお答えください。



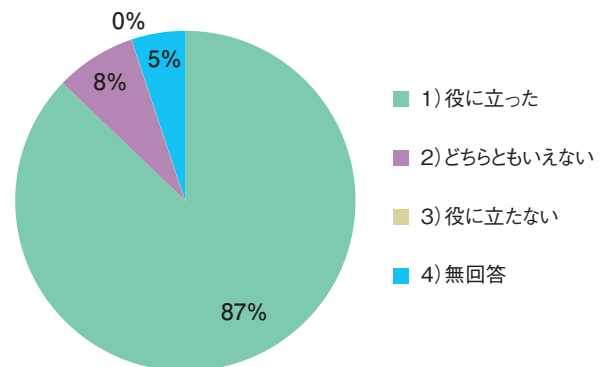
3. 業種についてお答えください。



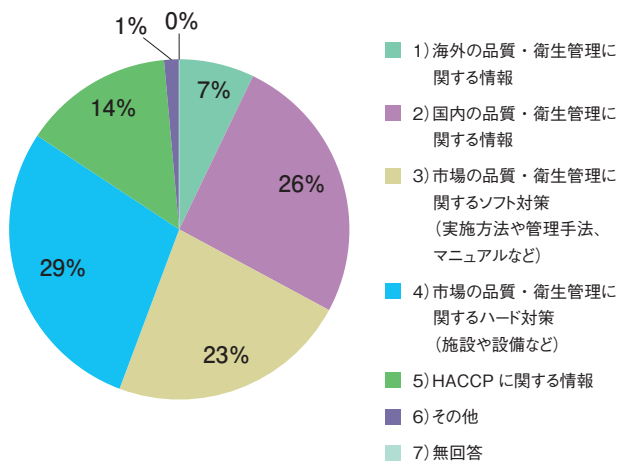
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

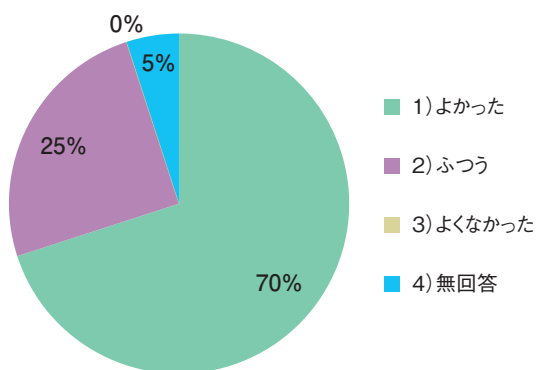


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

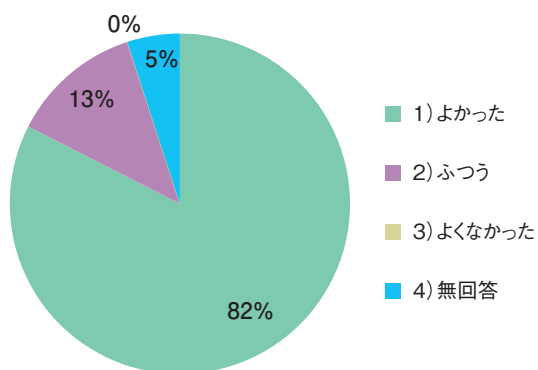


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

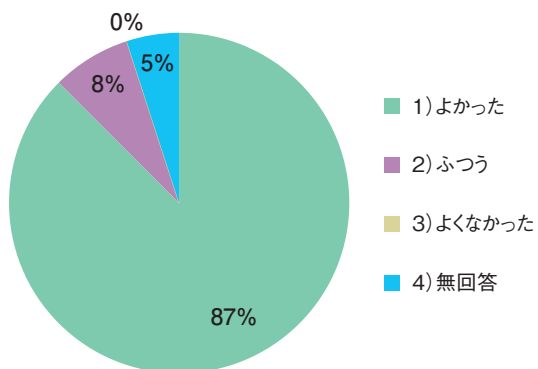
①第1部について



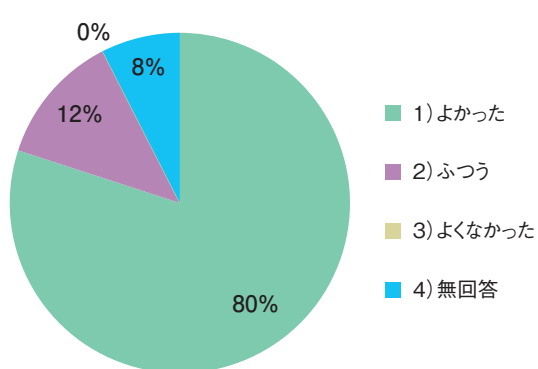
②第2部について



③第3部について



④第4部について



3. 業種について

10) その他

- ・関係団体。

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・一次産業・漁業にたずさわる者として、安全な魚を提供することは義務であり、責任であると考えています。
- ・仲買人としては、ソフト面を強化したい。
- ・意識の向上、出来る事から。
- ・まずは協議会の設置について検討していきたい。
- ・防風、防鳥対策と場内禁煙。
- ・消費者のために安全安心な物を届けることを目的に、どのくらい地元の方ができるかがカギとなるのでは。
- ・ソフト面で出来る事から早急に取り組んでいきたい。まずは荷受、漁業者、仲買人の意識改革から・・・。
- ・衛生管理と言う面で他の産地市場より遅れを取ってしまった感があるので、関係者みんなで一丸となり改善に取り組んでいきたい。
- ・全体的に衛生的に取り組んでいきたいです。
- ・市場関係者の取りくみを積極的に支援していきたい。市町村と地区漁協がとりくむ「浜プラン」の核でもありますので、両者の積極的な実行に期待します。
- ・加工業者として HACCP 管理上、搬入魚類(原料魚)の衛生管理は気になる所である。大いに取組んでもらいたいと思っている。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・衛生管理。
- ・この間の講習と同じようでした。何回もきくことでおぼえていくと思う。
- ・漁港認定基準の話は、とても参考になった。
- ・豊洲市場のシステムなど。
- ・動物の出入りがあると病気とかをもっている場合があるのでよろしくない。
- ・市場はキレイにしていきたい。
- ・豊洲が標準ということ肝に銘じたい。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・市場の IT 化。
- ・市場の具体的事例。
- ・タブレット。
- ・デジタル計量即サーバーへ。

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

- ・売り出すというよりも、結局みんなやっている。ゆくゆくはほとんどの市場がやっていかなければ乗り遅れていく、取り残されていくということかな。
- ・改善するところはたくさんありますが、少しずつ出来る所からでいいと思います。
- ・協議会を早急につくり、市場の衛生管理ルールを早く作ってほしい。
- ・ルールを作り、ルールを守ることが大切(ソフト面が大事)。
- ・認定の取得、認定のブランディング、一般の認知。
- ・動線の確保が第一ではないかと感じた。
- ・本市場については、衛生管理への意識が希薄であり、まずは関係者の意識を改めるという所が課題である。
- ・衛生管理について、意識向上をする事が、まだまだそういうレベルに達していないので、みんなで話し合いをし、どうすればそういう風になるかあらためる必要がある。
- ・衛生という言葉を意識して今後行っていくことです。
- ・やはり意識改革が重要。簡単なことが最も手を抜いてしまうこと(手洗い、タバコなど)なので、しっかりと取り組んでほしい。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・30年6月に改正された“市場法”那珂湊市場にはどう関係してくるのでしょうか？
- ・HACCPの取り組みについては加工場の衛生管理にも応用できる部分があり参考になりました。
- ・昨年度に引き続き、本年度も講習会の開催に多大なるご協力を頂き、ありがとうございました。本魚市場は衛生管理への第一歩を踏み出したばかりであり、今後ともご指導をよろしくお願い致します。
- ・他の産地市場などの事例、情報を分かりやすく説明してくれたので、参考になった。
- ・わかりやすかった。
- ・岡野さんには、いつも根気強く本県の漁業関係者をご指導いただきまして、感謝申し上げます。

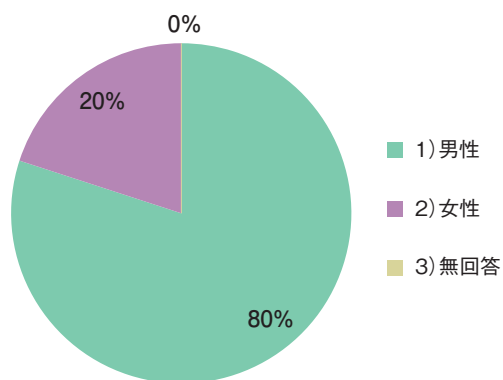
平成30年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	高知県漁業協同組合 佐賀統括支所 漁民研修センター
	所在地	高知県幡多郡黒潮町佐賀 773-6
2.実施日	平成30年7月17日	
3.講習	講師	石井 元 一般財団法人東京水産振興会 特別研究員 豊海おさかなミュージアム おさかな先生
		山内 和夫 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家
		岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部兼設計部 技師補
	内容	1. 衛生管理の取組みについて 2. 食品衛生法の改正と HACCP の制度化の動向 3. 魚・食・風土から考える衛生管理 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定市場の事例紹介 5. 清水魚市場の優良衛生品質管理市場・漁港認定の更新に向けて 質疑応答・意見交換 アンケート調査
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) 高知県漁業協同組合
	後援	高知県
		
佐賀統括支所 漁民研修センター		講習会の様子

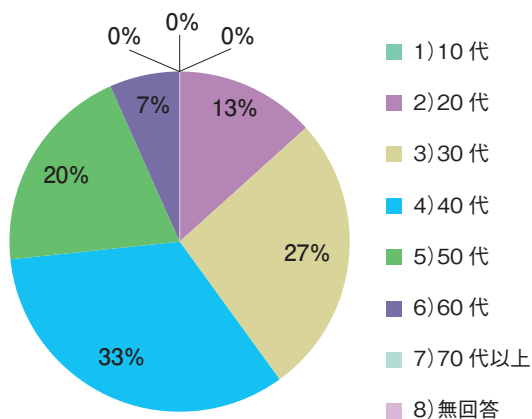


佐賀統括支所

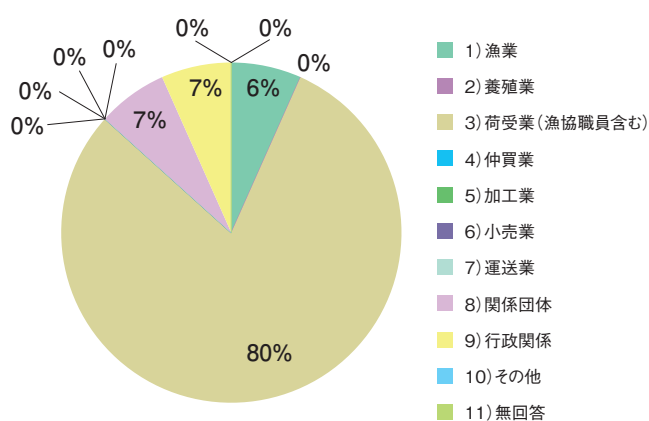
1. あなたの性別についてお答えください。



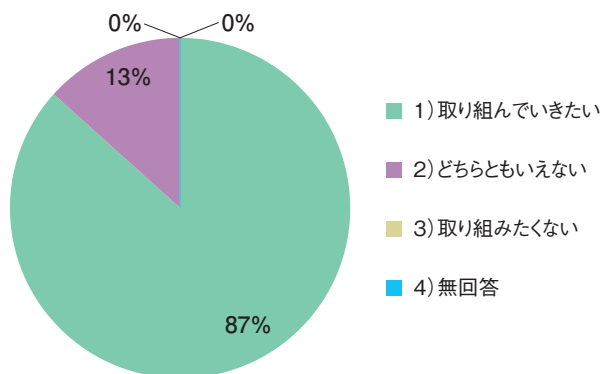
2. あなたの年代をお答えください。



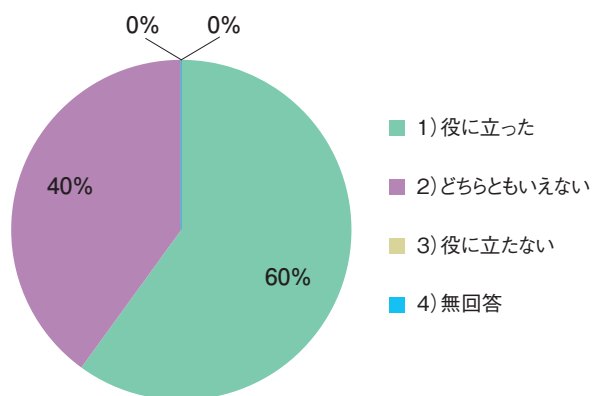
3. 業種についてお答えください。



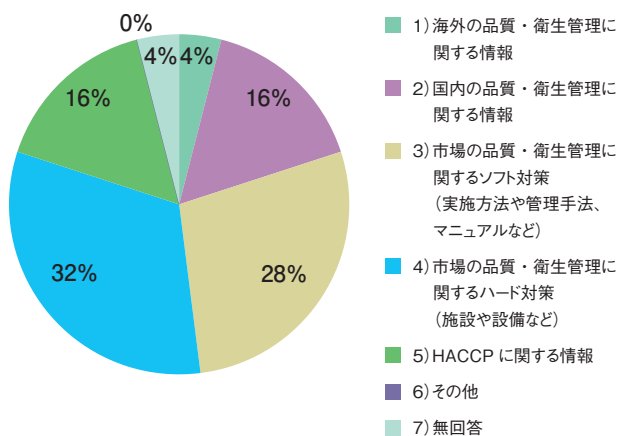
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

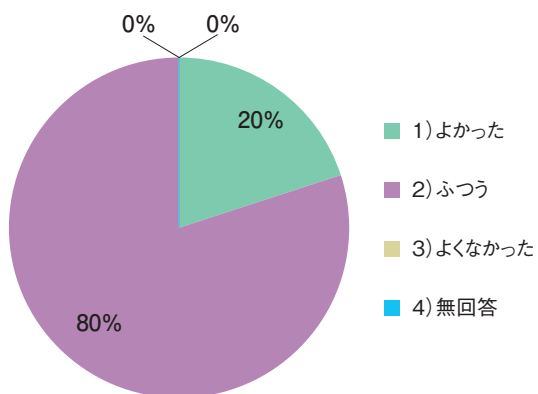


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

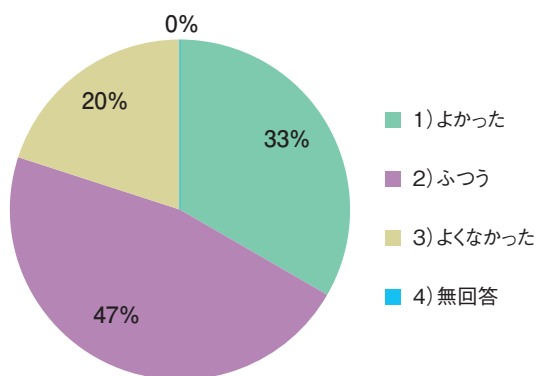


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

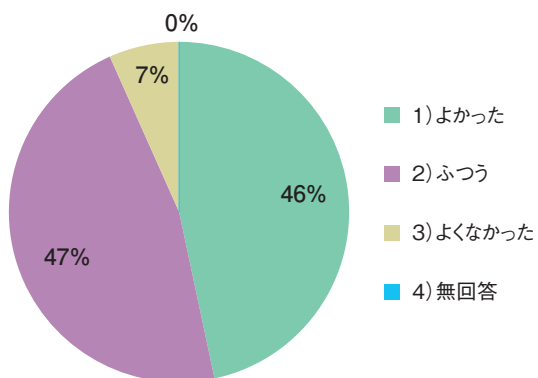
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・引き続き、市場の衛生管理を支援していきたい。
- ・基本的な衛生管理は行っていきたいが、大漁時など出来ない時がある。
- ・清水は指摘されている入場口や職員の健康管理を特に気をつけたい。
- ・実際に取り組んでいきたい気持ちはあるが、就業者の年齢が高齢のため難しい気がする。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・漁業者・商人・職員が同時に講習を受け、理解と協力を求めるべきだと思う。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

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



- ・市場内において野良猫が多く見られるので駆除する必要がある。
- ・一部の人だけでなく、関係者一同協力し、意識改革すべきだと感じました。
- ・現在衛生管理市場として認定を受けている室戸岬支所では職員・漁業者・仲買人共に衛生管理の意識も高く課題はほとんどないものと考えますが、数年後、室戸統括支所との市場統合もあり、現行と違った方々への指導が必要となること、市場が手狭になり拡張することにより衛生基準を満たすことができるのか心配です。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・具体的な衛生管理に関する情報を示していただければ、市場関係者もイメージしやすいと思います。
- ・ロゴマークの周知、普及をもっとして欲しい。

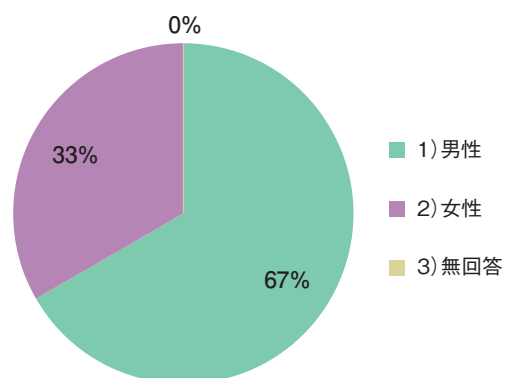
平成30年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	高知県漁業協同組合 室戸統括支所 会議室
	所在地	高知県室戸市室津 3368-2
2.実施日		平成30年7月18日
3.講習	講師	石井 元 一般財団法人 東京水産振興会 特別研究員 豊海おさかなミュージアム おさかな先生
		山内 和夫 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家
		岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部兼設計部 技師補
	内容	1. 衛生管理の取組みについて 2. 食品衛生法の改正と HACCP の制度化の動向 3. 魚・食・風土から考える衛生管理 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定市場の事例紹介 5. 清水魚市場の優良衛生品質管理市場・漁港認定の更新に向けて 質疑応答・意見交換 アンケート調査
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) 高知県漁業協同組合
	後援	高知県
		
室戸岬魚市場		講習会の様子

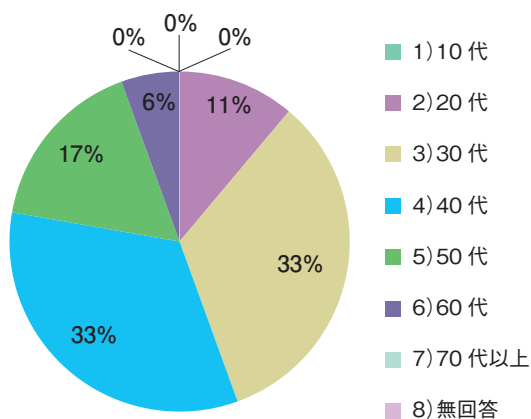


室戸岬魚市場

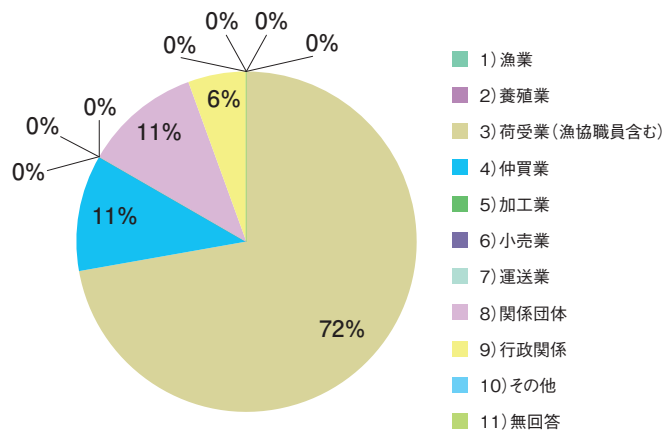
1. あなたの性別についてお答えください。



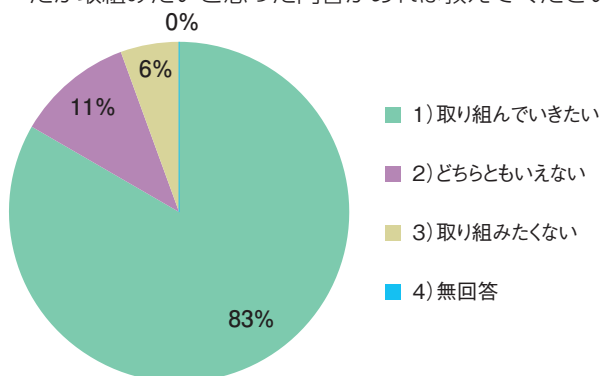
2. あなたの年代をお答えください。



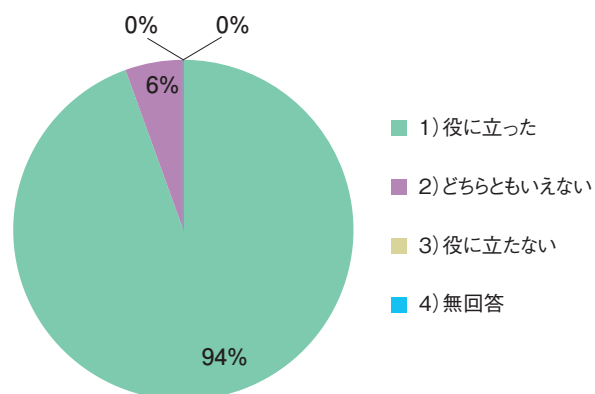
3. 業種についてお答えください。



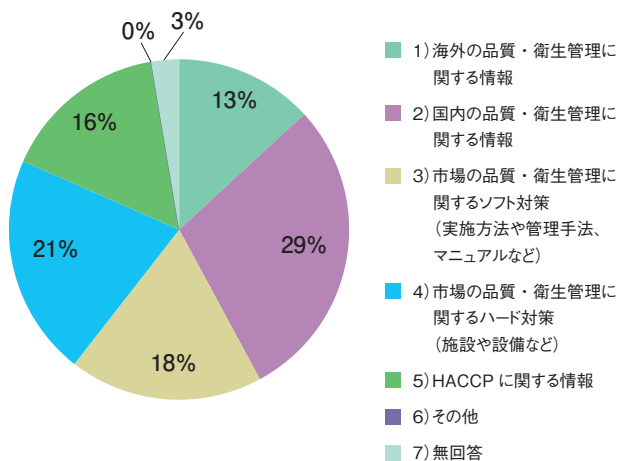
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

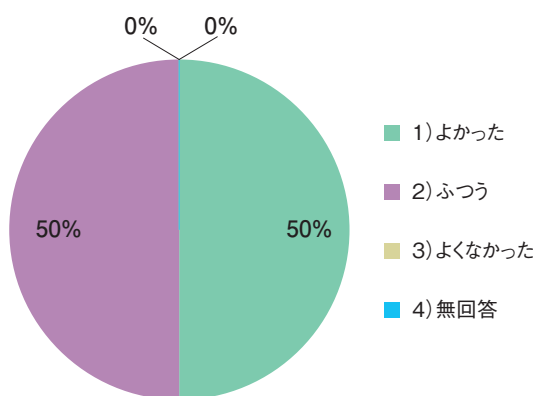


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

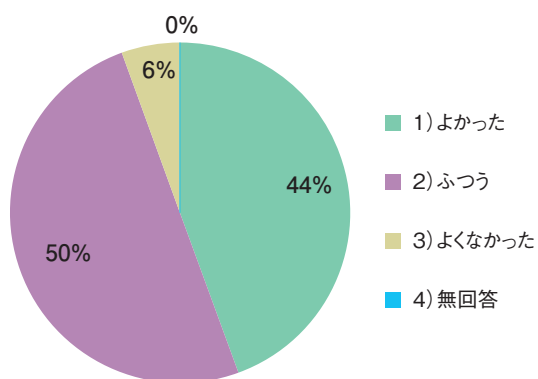


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

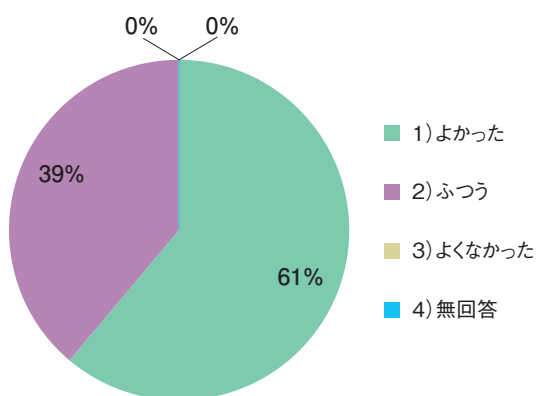
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・マーケット拡大の為、グローバル化にいち早く対応する為に情報取得に取り組みたい。
- ・タバコを決められた場所で吸ってもらえるようにすること。
- ・まずは基本の5Sから取り組んでいきたい。
- ・市場外と市場用で長靴を分ける。手洗いの励行。カゴなどの道具の清掃。業務終了後の市場の水洗いなど。
- ・「衛生管理市場」というものがまだまだ世の中に知られてないように思う。(魚箱にロゴマークを貼っての印象)

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・定期的に行うことで行動や作業の再認識ができた。
- ・枕崎漁協の職員が自ら工夫して集積容器押しレーンを作成したという話。
- ・岬の市場、トイレの出入口の誤りと正解の写真が勉強になりました。
- ・鮮度が良い＝衛生的であるという考え方が日本的であり、海外においては必ずしもイコールにならず、国際的には鮮度よりも衛生的であることの方が重要視されている点は今後衛生管理について現場で考える上で参考になったと思う。
- ・HACCPの制度化について。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

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



- ・市場統合と衛生管理。
- ・古くからの慣習や時代遅れの情報がまかり通っていることがあり、定期的な情報と最近の情報を遅れることなく取り入れ情報提供していく必要があると感じています。
- ・市場作業の忙しいなか、記録を取るなど難しい所もある。
- ・やらされている感じが蔓延しているので働く人間の心の問題だと思う。自発的に清掃をしていきたい。
- ・衛生市場の細かい部分(ソフト面)にも目を向けることが大切だと思いました。
- ・施設の管理。(洗浄だけでなく、老朽化した床や機材等の保守管理)
- ・関係者の知識の向上が必要であると思いました。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・遠いところお越しいただきありがたかった。
- ・声が聞き取りにくいところがあり残念だった。
- ・今後、可能な範囲で衛生管理に取り組み、市場で取り扱う魚への信頼度を上げたいと思った。
- ・これからも品質・衛生管理に取り組んでいきたいと思った。
- ・聞き取りにくいところがあり、もったいないと思った。

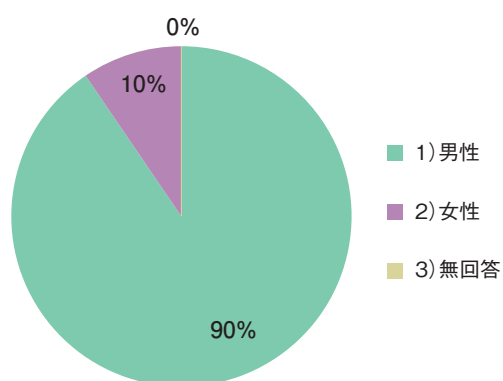
平成30年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

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30年8月23日	
3.講習	講師	浦和 栄助 東京都水産物卸売業者協会 専務理事
	講師	岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内容	<p>1. 豊洲市場の品質・衛生管理</p> <p>10月11日に開場予定の豊洲市場で取り組む品質・衛生管理対策の紹介</p> <p>2. 産地市場の品質・衛生管理</p> <p>消費地市場と連携して産地市場が取り組む品質・衛生管理対策に向けて 質疑応答・意見交換</p> <p>アンケート調査</p>
4.参加者数	64名	
5.実施体制	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)	
		
招待状		
		
品質・衛生管理セミナーの様子		

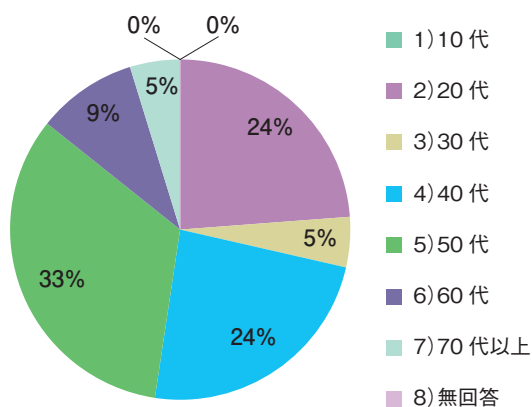


セミナー受付

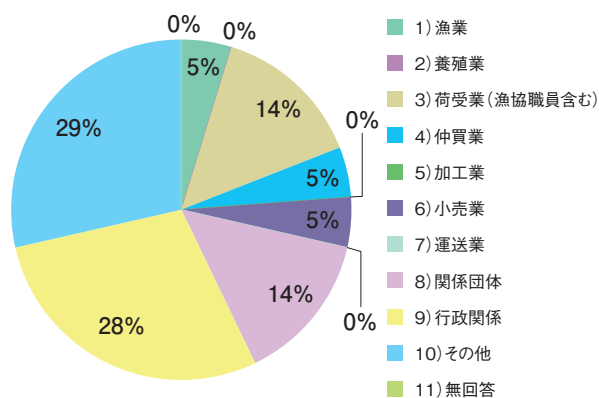
1. あなたの性別についてお答えください。



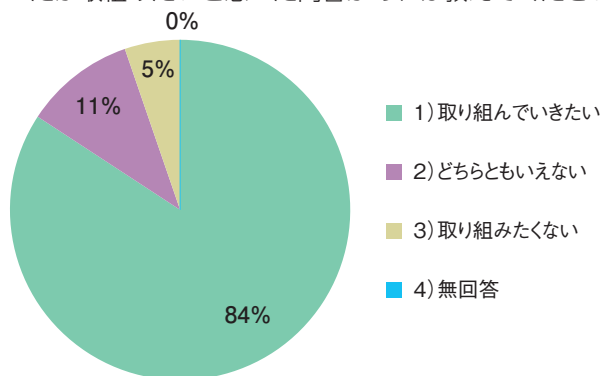
2. あなたの年代をお答えください。



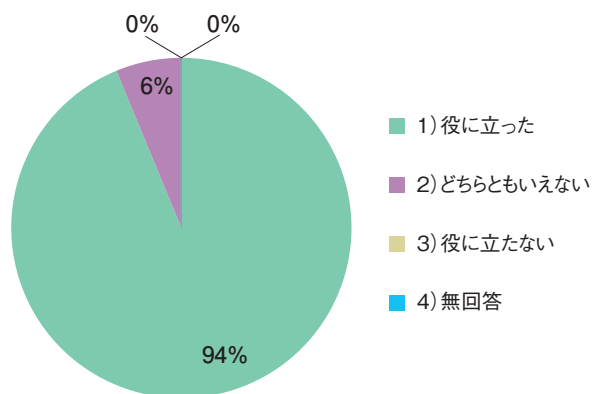
3. 業種についてお答えください。



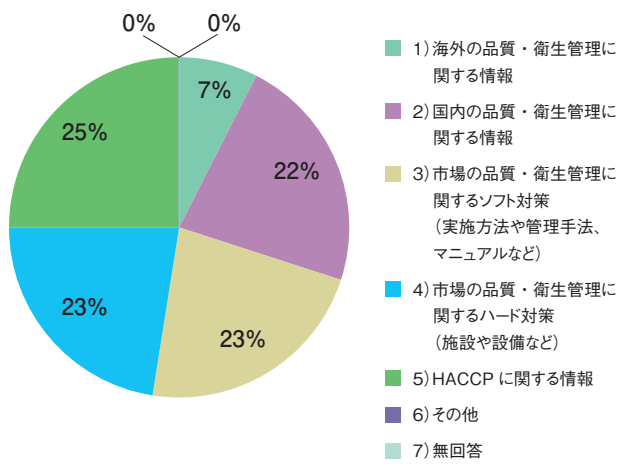
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

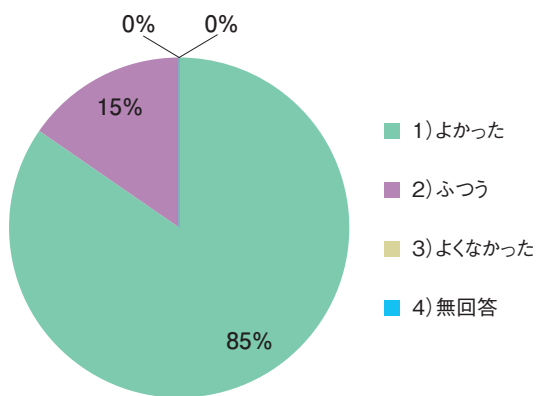


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

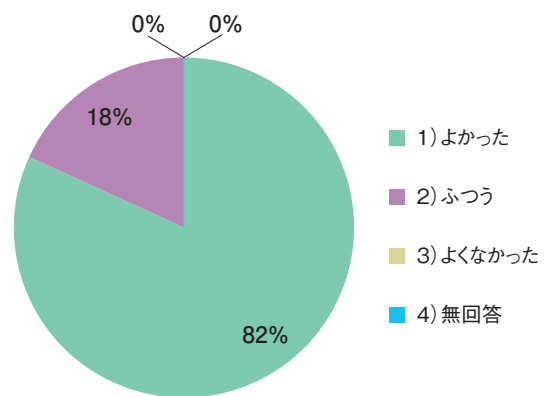


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

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

- ・ 船用電子機器メーカー
- ・ 検査
- ・ 環境コンサル
- ・ ホテル・サービス
- ・ 建設

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

ご意見

- ・ HACCP B 基準と一般衛生管理での 5S の評価方法の構築。
- ・ ハード面は時間も金もかかるが、ソフト面をコツコツとやっていくことから始めたい。
- ・ 漁獲後に船上で活メや活魚のまま出荷し、中央の市場までつながれば(最高の)品質管理が出来ると考えている。
- ・ 理解促進。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

ご意見

- ・ 豊州における衛生管理の概要。
- ・ 大変わかりやすい。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・ なし

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

ご自由に



- ・ 閉鎖型が基本だと思う。省エネ、環境配慮型。
- ・ 産地市場における HACCP 対応の具体的なルールを国が明示すべき。
- ・ 新設、建て替える市場以外の旧市場の衛生管理の手法。従業員の意識はどうなるのか。
- ・ 知識、人材育成 ハード面のコスト。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・ 大変参考になりました。
- ・ 市場に出入りする人々が、衛生管理の意識を持たなくては成立しないと思う。知識がなければ、必要な衛生管理ができない。どのように教育をしていくのか。

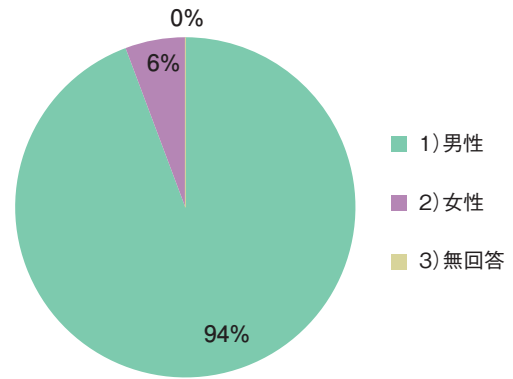
平成30年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	越前コミュニティセンター 大会議室
	所在地	福井県丹生郡越前町道口 1-24-1
2.実施日	平成30年8月29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） 岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部兼設計部 技師補
	内容	1. なぜ品質・衛生管理が必要なのか 2. 食品衛生法の改正とHACCPの制度化について 3. 卸売市場法施行規則の一部改正について 4. 築地市場から豊洲市場へ（豊洲市場の紹介） 5. 食品衛生上の危害要因に対する衛生管理の取り組み 6. 品質・衛生管理に取り組む産地市場の事例紹介 7. 福井県の魚市場について 質疑応答・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） 福井県漁業協同組合連合会
	後援	福井県
		
越前町漁業協同組合 魚市場		
		
講習会の様子		

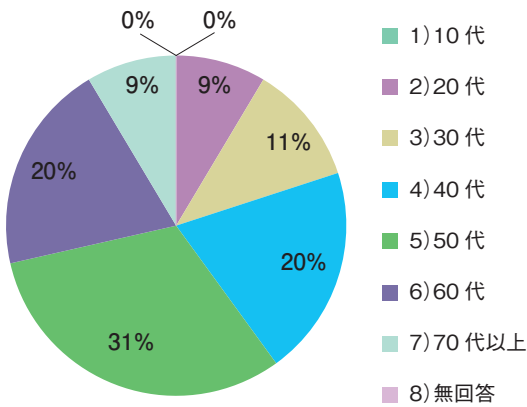


越前町漁業協同組合魚市場

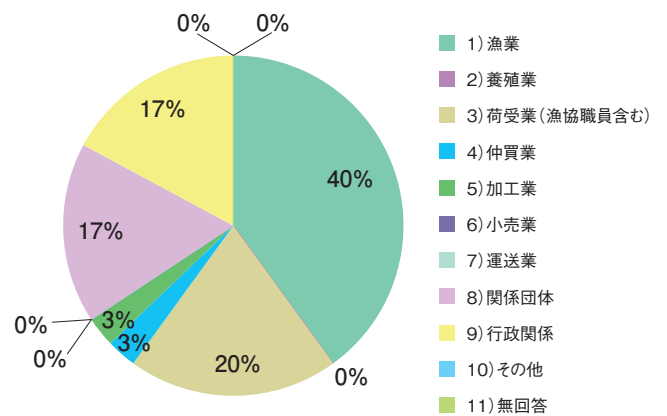
1. あなたの性別についてお答えください。



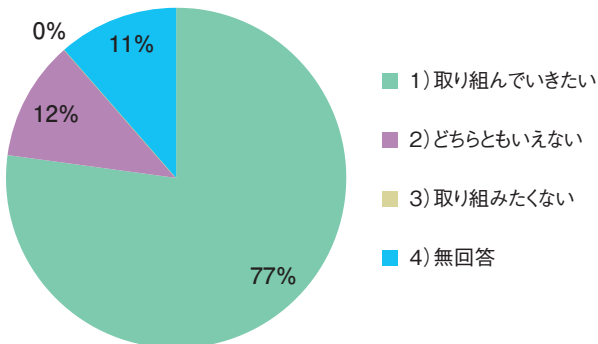
2. あなたの年代をお答えください。



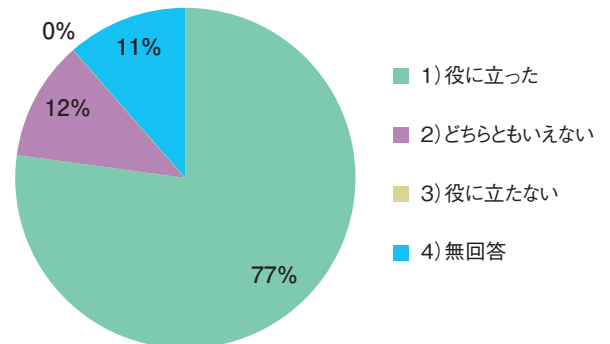
3. 業種についてお答えください。



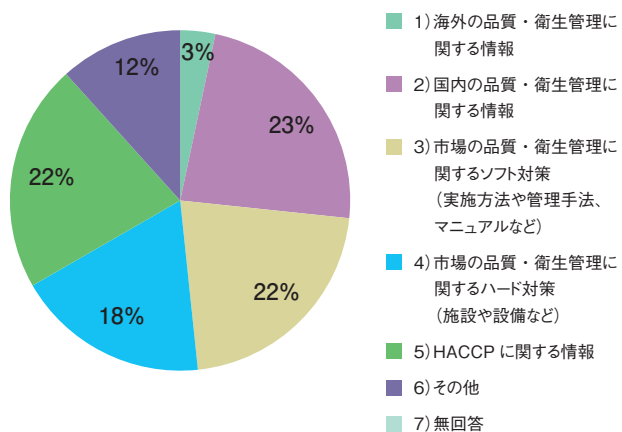
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

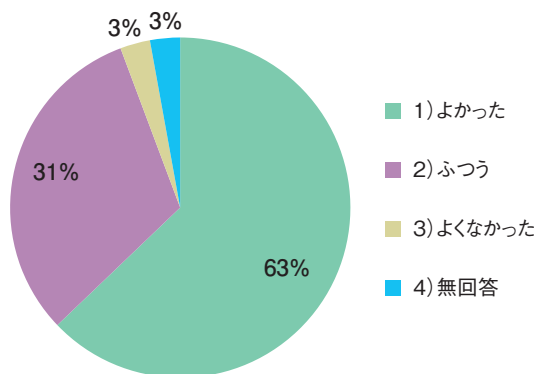


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

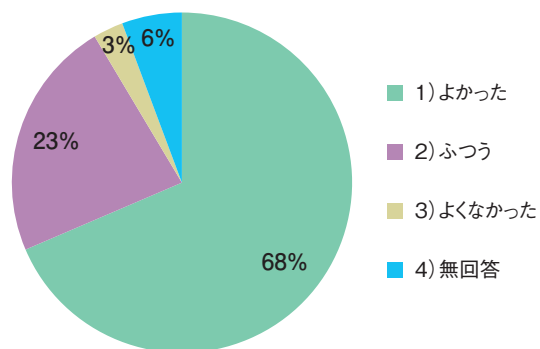


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

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. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・私的に釣ってきた魚は魚市場で管理が必要である。
- ・部外者が見たとき「この市場から流通する魚なら買いたい。」と思えるような品質・衛生管理ができればと思う。
- ・取り組むべきと思うが、設備投資費用が問題となる。
- ・設備の保守・点検、容器類の洗浄・消毒、注意事項の掲示。
- ・水産物を汚れた床の上に直置きしない体制作り。
- ・今の市場は問題外。場所替えが必要。
- ・現状でできることを話し合って何から変えていくか考え、なるべく早く清潔な市場にしていきたい。
- ・船内にて水揚げされた魚を鮮度と品質管理をしっかりと行って水揚げしていきたいです。
- ・防鳥ネット、消毒場はすぐにでも対応していきたい。
- ・海から揚がってきて、食卓に届くまで冷水を使うなど、より新鮮でおいしいものを届けられるよう生産者も更なる努力が必要。
- ・改めて品質管理の大切さが分かった。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・寄生虫についての話が分かった。私的に釣ってきた魚は気をつけて食べたい。
- ・先進地の漁港の衛生管理が印象に残っている。
- ・食中毒に対する認識。
- ・色んなところに原因があり、どんな所からも汚染されてしまうことが分かった。
- ・木製のものは使えないことが分かりました。
- ・清潔にすること。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

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

- ・現状は衛生管理ができていと言えず、今後どう対応していくべきか。
- ・産地市場の規模に関わらず、補助制度の拡充が必要と思う。
- ・少なくとも閉鎖型の市場が必要だと思う。
- ・品質・衛生管理に関する共通知識および関係法令知識の普及・啓発活動・実践の確認。
- ・ほとんど改善しなければならない。
- ・市場内で清潔さを考えてホースを地面につけないことやゴミを出さない呼びかけをしていく。
- ・衛生管理で魚箱の再利用で古い箱を使っている人がいるが、漁協として全面禁止にして欲しい。
- ・荷物搬入について今後考えていきたい。
- ・市場は関係者以外立入禁止にする。

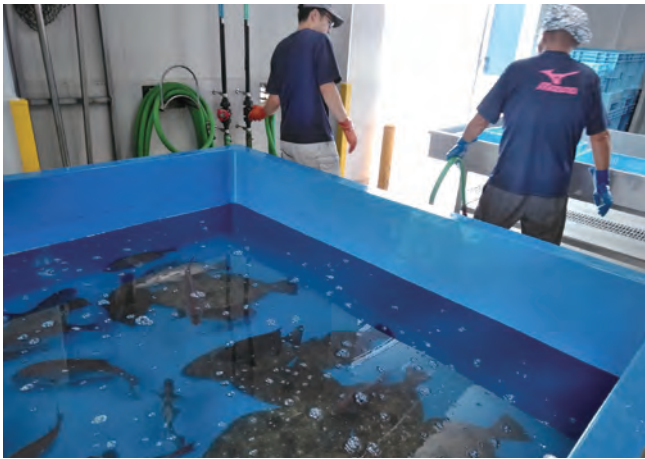
8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・手元にもスライドのコピーが欲しかった。
- ・今後の参考になった。
- ・どんな市場にしていきたいか考えて今後の取組みを変えていきたいです。

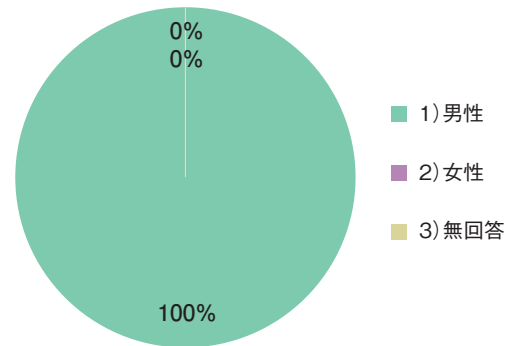
平成30年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	磯崎漁業協同組合 会議室
	所在地	茨城県ひたちなか市磯崎町 4643
2.実施日		平成30年8月30日
3.講習	講師	岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕 前川 公彦 一般社団法人海洋水産システム協会 参与
	内容	1. 食品衛生法の改正の概要と HACCP 制度化の動向について 2. 卸売市場法の改正について 3. 開場間近！豊洲市場の紹介 4. 対 EU 輸出に係る産地市場登録の可能性 5. 県内産地市場における品質・衛生管理の動き 質疑応答・意見交換、アンケート調査
4.参加者数		31名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 磯崎漁業協同組合
	後援	茨城県、ひたちなか市
		
磯崎漁業協同組合		講習会の様子

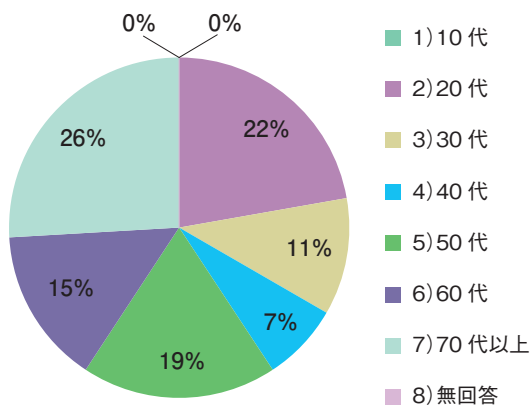


磯崎漁業協同組合魚市場

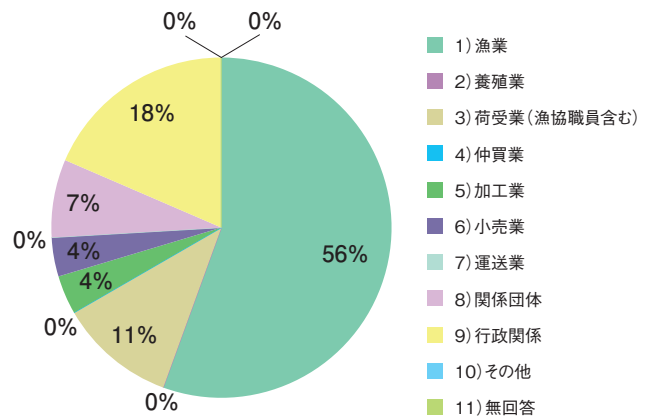
1. あなたの性別についてお答えください。



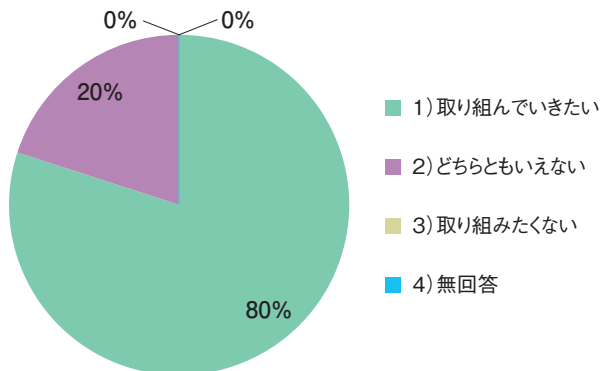
2. あなたの年代をお答えください。



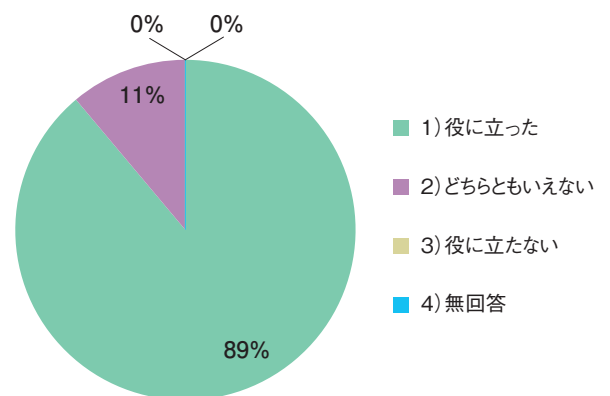
3. 業種についてお答えください。



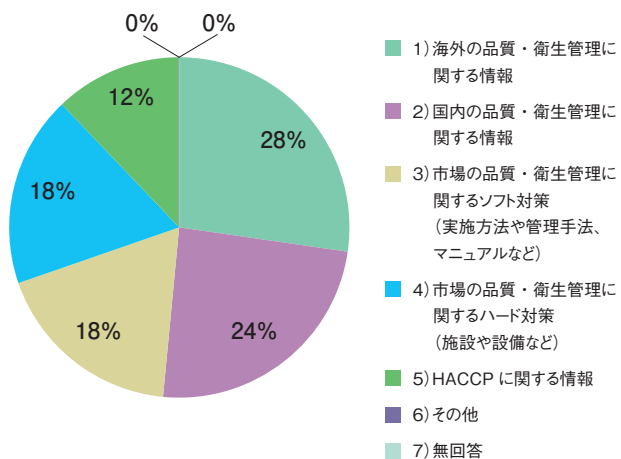
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

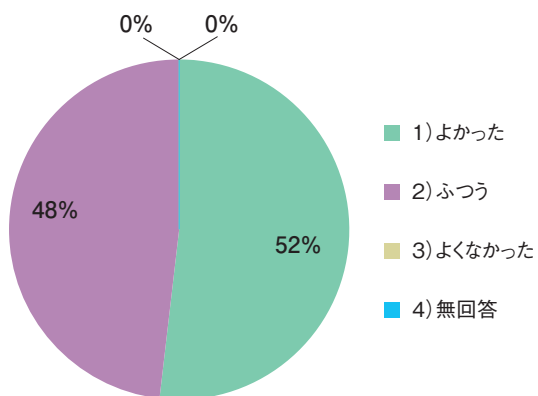


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

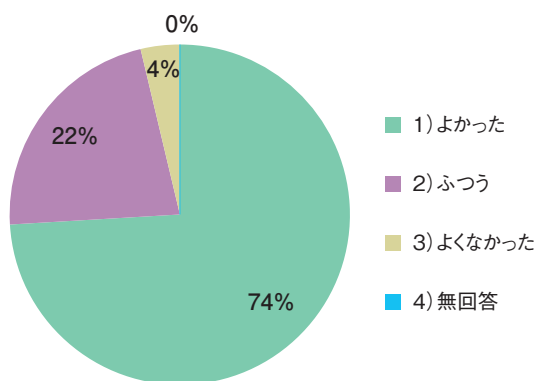


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

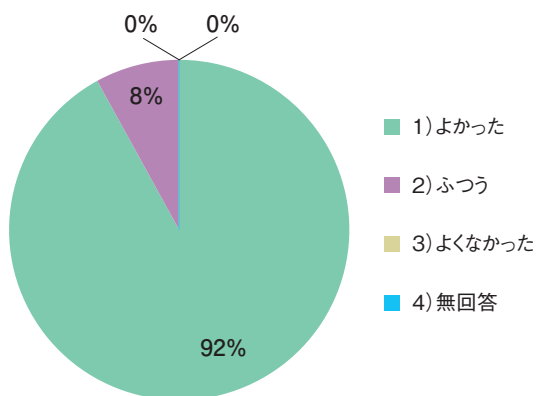
①第1部について



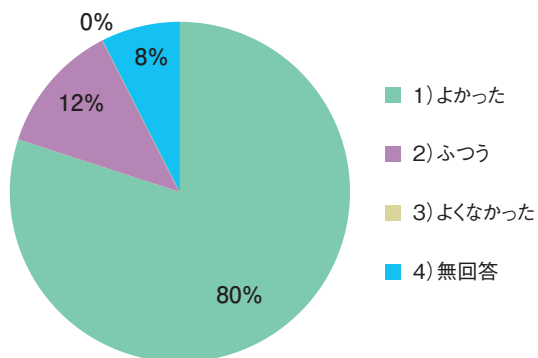
②第2部について



③第3部について



④第4部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・効率的な物流品質取り扱い。
- ・引き続きがんばります。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・築地市場の状況、劣悪な衛生管理と施設であることが印象に残った。豊洲に移ることで大きなレベルアップになることを期待している。
- ・豊洲市場きれいでした。築地は汚い。
- ・市場の意識の変化が分かった。
- ・築地と豊洲の比較が分かりやすく大変勉強になりました。
- ・ない。
- ・築地市場、豊洲市場の違いが画像を用いてくれてとても参考になりました。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし。

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


- ・魚の温度に気を付ける。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・継続がんばります。

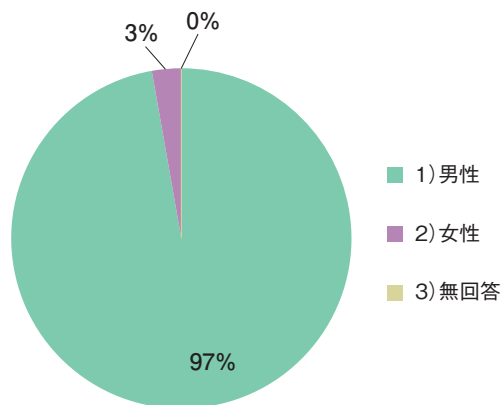
平成30年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	長崎魚市場仲卸売場棟 2階大会議室
	所在地	長崎県長崎市京泊3丁目3番1号
2.実施日		平成30年9月5日
3.講習	講師	岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内容	1. 食品衛生法の改正と HACCP 制度化の動向 2. 卸売市場法の改正について 3. 品質・衛生管理型産地市場施設のソフト対策 質疑応答・意見交換、アンケート調査
4.参加者数		112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 長崎魚市場協会
		
長崎魚市場協会		講習会の様子

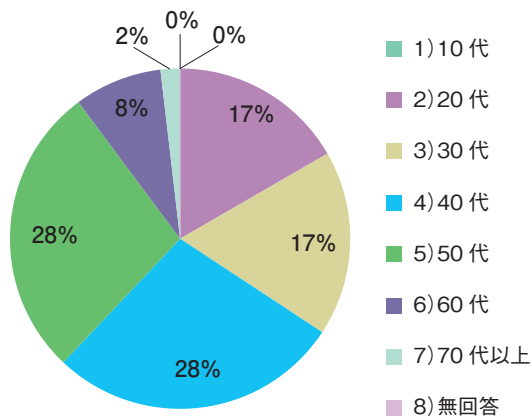


長崎魚市場新市場

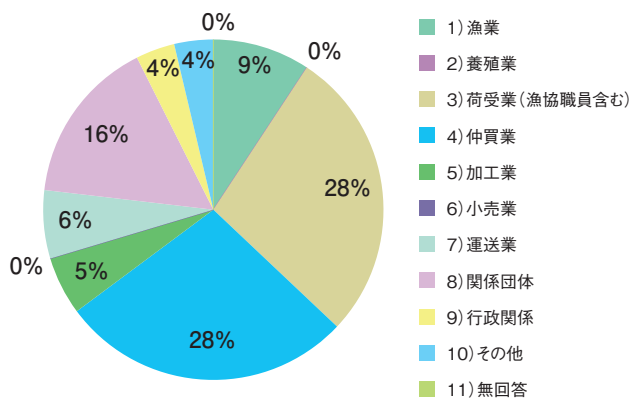
1. あなたの性別についてお答えください。



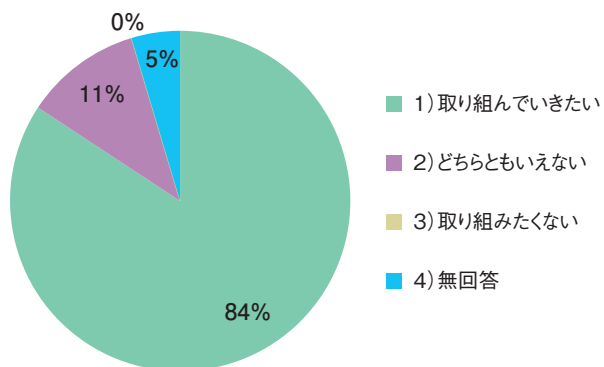
2. あなたの年代をお答えください。



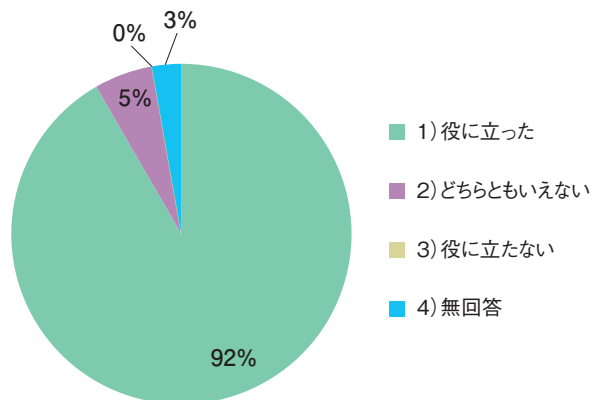
3. 業種についてお答えください。



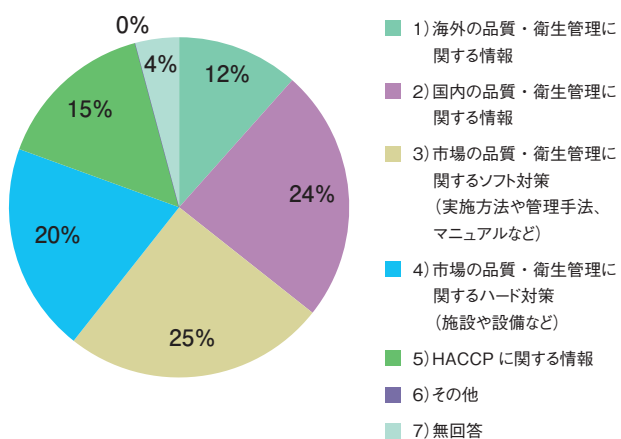
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

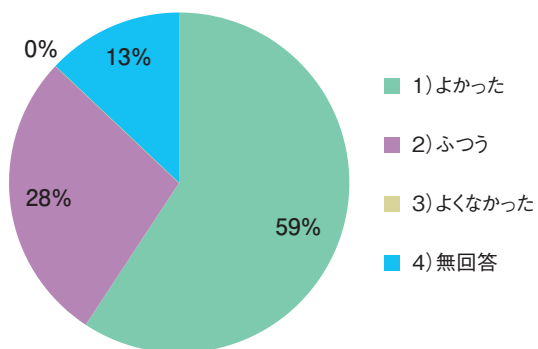


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）



8. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



3. 業種について

10) その他

- ・製函業
- ・卸売市場現業職
- ・荷上業
- ・製氷会社

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・長崎魚市場の高度衛生施設完成に向けて、効率的なマニュアル運用が可能となる様、検討を進めていきたい。
- ・職員の意識改革が必要だと思った。
- ・加工分野の仕事をしている人達は HACCP を理解しており受講者も多数いるが、鮮魚系は本会含め大多数受けていない。長崎魚市場で鮮魚に則した講習会を開いて欲しい。そういう中で考え方を取り入れたという表現ではわかりにくい。鮮魚に関して危害要因などは同じ問題をどこも抱えていると思うので、記録紙等マニュアル化していいと思う。長崎県版などでもいいのでは。
- ・市場のみではなく、自社工場の衛生についても取り組んでいきたい。
- ・HACCP 制度の対応。
- ・タバコ等異物の混入を減らす。
- ・市場の衛生化然り、市場に求められるニーズの動向を考えれば衛生管理の取り組みは必然であると思う。
- ・HACCP に取り組んでいきたいと思った。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・法改正で衛生管理が厳しくなる反面、卸、仲買は経営の自由度が増すことを知った。今後具体策を勉強したい。
- ・HACCP の国内に取り入れ方の重要性。
- ・法の改正の内容。
- ・築地が汚かっただけに、今回きれいになることから一気に衛生管理がオリパラ含め進みだしたという気がしました。
- ・HACCP の話が印象的でした。
- ・卸売市場法改正に伴う規則の見直し。
- ・時間が短い。
- ・豊洲市場について、とても分かりやすい事が聞けました。
- ・食品衛生法改正について。
- ・魚の鮮度などの改善。
- ・HACCP 制度化、卸売市場法の改正により、今後の市場がどのように流動化するか関心を持った。
- ・豊洲の事がよく分かった。
- ・食中毒の減少率。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

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

- ・施設・管理マニュアルは費用と時間をかければ可能。今後は使用者への啓蒙・教育が重要になる。今後とも同様の講習会を企画したい。
- ・魚の鮮度を守るため、効率の良い方法を考える。
- ・加工事業については、HACCP 対応しているものの鮮魚出荷における対応が遅れていると感じるため、早急な対応が必要と感じた。
- ・密閉式になっても、室温管理(冷房)ができなければ意味がない。低コストの空調施設を至急考えて欲しい。
- ・タバコや空き缶の処理と思います。
- ・もっとトレース(水揚げ時間等)が明確になればと思う。
- ・衛生面で、トイレや手洗い場の充実と管理を図って欲しい。
- ・ハード面も大切ですが、ソフト面(人の教育)が一番大切かと思います。
- ・品質、衛生意識の向上。
- ・上記項目について、導入した場合、現状で考えられる問題点として、水揚げ時の経費の高騰及び人員の不足等又、魚舎内の特に夏場の熱中症対策はどうなっているのか。
- ・仲卸売場の温度、品質管理。
- ・衛生棟の夏場の室温。
- ・温度管理。
- ・関係者の意識改革。
- ・市場関係者の意識改革。
- ・一般入場者の制限、衛生管理の強化。
- ・衛生管理に於ける認識については、管理側の間でかなりの差がある。教育マニュアル等がソフトに含まれてくるのが気になるところ。
- ・市場で働くすべての人の意識の改善。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・3回目の講習会であるが、はじめての受講者もいるので、市場施設のソフト対策についてのボリュームを増やしていただきたいかった。
- ・新しく変更となった法について、詳しく説明があり分かりやすかった。
- ・衛生的にすることは賛成だが、全般通じてあまりに HACCP など外国に寄りすぎ。日本は大きな水産事故はほとんどなく、また、日本ほど様々な魚の食べ方をしている国はないのに。日本の発信が弱すぎる。本来であれば日本がスタンダードであるべきなのに。魚の食文化、地域の食文化が残れるよう、同時に考えてほしい。せっかくならパワーポイントの分は配布して欲しかった。
- ・色々良い経験ができました。
- ・品質・衛生管理の向上を図るため、講習を継続して開催していただきたい。
- ・特に人的な部分(ソフト面・教育他)。
- ・市場内従事者には、受講必須にしてほしい。受講終了しないと従事できないぐらいの厳しさがあると思う。

平成30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 大会議室
	所在地	長崎県松浦市調川町下免 695 番地
2.実施日		平成30年9月6日
3.講習	講師	岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内容	1. 食品衛生法の改正と HACCP 制度化の動向 2. 卸売市場法の改正について 3. 品質・衛生管理型産地市場施設のソフト対策 質疑応答・意見交換、アンケート調査
4.参加者数		91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



松浦魚市場

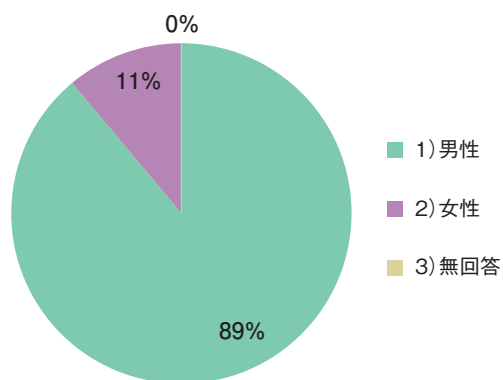


講習会の様子

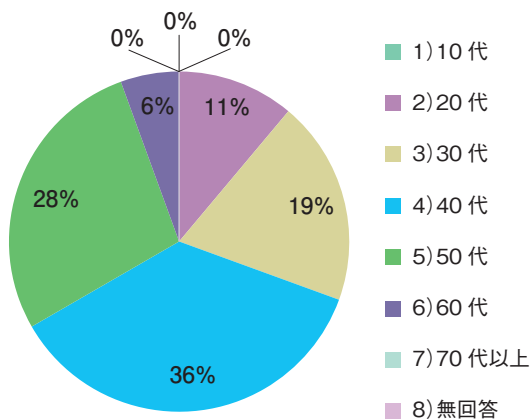


松浦魚市場

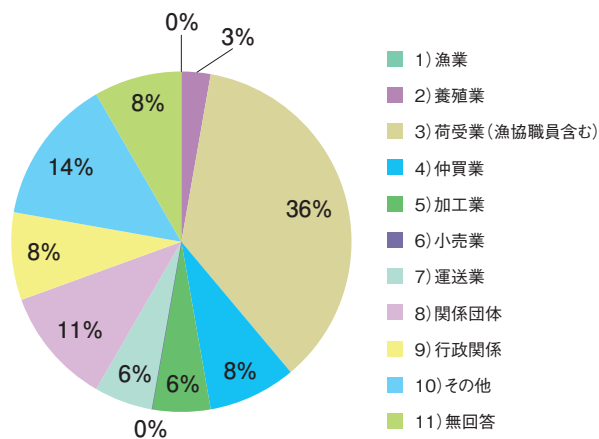
1. あなたの性別についてお答えください。



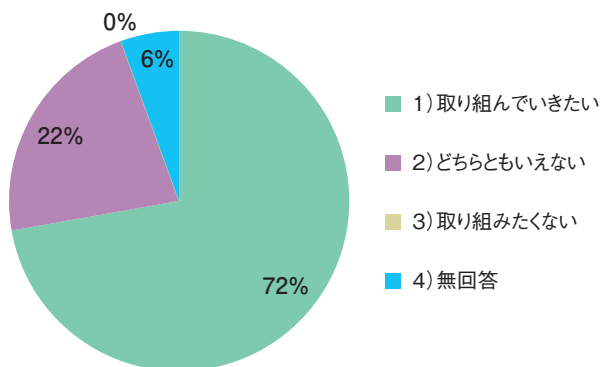
2. あなたの年代をお答えください。



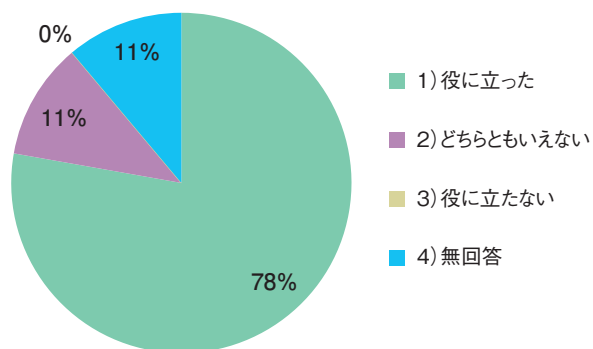
3. 業種についてお答えください。



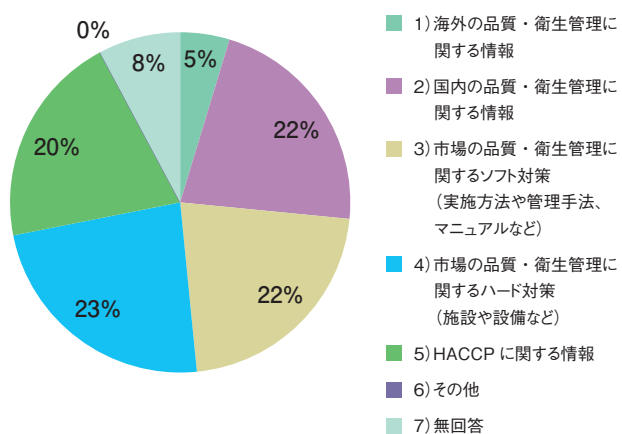
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



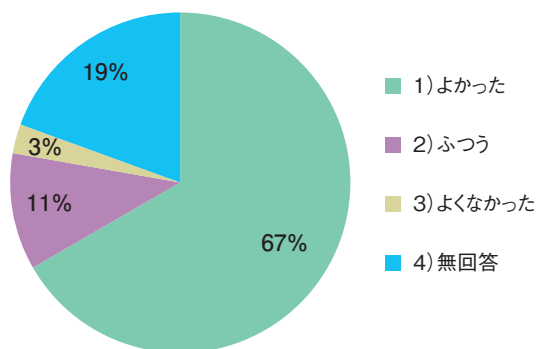
5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？



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



8. 今回の講習会はいかがでしたか？
①第1部について



3. 業種について

10) その他

- ・ 冷蔵倉庫・製氷・魚販売
- ・ 倉庫業務
- ・ 荷役運搬

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・ 出来る事から！まずは、会社に持ち帰ってから他の従業員への報告、意識改革を行っていきます。
- ・ ソフト面の強化。
- ・ 品質保証の市場からえんまき職員の教育によるレベルアップ

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・ 説明が速すぎてメモする事ができない。
- ・ 豊洲市場の機能概要。
- ・ 法改正について、説明を聞くことができなかった。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・ なし

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



- ・ 個人より組織で取り組むこと。
- ・ 個々の品質・衛生管理についての意識を高めていく事が重要だと思いました。
- ・ ソフト面、高度衛生化するのであれば目的、ビジョンの明確化と共有、効果確認、検証、サイクルの構築。
- ・ 関係者の意識。
- ・ 温度管理、荷役時間。
- ・ 喫煙場所、鮮魚置き場、通路を区別できる施設作り。
- ・ 使用者に対し、今後益々指導を強化していかなければならない。
- ・ 施設の設備に見合う運用をするための個人の意識を向上させる取り組みが必要。
- ・ 個人の意識改革。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・ 品質・衛生管理について、定期的に講習会が開催されるのであれば参加していきたいと思いました。
- ・ 勉強になることだらけだった。大変良かったです。
- ・ TV等メディアでは伝わってこない豊洲市場の現状、説明があり大変興味深かった。
- ・ 分かりやすかった。

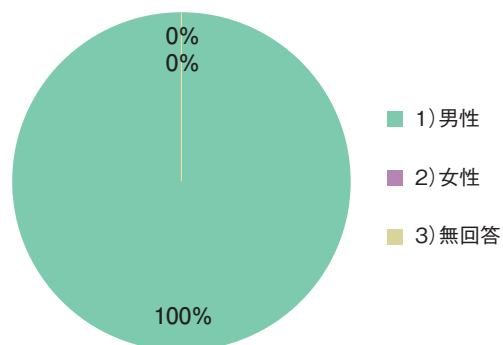
平成30年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	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30年9月19日
3.講習	講師	田中 憲壯 日本遠洋旋網漁業協同組合 顧問
		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〕
		岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部兼設計部 技師補
	内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品衛生法の改正（HACCPの制度化）について 2. 卸売市場法及び食品流通構造改善促進法の一部改正について 3. 産地市場の品質・衛生管理対策 4. 最新の高度衛生管理型市場の現状（全国の事例） 5. 産地市場と消費市場のこれから 6. 豊洲市場の開場に向けて <p>質疑応答・意見交換、アンケート調査</p>
4.参加者数		20名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター （構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会） 三重県熊野市産地協議会
	後援	熊野市
		
熊野市衛生管理型水産物荷さばき施設		講習会の様子

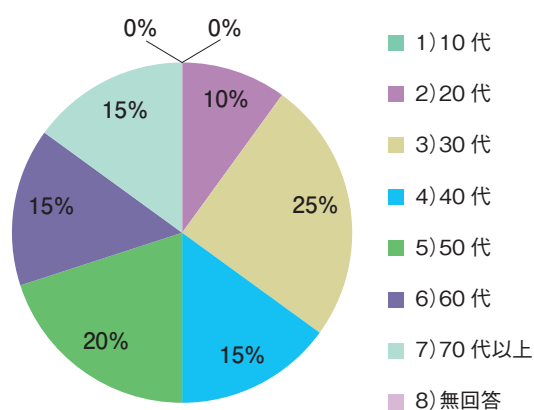


熊野市衛生管理型水産物荷さばき施設

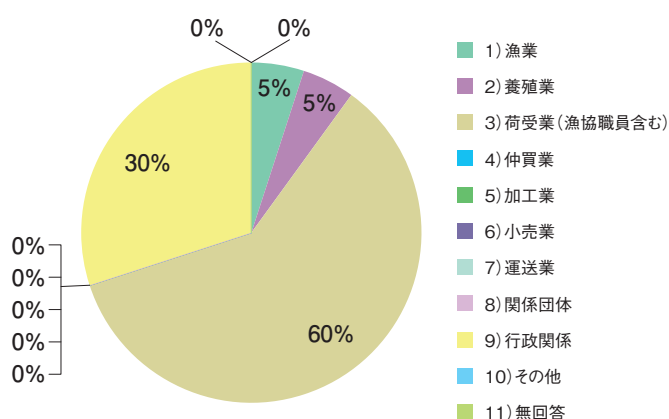
1. あなたの性別についてお答えください。



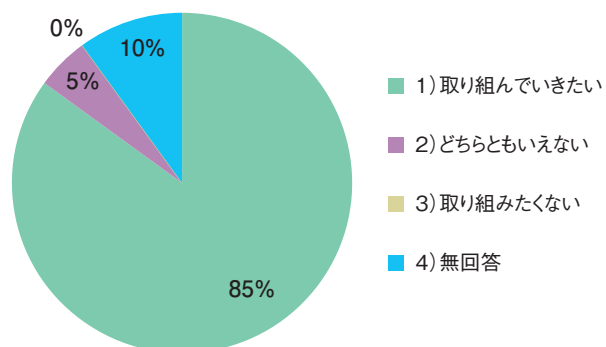
2. あなたの年代をお答えください。



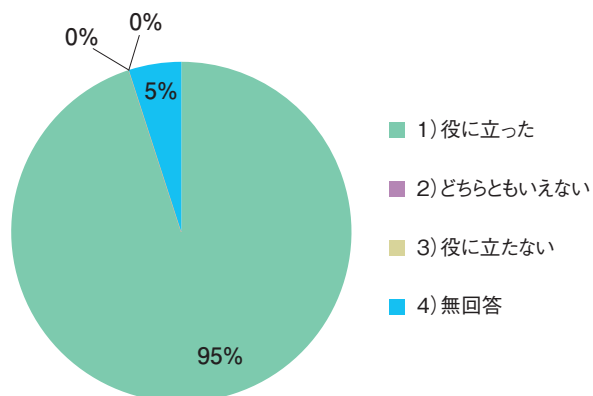
3. 業種についてお答えください。



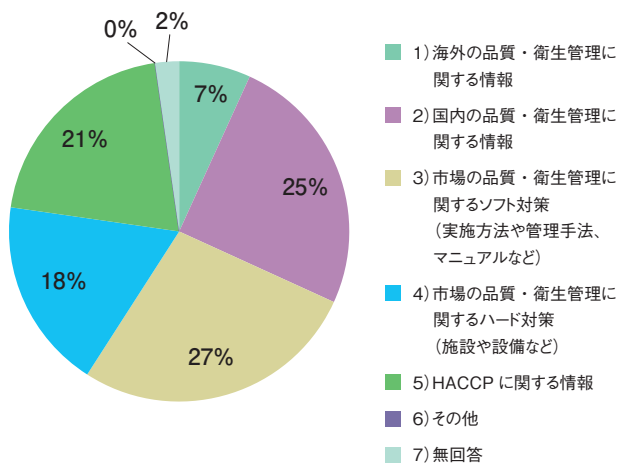
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

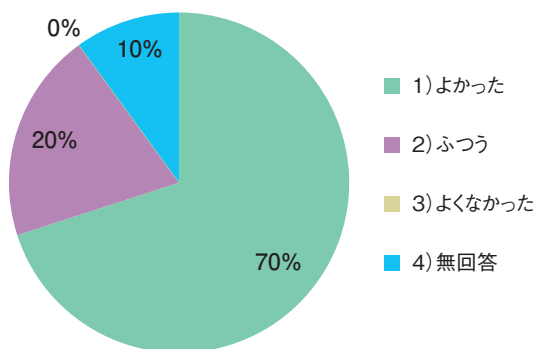


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

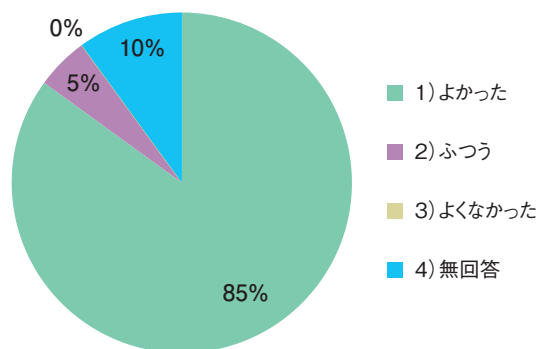


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

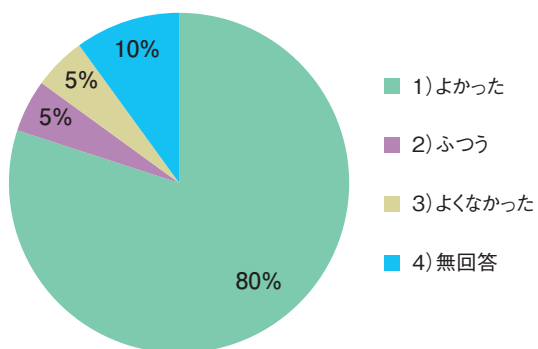
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・雑菌を持ち込まない。長靴洗浄・手洗いを徹底してやる。
- ・やっと豊洲市場が開場してくれて、日本の水産業界が世界レベルの水準になるので、もっと衛生管理を徹底しないと思いました。
- ・小型魚の選別機の導入。
- ・小規模市場ですので大きな費用をかけずに、知恵と工夫を用いてより良い衛生管理に取り組んでいきたいと思います。今後は入札の IT 化について学びたいと思います。
- ・どこまでするのが良いのか。安心・安全が一番。
- ・害虫駆除について。
- ・今では取り組むというよりも必須の項目であると感じました。ただし、もっと説明会等を行い、一部の人のみではなく、水産・加工に関わる全ての人々が協力して取り組むべきだと感じています。
- ・漁場における漁師の海洋投棄が気になります。(マイクロプラスチック等)

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・EUHACCP について。
- ・全国の事例により、熊野の市場における反省点が見えた。
- ・他の市場の情報。
- ・すべて。
- ・市場の IT 化について。
- ・他の市場の取り組み。
- ・様々な取り組みや基準等を設けていくのは大事なことであると思います。ただ、現在の最先端は 5 年も経てば古くなることから改善していくことが大事だと思っています。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

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



- ・遊木ではネコや小動物がネットの下から入ってくることがあり、またエサ等をやる漁業関係者への指導を徹底しないと思う。
- ・出荷時の取扱いまで追跡する必要がある。熊野市場の品質管理を徹底させる。
- ・選別時間の短縮。
- ・市場内への動物・鳥類・虫等の侵入防止。
- ・市場だけでなく、仲買人を含めた、水揚げから最終消費者までの一連の品質・衛生管理体制の構築が課題と思います。
- ・現状に満足せずトライ&エラーを繰り返していくことが大事だと思っています。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・田中氏の意見、説明がうまくたいへんよかったです。
- ・田中先生のお話は実業家の目線で語られていたのでとても興味深かったです。
- ・月 1 回の 3 連休が良いなって思ってしまった。

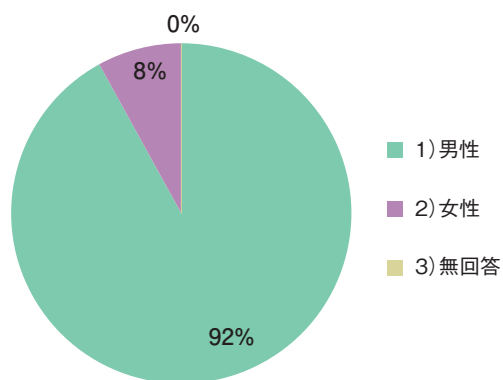
平成30年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	勝浦地方卸売市場 会議室
	所在地	和歌山県東牟婁郡那智勝浦町築地 7-12
2.実施日		平成30年10月3日
3.講習	講師	西澤 伸満 一般財団法人日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
		岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士:水産〕
	内容	<p>1. 産地市場の品質・衛生管理が求められる理由</p> <p>2. 一般衛生管理と HACCP について</p> <p>3. 全国の先進的な産地市場の事例紹介</p> <p>4. 豊洲市場の品質・衛生管理</p> <p>5. 勝浦地方卸売市場の課題と対策</p> <p>質疑応答・意見交換、アンケート調査</p>
4.参加者数		56名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 紀州勝浦生まぐろ地域水産業再生委員会、和歌山県漁業協同組合連合会
		
		勝浦地方卸売市場
		講習会の様子

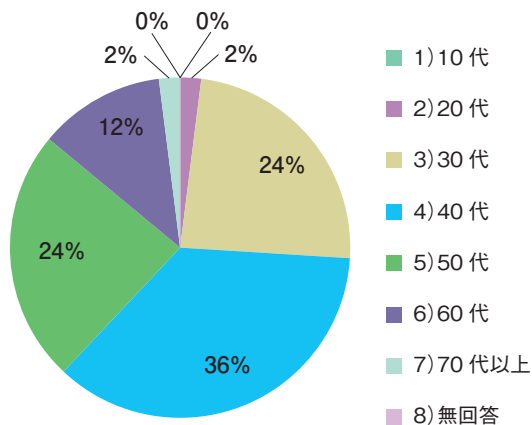


勝浦地方卸売市場

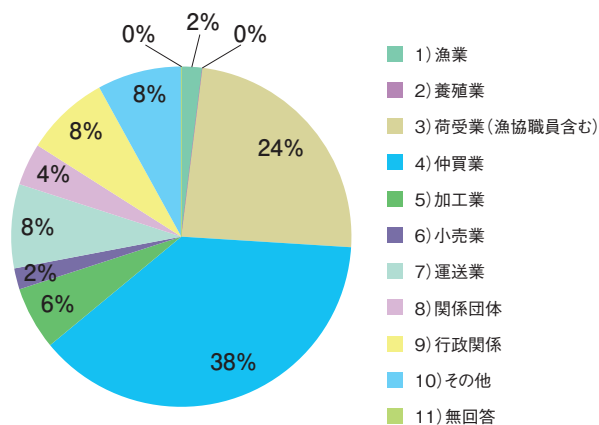
1. あなたの性別についてお答えください。



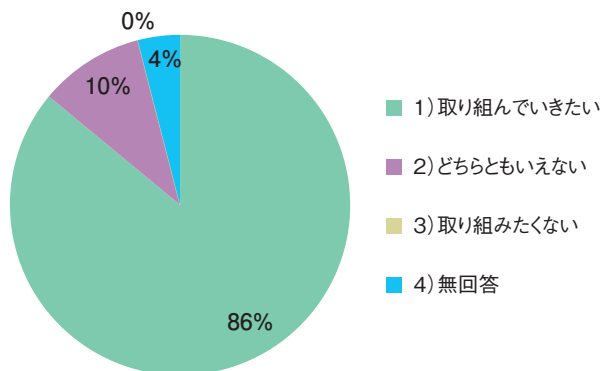
2. あなたの年代をお答えください。



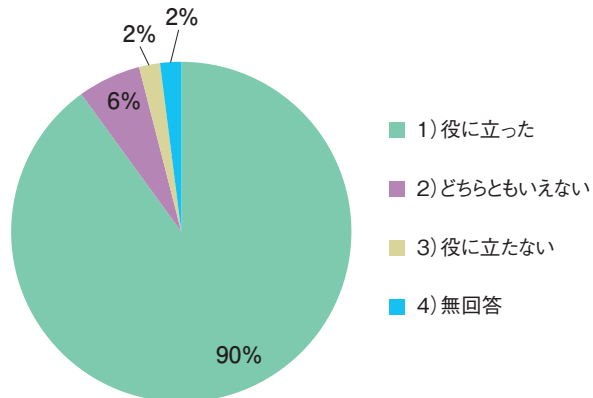
3. 業種についてお答えください。



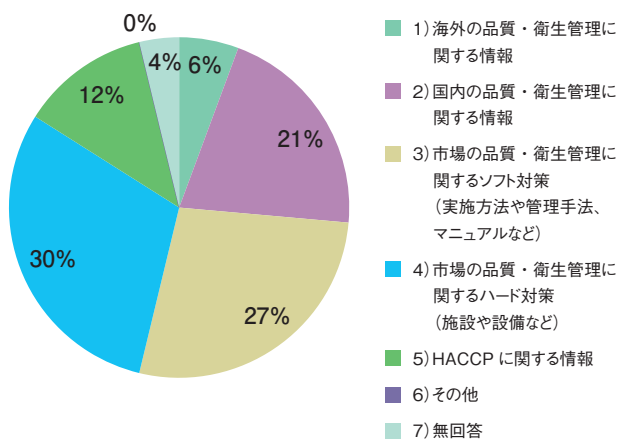
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

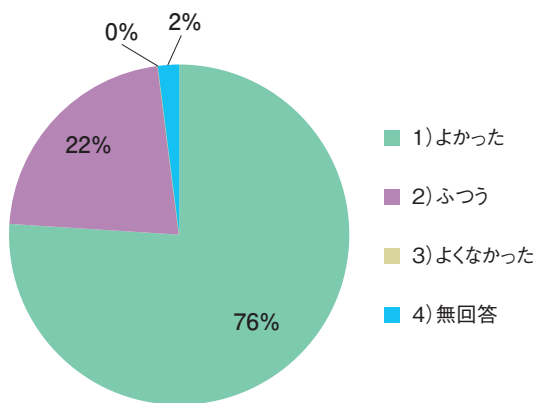


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

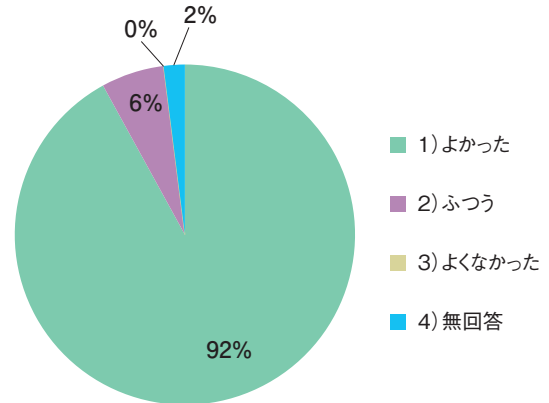


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

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

- ・魚アラ引き取り
- ・製造業

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・長靴の消毒をして場内に入る。
- ・着帽と白長靴の定着化と場内への入場時の長靴の殺菌。生鮮鮪への温度管理。
- ・県漁連次第。
- ・床置きになっている部分は温度管理が品質に直接関わってくる事なので協力したい。
- ・温度管理！衛生管理！
- ・長靴消毒槽を設置してほしい。トイレ設備を新しくしてほしい。桶やフォークリフトを洗える場所を確保してほしい。
- ・帽子、長靴を着用する。キレイに保つ。
- ・鳥対策。
- ・地域の衛生管理型市場への移行に対する取り組みを積極的に支援したい。衛生のアップで競争力のアップがよく分かった。
- ・直置き改善。
- ・他の市場と比べて遅れているので、改善したいと思います。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・他の市場に比べて勝浦が遅れをとっている。
- ・各市場の衛生管理意識。
- ・今日の講習会は、ほとんど県漁連の話。
- ・他の市場の積極的な取り組みを知って勝浦はすでに取り残されているのではと感じた。
- ・銚子漁協の取り組み。床の温度の違い等。
- ・他の市場がどんな取り組みを行っているのかが分かり、とても参考になった。
- ・海水が魚や床を暖めている。直置きは魚の裏面を暖めている。手洗いは、やりすぎもよくない。
- ・岡野さんの講習で他の市場の紹介。
- ・本年ノロウィルス講習、3年前に調子漁港視察に行ったので、それ以外の衛生管理、品質管理は役に立った。
- ・他の所の工夫が分かった事、今の市場内の温度管理について。
- ・銚子市漁協などの取り組み。
- ・計量器等の工夫、管理。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

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



- ・第1売場の老朽化の対策。ソフト面・ハード面、課題は多いが那智勝浦、県、漁協と協力し改革していきたい。
- ・管理施設が整っていない。
- ・ハード面はすぐにはいなくても、関係者の意識を高めるために会議なども必要かと思いました。
- ・魚を台の上に並べる事がいいとは思いますが、繁忙期等現実的に可能か？
- ・魚の直置きに関する対応。
- ・行政や補助事業頼み、任せではなく、自作(注意の看板)や市場が新しくなくても自分でできることに積極的に取り組むグループ(キンメ、銚子、外川)を和歌山でも推していきたい。売場でタバコを吸う人はまだいる。
- ・直置き、海水温の管理、長靴の消毒等。
- ・マグロ等の地べた置き。
- ・第1売場が銚子漁港のように施設や設備にしていけるようにするのが課題。
- ・魚を直接置く事の改善。
- ・講演を聞いて、他県の市場の施設や意識の違いにまず驚きました。ハード面はもちろんですが、働く者の意識を変えていく必要がいると思いました。
- ・海水流の管理、車両の立入制限。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・自分自身知らない事が多いので、次回も講習があるなら参加したい。
- ・知識の共有という面でも講習会など定期的であればよいと思う。
- ・勝浦市場の課題が多いと思いました。
- ・運送業も温度管理をしっかりしていかなければならないと思いました。
- ・セリ終了後、仲介さんの魚の搬出方法や箱詰め等は？まだセリ場でタバコを吸っている人がおりますが。町の産業として生き残っていくためにどうするべきか？
- ・勝浦市場に関わる全ての人々が全国レベルの情報を知るべき。そして意識を変えて頂く。行動が変わる。
- ・他の市場施設の事がよくわかりました。
- ・勝浦市場内での温度を測った説明があったが、直置きや海水による温度変化があることが分かり、大変参考になった。
- ・豊洲の取り組みがよくわかってよかったです。新聞、メディアはやや批判的な記事もあったが、とても期待できる。
- ・勉強になりました。

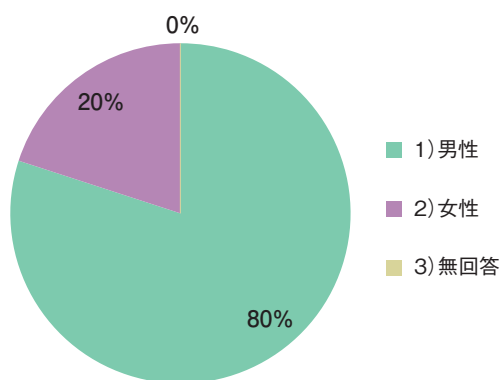
平成 30 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地・加工関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	奄美市笠利総合支所
	所在地	鹿児島県奄美市笠利町中金久 141
2.実施日		平成 30 年 10 月 12 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 主席専門調査役 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 部長代理〔技術士：水産〕
	内容	1. 水産関係業者に求められる一般的衛生管理と HACCP 2. 食品衛生法の改正と HACCP の制度化 3. 豊洲市場の品質・衛生管理 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度について 5. 笠利地区の品質・衛生管理に関わる意見交換会 質疑応答・意見交換、アンケート調査
4.参加者数		21 名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター (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) 奄美漁業協同組合
	後援	鹿児島県大島支庁
		
奄美漁業協同組合 笠利地区魚市場		講習会の様子

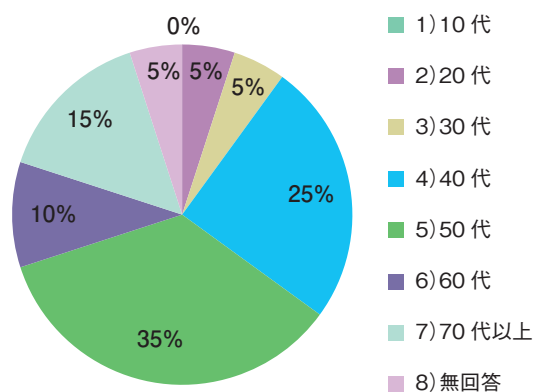


奄美市笠利総合支所

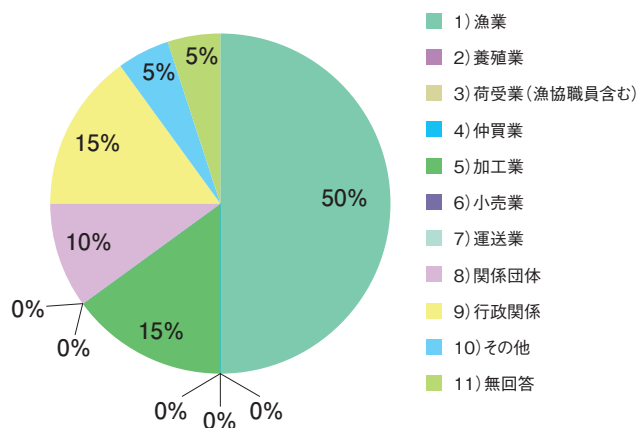
1. あなたの性別についてお答えください。



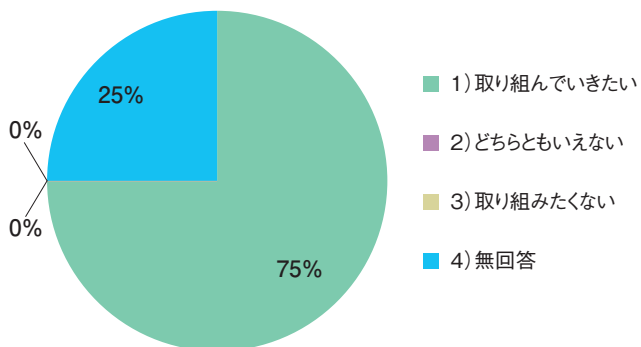
2. あなたの年代をお答えください。



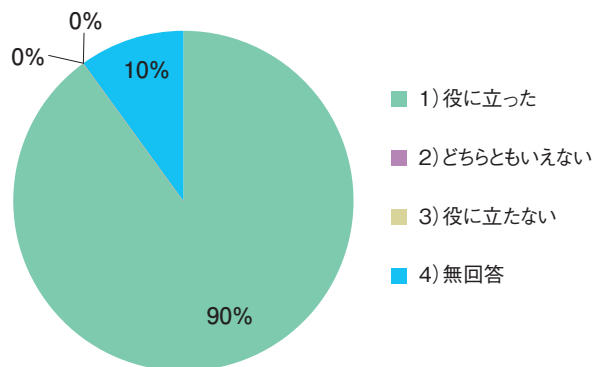
3. 業種についてお答えください。



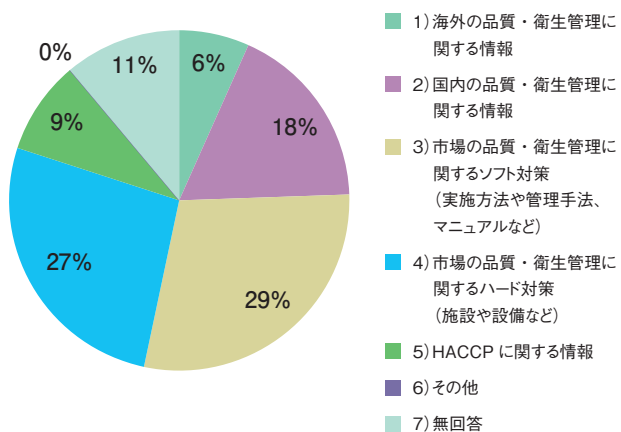
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

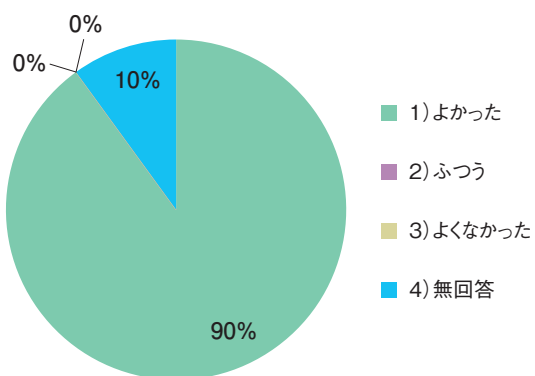


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

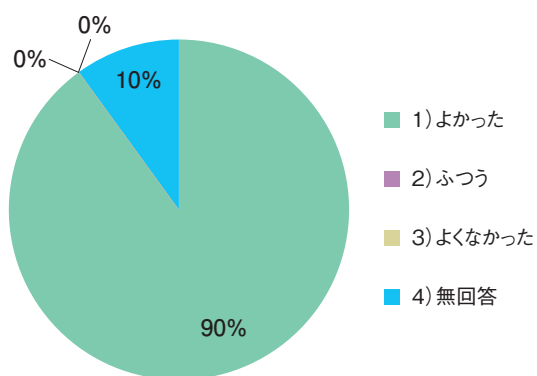


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

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

- ・ サービス業

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・ 住用地区には市場はありません。
- ・ 産地市場はありません。
- ・ 他の漁協へも気付いたことがあれば指導していきたい。
- ・ 現在奄美漁協本所笠利では漁業者の皆さんと一緒に取り組んでいますが、まだ道半ばですので、手塚先生、岡野先生のお二人の協力を頂きながら取り組んで参りますのでよろしくお願い致します。
- ・ 衛生管理最大限配心すべきであると思う。
- ・ 衛生管理。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・ FDA が定める 8 つの基本的な衛生の手順は日頃私達が実行している部分でした。
- ・ 分かりやすい説明であります。
- ・ 殺菌の重要性。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・ なし

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



- ・ 住用地区には産地市場がありません。
- ・ 市場関係者の意識の向上(温度管理・魚を下に置かない)。
- ・ 親切丁寧である説明です。有り難く思った。
- ・ 品質衛生管理の重要性。
- ・ 知識と情報をもっと取り入れたい。
- ・ トイレを和→洋へ。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・ HACCP の手順が勉強になりました。
- ・ 今後も講習会は必要。
- ・ もう少し時間があつたらよかったかも。

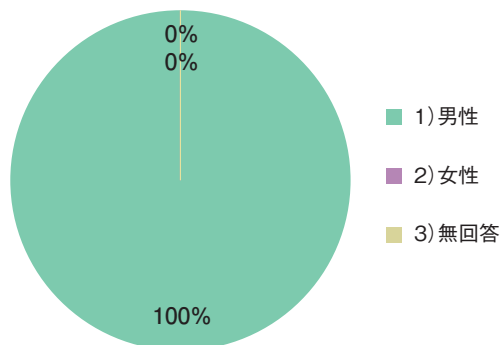
平成30年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	小浜市漁業協同組合 会議室
	所在地	福井県小浜市川崎3丁目16
2.実施日		平成30年10月23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
		金澤 三紀 合同会社クライム 代表
		岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部兼設計部 技師補
内容		<ol style="list-style-type: none"> 1. なぜ品質・衛生管理が必要なのか 2. 食品衛生法の改正とHACCPの制度化について 3. 漁船における品質・衛生管理について 4. 品質・衛生管理に取り組む産地市場の事例紹介 5. 福井県の魚市場について <p>質疑応答・意見交換、アンケート調査</p>
4.参加者数		45名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 福井県漁業協同組合連合会
	後援	福井県農林水産部水産課
		
小浜市漁業協同組合 魚市場		講習会の様子

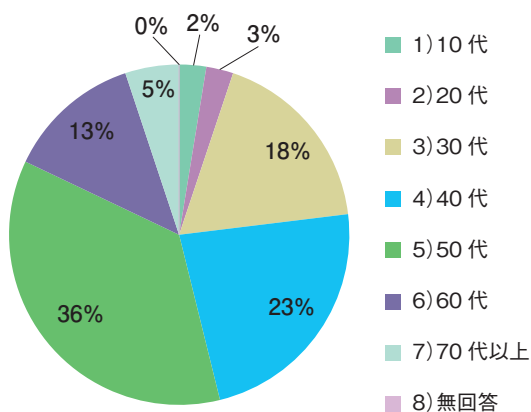


小浜市漁業協同組合魚市場

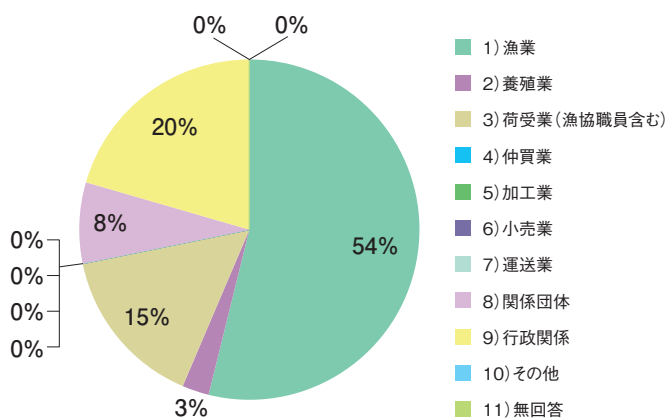
1. あなたの性別についてお答えください。



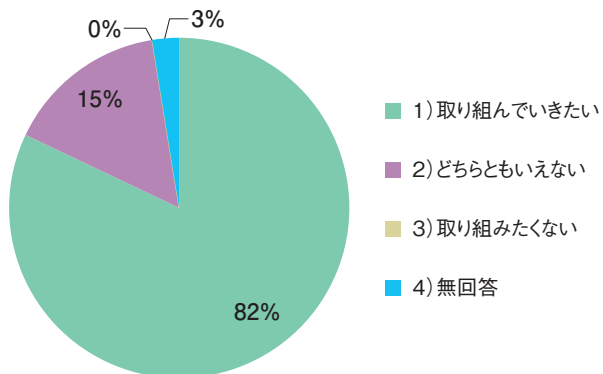
2. あなたの年代をお答えください。



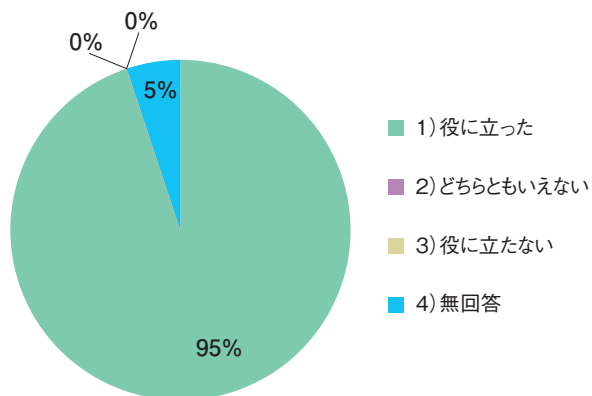
3. 業種についてお答えください。



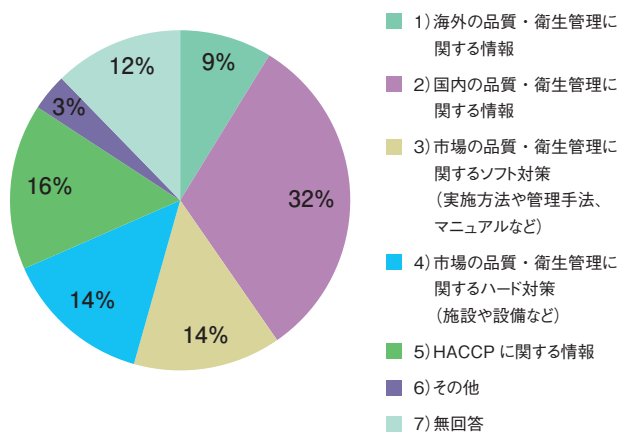
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

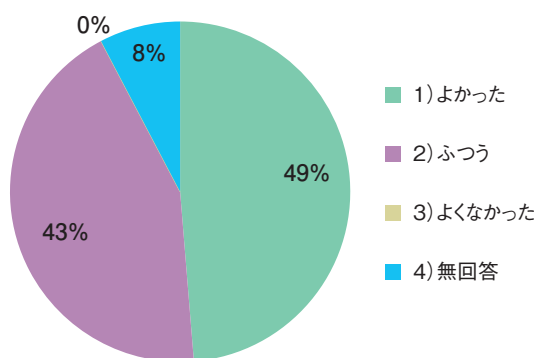


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

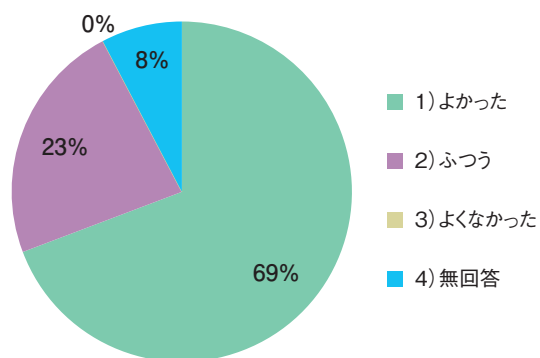


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

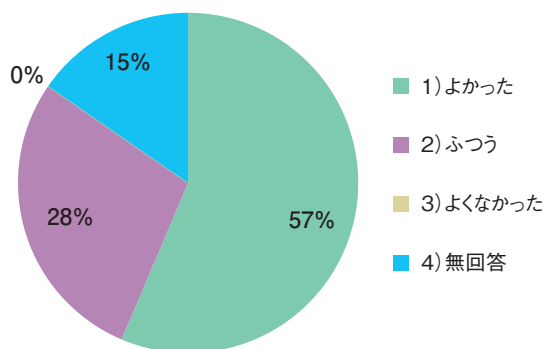
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・船上での魚の氷又は水温管理の徹底。
- ・生産者に鮮度保持を願っても守ってくれない方がいるため改善が必要。
- ・魚価の向上に取り組みたい。
- ・鮮魚直販をしているので、今後末端のお店(消費者)への安全・安心のために重要だと思われる。
- ・取り組んでいるが、施設の費用面のが心配。まずはできるところから取り組む。
- ・氷冷海水でのしめを徹底していきたい。
- ・船上での洗浄を徹底することで、少しでも細菌を減らす努力をしたいと思いました。
- ・零細漁業者の大部分が氷代を惜しんで船上氷締めが実行されていないという問題がある。
- ・鮮度、衛生を意識して魚を扱う。
- ・取り組みたいが、行政からの補助もなく自己負担が大きすぎるのが現状。
- ・消費者にも魚の衛生管理について知ってもらう必要がある。
- ・魚の冷却と市場の清掃の徹底。
- ・選別時に屋根が欲しいので助成金を出して欲しい。
- ・漁船の HACCP 登録をしたい。
- ・漁港の改修ができなければ衛生管理はできないと思った。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・魚を地面に置いている所は問題だと思った。
- ・再確認ができた。
- ・漁船での冷却(氷)の重要性を周知する。
- ・鮮度についての話。
- ・氷冷海水、冷海水、海水での魚の比較。違いに驚いた。
- ・水揚げした魚の量に対し、冷海水や氷の割合を科学的に理解できたこと。
- ・船上氷締めは絶対必要だと思う。
- ・市場の高床式について。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・漁業者の実践方法について。
- ・商品の賞味期限の背低方法について。

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



- ・鳥の糞などのよく落ちている水揚げ場などの清掃を毎日しっかりやらなければならない。
- ・値段の差別化をしたい。
- ・現場から考える力。危機感を持って現場でできるところから取り組んでいきたい。
- ・施設自体が老朽化していて、衛生管理が難しい。
- ・この講習と氷の価格を下げることで多めの氷を入れていく気になれると思う。
- ・衛生管理を国が進めるのであれば、生産者に負担を丸投げにするのはおかしいと思う。
- ・ソフト面では小さなことから見直さなければいけないと考えさせられた。
- ・地面に接した状態での選別作業を無くしていけると良いと思いました。
- ・氷を安価にすることで漁業者が使用する量が増えると思う。
- ・衛生管理については、漁業者・仲卸・漁連の一体化が必要である。
- ・荷揚げ場を整理する。
- ・現状では改善すべき所が山積みしている。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・品質管理を行って市場に出しても、その努力が仲買人に分かってもらえていて代金に反映されているかどうかが一番の課題でもある。
- ・市場を実際に見て確認してみたくなった。
- ・写真を多く使われていて分かりやすかった。
- ・全てにおいて病原菌があって、それが何に付いているのか等を詳しく理解できました。
- ・自分達もより良くなるように心がけていますが、どうしても全てが上手くいく訳ではないので、一度行動してみて工夫した意見を聞いてみたいと思いました。
- ・漁業者の活動において具体的なガイドライン・マニュアル等があればと思いました。
- ・漁業者向けの分かりやすいチラシの配布といった教育が必要だと思いました。
- ・HACCP とはなにかという説明がもう少し欲しかった。
- ・海外から比べると衛生管理に関する対応は遅れていると思われる。
- ・講習に慣れない漁業者には不向きだと思う。
- ・市場の衛生管理について再確認出来て良かった。
- ・最新の市場施設の視察が必要。
- ・漁船の HACCP 登録システムがあるのは初めて知った。

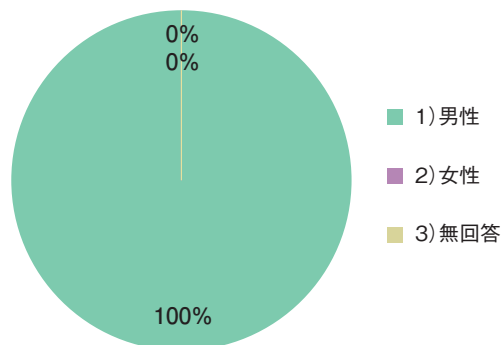
平成30年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	平戸市未来創造館
	所在地	長崎県平戸市岩の上町 1458-2
2.実施日		平成30年10月24日
3.講習	講師	田中 憲壯 日本遠洋旋網漁業協同組合 顧問
		中村 直樹 歯舞漁業協同組合 参事
		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. なぜ品質・衛生管理が必要なのか!? （食品衛生法の改正とHACCPの制度化について含む）</p> <p>2. 全国の産地市場における品質・衛生管理の取り組み事例</p> <p>3. 歯舞漁業協同組合の品質・衛生管理対策</p> <p>4. 品質・衛生管理とブランド化の取り組み</p> <p>5. 産地市場の生き残りをかけた品質・衛生管理対策</p> <p>6. 産地市場と消費市場のこれから（豊洲市場の開場を受けて） 質疑応答・意見交換、アンケート調査</p>	
4.参加者数		28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） 平戸市水産振興協議会
	後援	平戸市農林水産部
		
平戸魚市場		講習会の様子

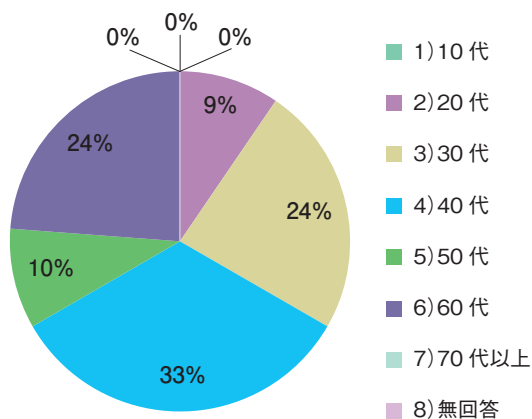


平戸市魚市場

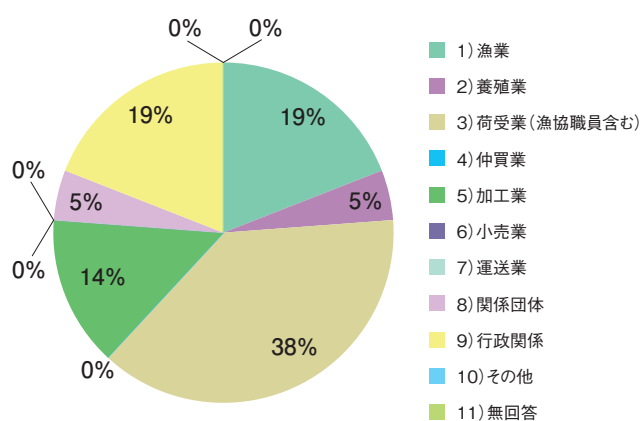
1. あなたの性別についてお答えください。



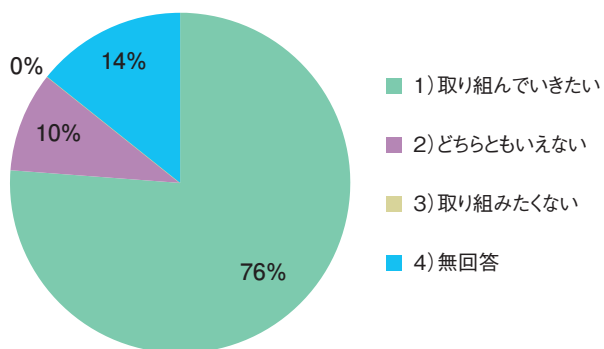
2. あなたの年代をお答えください。



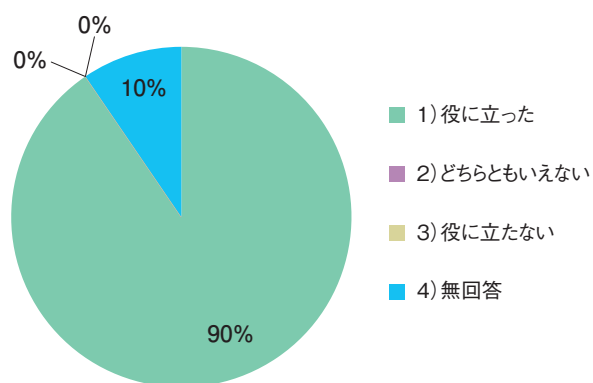
3. 業種についてお答えください。



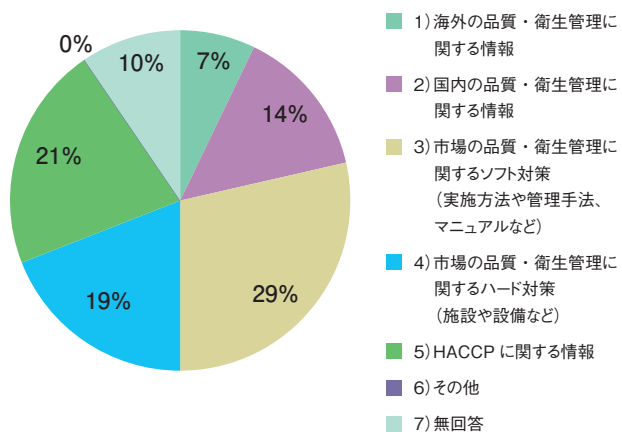
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

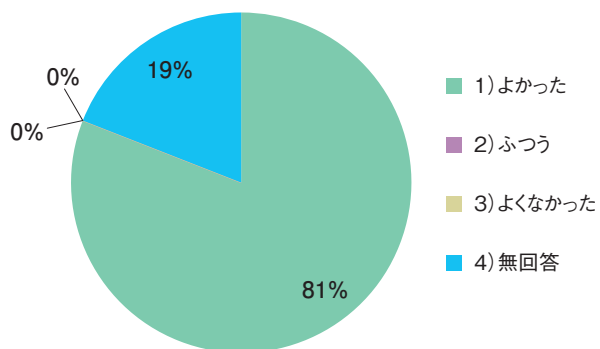


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

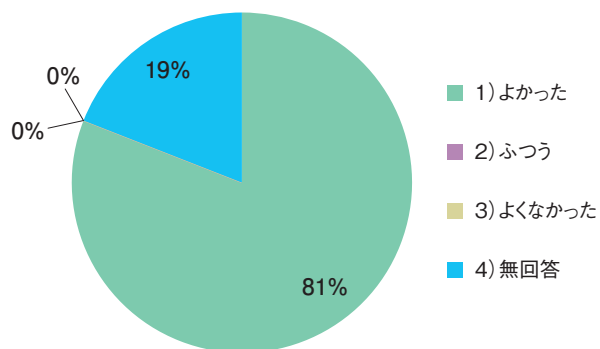


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

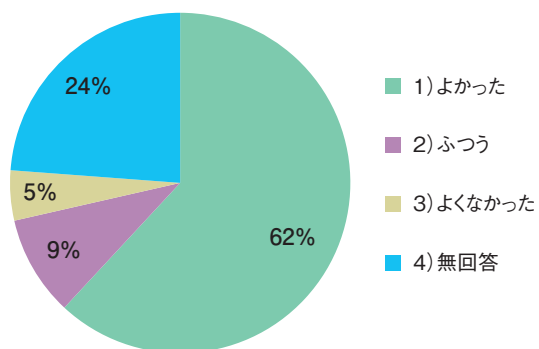
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・ HACCP が当たり前になっていく流れには乗っていかないといけないのかもしれませんが、施設の老朽化などの問題があり優先順位が難しい。
- ・ シャーベットアイス。
- ・ 必要性は十分に感じていたが、高いレベルで進んでいることが学べた。大変参考になった。
- ・ 防鳥ネット(カラス、トビが多いため)。
- ・ 電解水やシャーベット氷。
- ・ 漁港にカラス、青サギ等の鳥が居るので、荷上場に近づかないよう取組みたい。
- ・ 私達蒲鉾店製造者においても 2 年後の HACCP に向けて、やるべき事を具体的に学べる機会が欲しいと思いました。
- ・ 自分は漁業者なのですが、とった魚を入れるかごなどはたまにしか洗わないので、これからは毎日洗わなければと思った。
- ・ 品質・衛生管理の必須。
- ・ 市場全体の衛生管理の意識を上げていくための講習会を企画したい。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・ 歯舞漁協のブランド化の取り組み。
- ・ 良い情報を聞いたため。
- ・ 魚のブランド化。
- ・ シイラが定置網に入りますが、1 回の水揚げで特に身があついのがいるので平王としてブランド化してみたい。
- ・ 歯舞の魚のブランド化における活動が、川内蒲鉾につながるものがあるように思えた。自信をもって生産者が厳しく検査する事。
- ・ 衛生管理をすることにより、魚離れを防ぐ(魚を食べることによって食中毒になり、その人はもう魚を食べたくなくなるため)とは考えたことがなかったので役に立った。
- ・ 魚のブランド化に関する取り組み。
- ・ ブランドへの取り組み。
- ・ 生月、平戸のシイラをブランド化。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

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

- ・ 産地での課題が大きく早く取り組むべき問題である。しかし設備含め資金的問題など難しいところも多い。
- ・ 鮮度保持、島の衛生管理。
- ・ 松浦や北松魚市場においても魚の鮮度を保つためにやるべき事が沢山あるように思えた。
- ・ 食品を扱っているという意識。
- ・ ハード面(施設の充実)、ソフト面(鮮度管理、衛生管理)同時に進めていく必要があると感じた。
- ・ 生産者、漁協の意識改革だと思う。
- ・ 生産者や流通関係者の意識改革。
- ・ 荷受け→セリ前までの改善点。船よりセリ場までの雨対策。鳥獣対策。全員の意識付け。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・大変興味深い講習でした。
- ・大変良かったです。
- ・もう少し HACCP の事を聞きたかった。(個人的に)
- ・また参加したいです。

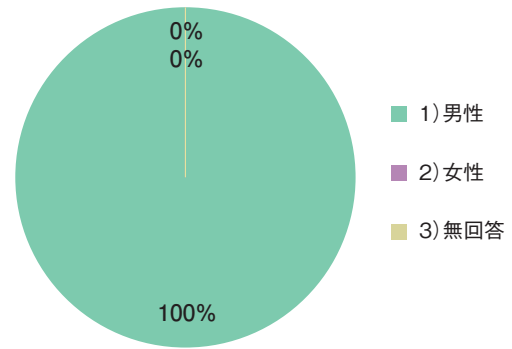
平成30年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地・加工関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	鹿児島市中央卸売市場魚類市場 関連店舗棟（2階）多目的室
	所在地	鹿児島県鹿児島市城南町37番地2
2.実施日	平成30年10月31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 主席専門調査役
		岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内容	1. フードチェーンにおける一般的衛生管理と HACCP の考え方 2. 食品衛生法の改正と HACCP 制度化の動向 3. 豊洲市場の品質・衛生管理 4. 鹿児島市中央卸売市場魚類市場の品質・衛生管理対策 質疑応答・意見交換、アンケート調査
4.参加者数	40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） 鹿児島県水産物輸出促進協議会
	協力	鹿児島県
		
鹿児島市中央卸売市場		講習会の様子

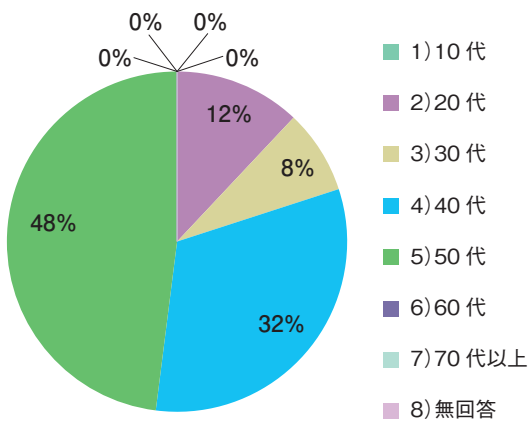


鹿児島市中央卸売市場魚類市場

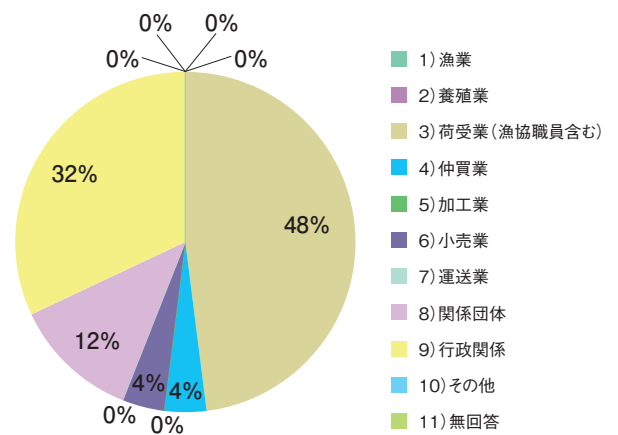
1. あなたの性別についてお答えください。



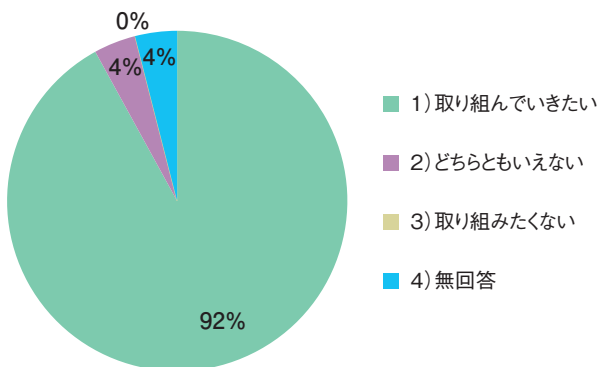
2. あなたの年代をお答えください。



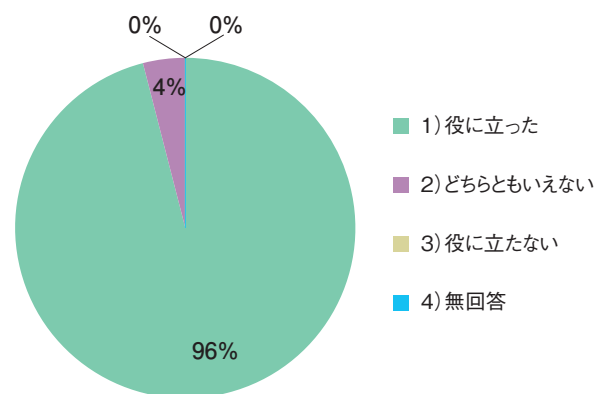
3. 業種についてお答えください。



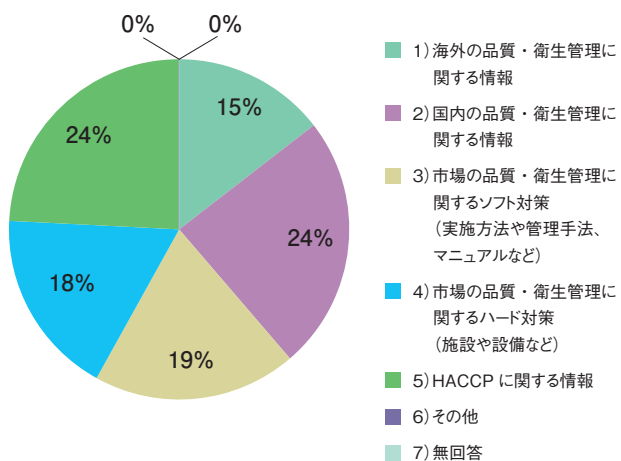
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

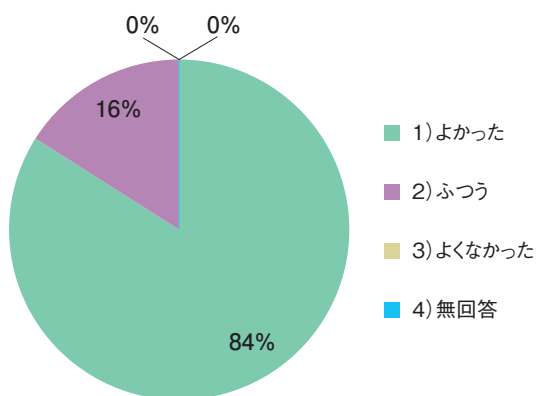


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

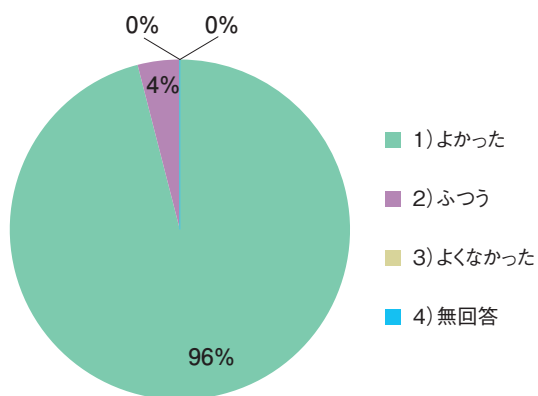


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

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. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・食品衛生法等の一部改正の運用を見守りたい。
- ・ゴミ捨ての意識改革。
- ・鹿児島島の安心・安全、安心(気持ち・心情的)・安全(ルール・科学的に)という PR をしたい。
- ・今後、新しい市場棟での運用が始まるが、この機に市場関係者の方々への衛生管理意識を高めていきたい。
- ・卸売市場として必要な品質衛生管理は行っていかなければならない。
- ・品質・衛生管理方法の向上を目指したい。
- ・かなり意識を高く持たないとやっていけない。
- ・従事者の衛生教育。
- ・地べたに並べる事、木箱を使うことへの改革。
- ・地元産地市場に対する衛生対策の指導。
- ・関係機関への情報提供やセミナーの開催。
- ・ゾーニングと動線の設定、器具の消毒。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・魚を衛生的に取扱うこと、市場で鮮度を落とさない。豊洲への出荷者側からの高評価。
- ・1 期が始まり、場所が(セリ場・荷捌所)がないと衛生面においても上手くいかないと思う。
- ・HACCP の内容について、本市場の課題(写真を通して)。
- ・他市場の動向。
- ・豊洲市場の説明が良かった。
- ・市場を運用していく上で HACCP 認定取得は無理という認識はありましたが、衛生管理に関する個人の意識が大切な事に気が付きました。
- ・銚子市漁業協同組合の事例など。
- ・食品衛生法改正に係る HACCP 対応。
- ・他の市場の取組事例を紹介しながらの説明は参考になる。
- ・市場の現場でまだ改善が必要な部分への指導が適切でした。
- ・実際に品質・衛生管理に取り組んでいる加工場の様子(手すりを設置し、消毒槽、手洗い場へ誘導しているところ等)をスライドで写真で見ることができたのがよかった。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

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

- ・銚子市場の改革等は見習い参考としたい。(色々なアイデアがある。)ト口箱の使用が課題です。衛生管理含め使用を廃止したい。
- ・市場関係の従事者の意識の改革。
- ・生産者との連携を含めて、市場全体の事として考える。その価値、転嫁をはかれる価値を見出す。
- ・今回、作成している本市場の衛生品質管理マニュアルの実践、徹底。
- ・従事者の意識改革。
- ・意識改革に興味あれば参加し、改革意識なければ参加しない。その結果益々意識が大きくなると思うので、そこをどう周知、徹底そして移すかが課題だと思う。
- ・産地の方が卸して下さる魚類を新鮮に、衛生面にも気をつけて消費者に召し上がっていただきたい。
- ・市場で働く人間の意識改革。
- ・従業員、働く人々の教育をどのようにしてレベル up するか。
- ・品質・衛生管理についての認識の徹底。
- ・鮮度保持に注意したい。
- ・今回の指摘でほとんどです。
- ・従業員の教育、基本的事項を身につけること。
- ・作業の手順上、地べたでの荷捌が不可欠だが、どうすればよいか。
- ・ハード整備に向けた地元漁協の意識改革。
- ・小規模、人が少ない市場の作業効率化。
- ・全員が一丸となって衛生管理に取り組む必要があると感じた(一人一人が意識を持ち、非衛生的な行為をする人をなくす)。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・衛生管理が二極化してはならない。全ての利用者、従事者の方向性を一つに。
- ・本市場は衛生管理について改善すべきことが山ほどある。
- ・タイミング的にすごく良かった。少しでも高度衛生の市場として自覚して行動したい。しかし運用も同時進行だ。
- ・昨年に引き続き、ご講演頂きありがとうございました。来年も機会がありましたら是非お願いします。
- ・鹿児島市場として何が必要かを突っ込んだ指導説明。
- ・情報は多い方が良いので講習会に参加したい。
- ・今後の制度変遷が様々な事業者への影響を考えるとアンテナを高く張る必要があり、今後の情報収集が重要と再認識できた。
- ・実際に沿った説明でとても分かりやすかった。
- ・一度に理解するのは難しかったため、HACCP等の説明を複数回のセミナーに分けて行ってほしい。

平成30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	南三陸町地方卸売市場
	所在地	宮城県本吉郡南三陸町志津川旭ヶ浦1番地
2.実施日	平成30年11月14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〕
	内容	<p>1. HACCP と一般衛生管理について</p> <p>2. 水産物の鮮度と品質</p> <p>3. 手洗いの重要性について</p> <p>4. 南三陸町地方卸売市場の品質・衛生管理対策</p> <p>5. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準に基づく評価</p> <p>質疑応答・意見交換、アンケート調査</p>
4.参加者数	16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



南三陸町地方卸売市場のセリの様子

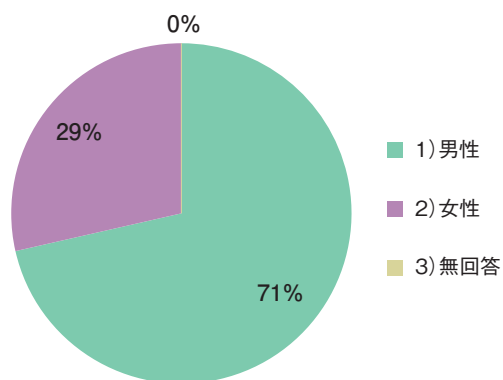


講習会の様子

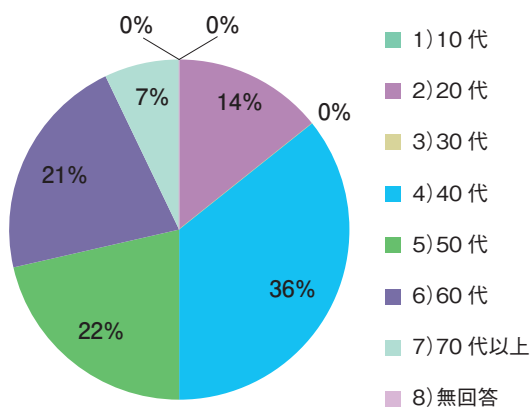


南三陸町地方卸売市場

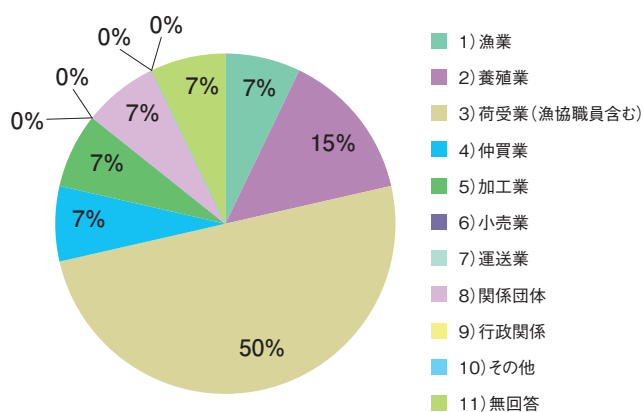
1. あなたの性別についてお答えください。



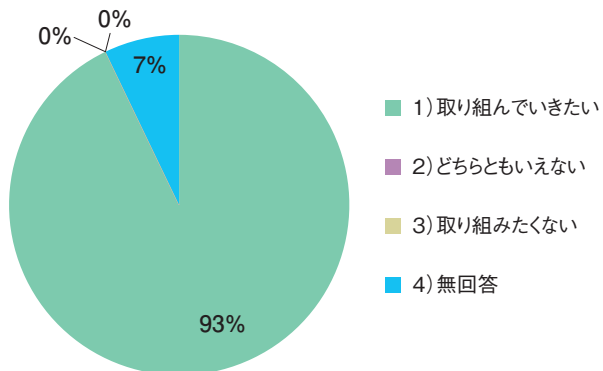
2. あなたの年代をお答えください。



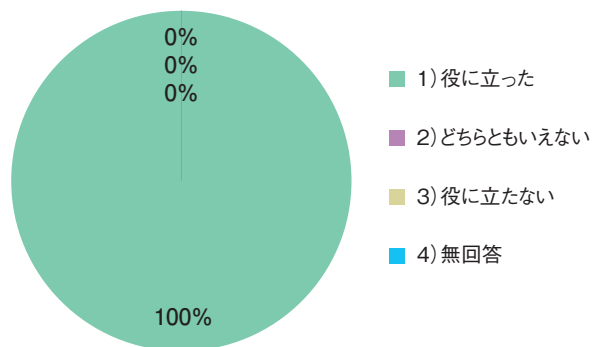
3. 業種についてお答えください。



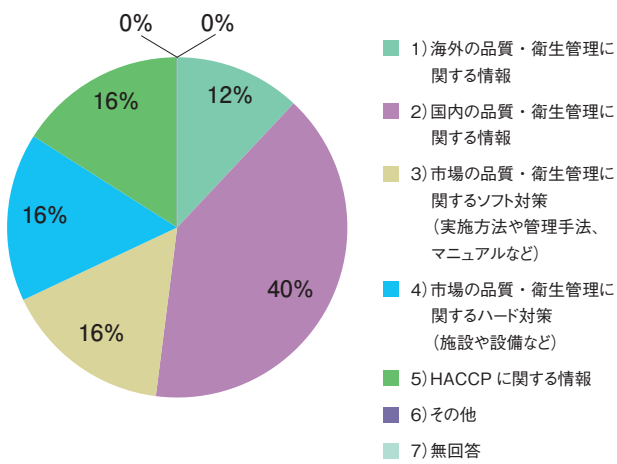
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

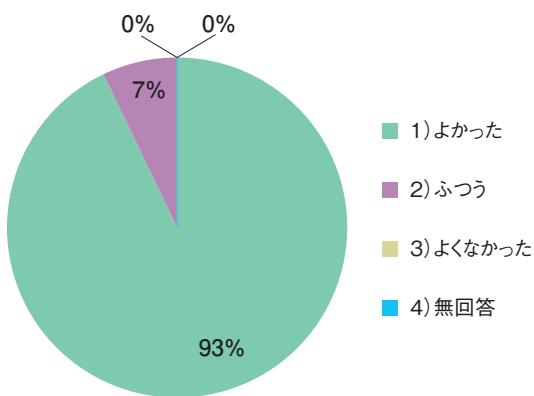


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

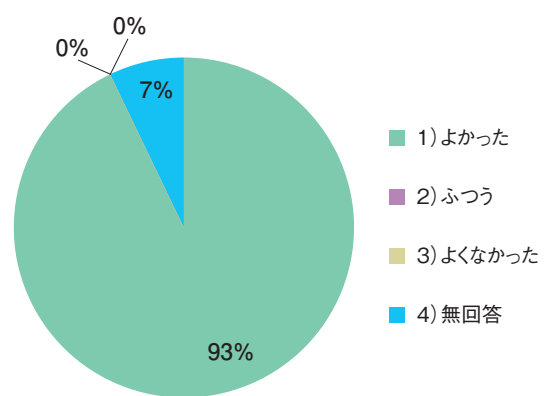


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

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. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・誇れる職場だと再認識できたので、更に衛生管理の徹底し、個人的には手洗いを意識高くしたいと思いました。
- ・魚価の向上に努める為には、様々な取り組みが必要と考えておりますが、まずは1年間ありますので今後、他市場の事例等があればお願いします。
- ・常に5Sの意識を持ち習慣付けることが大切なのかと思う。
- ・基本的な事から、5Sの実践を心がけていきたい。
- ・手洗い。
- ・本日の講習会で、ご指摘をいただいた件をもとに、また新たな取り組みを考えていきたいと思えます。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・手洗いが重要であることがとても理解できました。
- ・当市場は日本の設備の整った市場と聞いてびっくりしました。
- ・講習会、大変役に立った。
- ・基本の手洗いの重要性。
- ・基本的な手洗いの重要性、衛生管理の大切さ。
- ・5Sに取り組めたらいいなと考えています。
- ・手洗いの重要性。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

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

- ・従来の市場で勤務していた方は、衛生管理に対する意識の変化についていけない気がします。
- ・マスク着用など。
- ・手洗いの重要性をこの市場を利用する皆さんに伝えるためのPOP等の呼びかけ。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・今日の講習は大変参考になりました。使い方も日本一になれるよう実行していきたいと思えます。
- ・1部しか参加できませんでしたが、良い点は続けていきたいと思えます。

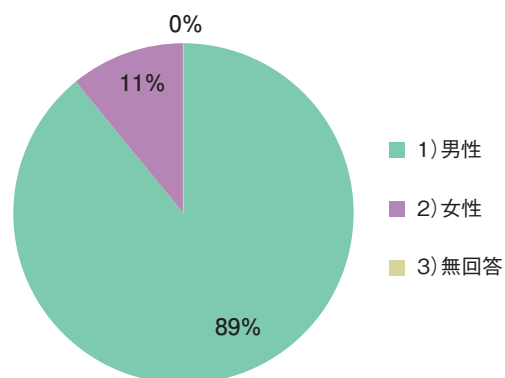
平成30年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	銚子市漁業協同組合第一卸売市場
	所在地	千葉県銚子市新生町 1-36-12
2.実施日		平成30年11月22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	<p>1. 一般衛生管理と HACCP の解説</p> <p>2. 食品衛生法の改正に伴う HACCP の制度化と HACCP の考え方</p> <p>3. 銚子市漁業協同組合の品質・衛生管理対策</p> <p>4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準に基づく評価</p> <p>質疑応答・意見交換、アンケート調査</p>
4.参加者数		56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
		
		銚子市漁協第一卸売市場
		講習会の様子

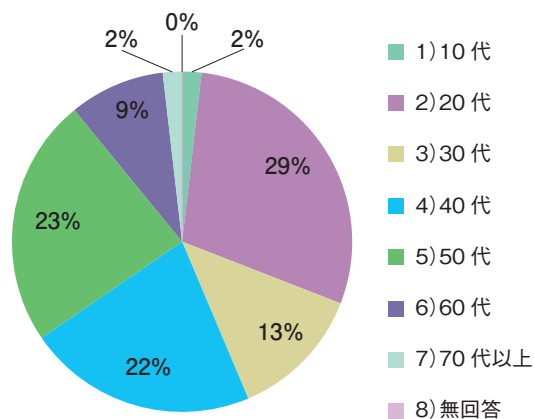


銚子市漁協第一卸売市場

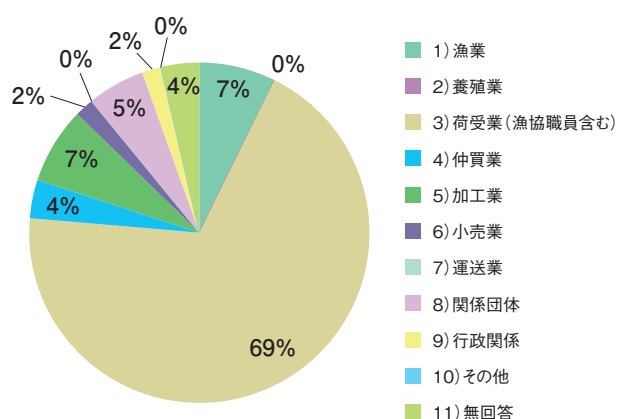
1. あなたの性別についてお答えください。



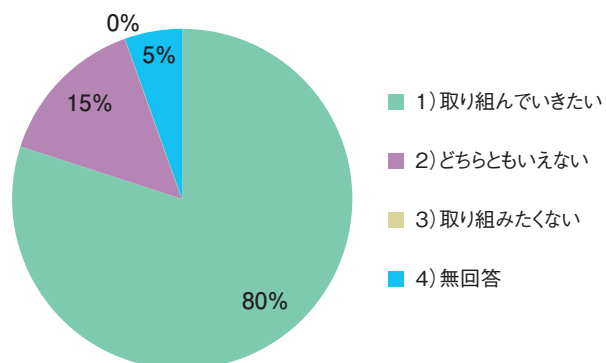
2. あなたの年代をお答えください。



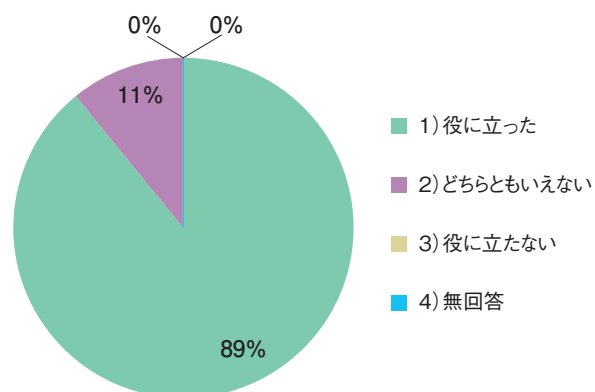
3. 業種についてお答えください。



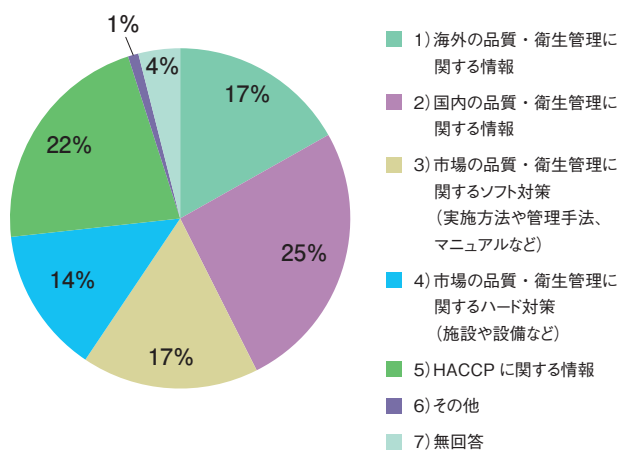
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

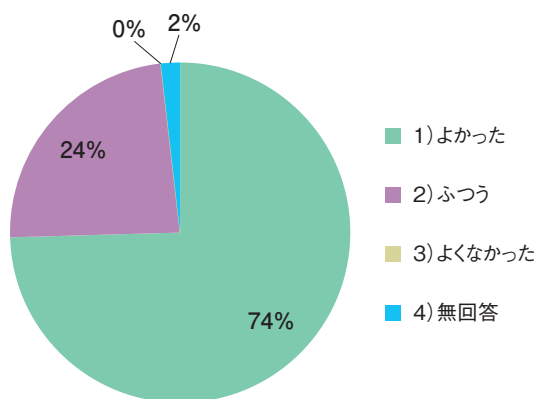


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

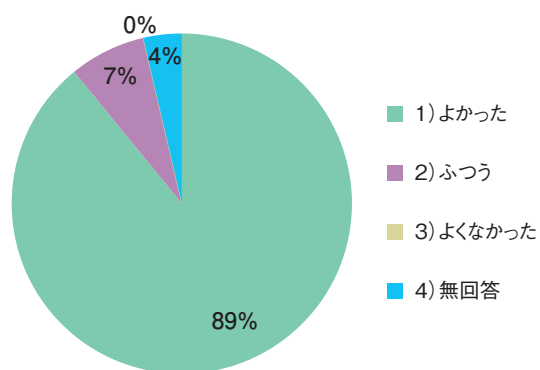


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

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. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・全国的要素を取入れ行動。
- ・できることから少しずつということでステンレスの手鉤の導入。
- ・市場の衛生管理を買受人から積極的に取り組んでいきたい。
- ・手洗いの関心が少ないということで、自ら進んで行い、放送などで投げかけることなら取り組めるので、実行しようと思いました。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・毎回前向きに。
- ・日本一ブランドの作成の話は印象に残った。
- ・SNS を用いての販路拡大。
- ・ブランド登録の内容。
- ・5S、整理・整頓・清掃・清潔・躰の5つの要素が大切ということを知り、印象に残りました。私生活においても大切に改善すべきところも沢山ありました。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・今後の目標。

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

- ・全体の協力。
- ・魚の選別時の手鉤の使い方は今後考える必要があると思う。
- ・整頓・・・使う、使わないものを見極めること、掃除道具の管理を見直すべきと感じました。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・毎回講習会で意識向上につながる。
- ・貴重な意見(ブランド登録等)ありがとうございました。
- ・銚子の活性化のために熱く語って下さって有難かったです。

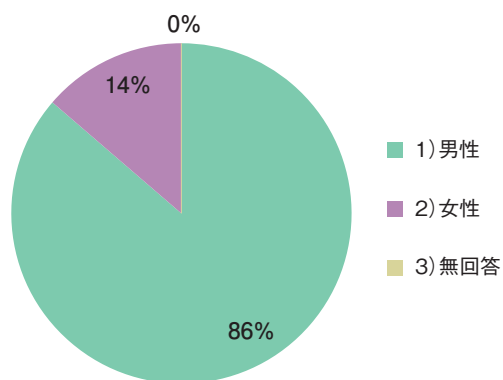
平成30年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	福岡市鮮魚市場市場会館 2階 第1会議室
	所在地	福岡市中央区長浜3丁目11番3号
2.実施日		平成30年12月5日
3.講習	講師	浦和 栄助 東京都水産物卸売業者協会 専務理事
		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. 豊洲市場の品質・衛生管理 2. 産地市場と消費地市場の新しい関係（品質・衛生管理の観点から） 3. 全国の先進的な産地市場の事例 4. 福岡市長浜鮮魚市場の課題検討 質疑応答・意見交換、アンケート調査
4.参加者数		73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） 博多漁港高度衛生管理検討協議会、福岡市中央卸売市場鮮魚市場
	後援	福岡市
		
		
		福岡市鮮魚市場市場会館
		講習会の様子

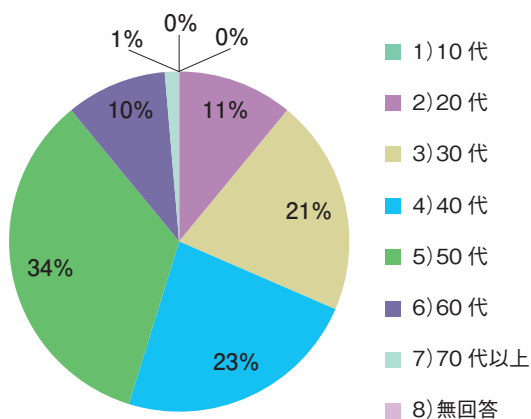


福岡市鮮魚市場

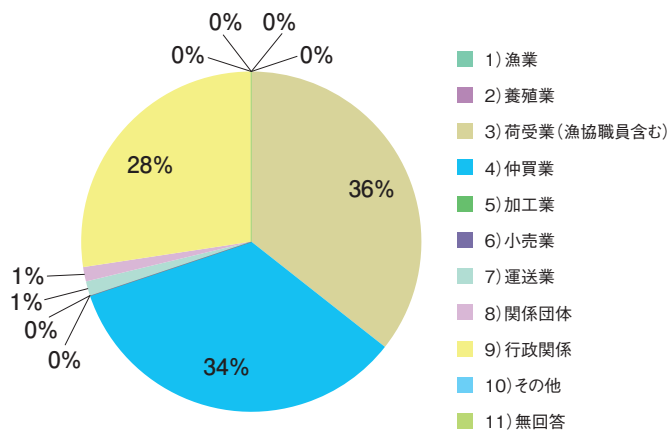
1. あなたの性別についてお答えください。



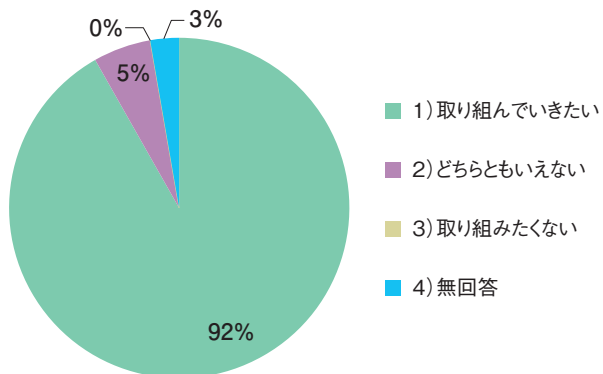
2. あなたの年代をお答えください。



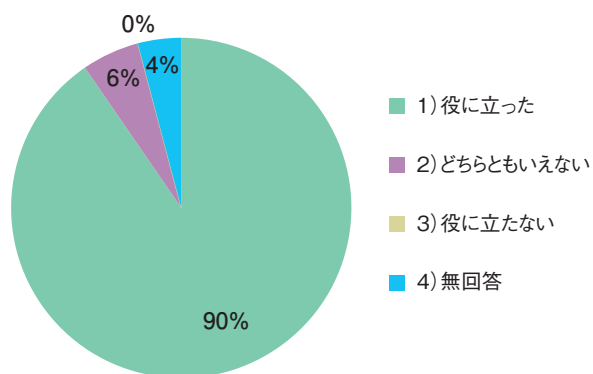
3. 業種についてお答えください。



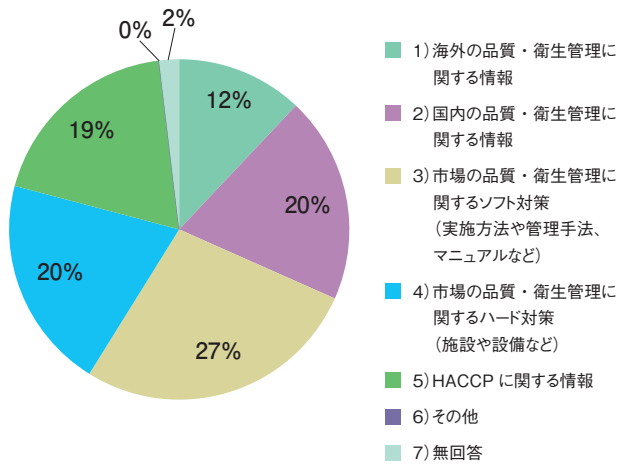
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

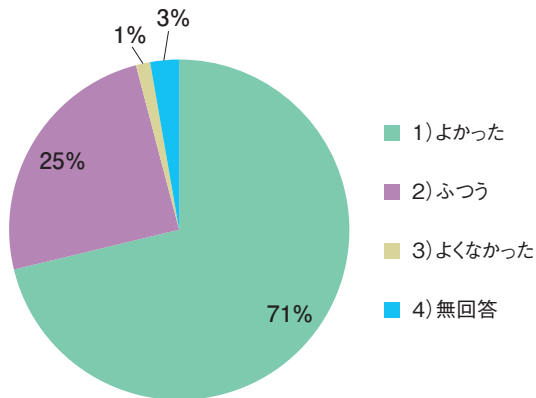


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

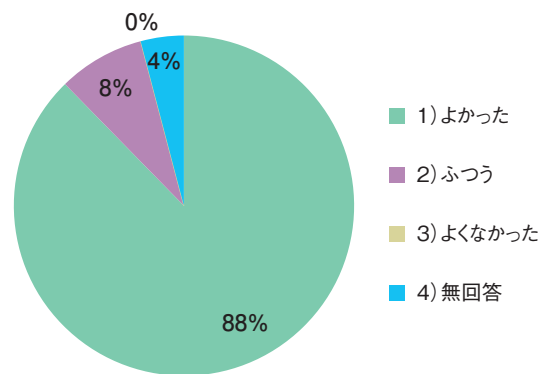


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

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

- ・人材教育

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・優良衛生品質管理市場の取得を考えていく。
- ・平成 31 年度に向けては、HACCP にできるだけ取組み、品質・衛生管理を実践する必要があると思います。
- ・木箱を使わないようにする。清掃する。
- ・食の安全・安心と環境対策。
- ・産地市場＝第一の品質衛生管理の出発点としての自覚。
- ・チェックや清掃の徹底をに時間を多く取られるのは辛いのですが、タブレットなどのヒントを頂きましたので、要領を押さえてやっていきたいです。
- ・福岡市場が取まなくてはならない問題点が色々と見えてきました。
- ・海外向けの鮮魚もしくは冷凍物を場内でどのように品質・衛生管理をすればうまくいくか詳しく聞きたかった。
- ・入札の IT 化、紙札の廃止、セリの動画記録は取組みたい。人による後付けや紙の数入れは非効率だと感じる。
- ・タブレットによる競り、品質衛生管理。
- ・市場入場者、関係者の意識が必要です。
- ・HACCP 認定取得を目指したい。勉強会などを開催したい。
- ・福岡の魚市場の取組み方の遅れを痛感しました。
- ・福岡の魚市場も他県の市場に比べて衛生面や品質管理が追い付いていないと思いました。
- ・優良衛生管理市場にならないことには高度衛生化をしたとは言えないのではと思った。
- ・ソフト面については取組みたいと思った。
- ・優良品質管理市場の取組みを参考にして、改善できるところは改善していきたい。
- ・市場、特に卸としては内容がよく分かりましたが、仲卸としての注意点などがあれば教えて欲しいです。
- ・関係者の意識改革。
- ・衛生管理の取組みを行うにあたり、お金のかかることとかわからないことがあること。卸、荷受、仲卸、小売での役割分担、意識の向上等やることは山ほどあると感じた。
- ・運送業なので車輛の衛生管理に取組みたい(特に庫内の衛生管理について)。
- ・みんなが自発的に取組めるような若手の運営委員会があるといいと思う。
- ・各市場の特徴があり、それぞれ工夫があるのが分かった。使う人の創意工夫が継続するし役に立つ。その視点が重要だと思う。
- ・ハードが変わる今のタイミングで HACCP の導入が必要。チャンスは今だと思う。
- ・改めて魚市場の衛生管理向上の推進に努めたいと思った。
- ・一般衛生管理のマニュアル作り。手作り案内板。
- ・市場関係者の意識向上。自主的に取組んでもらえるように進めていく。
- ・高度衛生管理基本計画に基づく閉鎖型の卸売市場の整備、仲卸売場棟への冷房設備の設置、食品衛生法の改正に伴う HACCP 義務化のなど当市場の品質衛生管理のレベルアップを図るには今がチャンスと言えます。衛生部局と開設者が連携をして根気強く取組み、生産者からも消費者からも選ばれる市場を目指します。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・各地の取組みを知ることができた。
- ・銚子市場の職員の衛生管理に対する意識の高さ。
- ・各市場の取組みの良い所を参考にして改善していく(衛生面を)。
- ・今後の卸売市場にとって、HACCPが食の安全・安心につながり、国産水産物の需要拡大になる。
- ・銚子漁港の取組み。
- ・食品を安全な状態で販売する運用方法。
- ・産地市場の取組みに感心した。
- ・市場の衛生管理の様々な事例が見れて良かった。仲買人や生産者と市場の掃除をしていたのが印象に残った。
- ・他の市場が実施している電子入札システムは現代的だと思いました。
- ・優良認定の事例。
- ・衛生管理するだけでも項目が多く、組織作りが必要。
- ・魚市場も清掃の大切さを感じた。
- ・優良品質管理市場漁港認定に向けてのマニュアル作り。
- ・石巻の取組みの姿勢。
- ・福岡市場と他の市場の衛生管理の違い。
- ・今回初参加ですので今までの経緯を知らず、法律が公示されたことも知りませんでした。食品検査所の方に聞いて少し分かってきました。
- ・魚市場の改善に取組んでいこうと思います。
- ・各市場の現状について。
- ・衛生管理もタブレットを利用したりとても興味深かった。
- ・豊洲市場の取組み。
- ・実際に取組まれた状況紹介。
- ・閉鎖型の市場が増えているのに驚いた。
- ・他市場が衛生管理に取組んでいることがよく分かりました。
- ・タブレットを使ったシステムの導入について興味を持った。
- ・足洗い場の使い方の変遷(自分たちが使用してみて職員が手作りで看板を作るなどの工夫)。
- ・石巻の事例について実際に見てみたい。
- ・今までできなかったからできないではなく、どうやったらできるのかを考える前向きな対応・考え方が重要だと思った。また、市場関係者が協力してルールを作ることで周知徹底が図られルールも守られるのだと思った。取組みのきっかけはトップダウンが必要だと思った。
- ・今後、自主衛生管理を進めていく上でのヒントを多くもらえたので、ICT化、HACCPに取組む市場の例などを参考にしていきたいと思います。
- ・各市場での取組みを丁寧に紹介頂き、参考になりました。
- ・卸売会社等の業者が積極的に取組んでいたこと。
- ・産地市場(松浦など)での市場関係者の取組み(各業態が一同に集まったの勉強会の実施)。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・優良衛生品質管理市場・漁港認定の流れについて。

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

- ・卸売場から仲卸売場への雨よけのアーケードが欲しい(PM よけ対策も含め)。
- ・喫煙問題。ゴミのポイ捨て問題。
- ・売場における温度管理。
- ・各市場により施設が異なるが、1 番に人の意識を変えて衛生管理に取り組む。
- ・市場内の鳥獣類の出入の防止対策。
- ・関係者の意識改革。
- ・品質・衛生管理や販売方法の改善。
- ・市場全体での取り組みが必要です。
- ・福岡市場はソフト面を実施するにもハード面の設備ができてなく開設者による設備の充実が必要だと思います。
- ・セリ場にゴミやタバコを捨てる人がいる。
- ・アジアな諸国に近い市場なので衛生管理を行うのは市場全体なのか、市場内の一部なのか、具体的にどのようなことをすればいいのか教えてもらいたい。
- ・ルールが知れ渡っていないこと。ルール違反を注意する人がいないこと。
- ・セリ場における所定の場所以外の喫煙が目立つ点。
- ・品質衛生管理の必要性和理解の位置づけ。
- ・清掃の徹底。
- ・場内、市場会館の完全禁煙。
- ・志津川、大船渡漁協を見て清掃の大切さを感じた。
- ・組合員、社員への意識改革。
- ・意識の向上。
- ・競りにおいて魚が足元に並んでいること。
- ・鳥類の駆除対策。生ごみ置場の改善。仲卸売場に鳥類が入らないようにする。市場の管理、衛生対策を市、荷役、仲買等で一括して行わなければ良くならない。
- ・日本もですが、海外の市場の写真等を見るたびに、福岡市場の「汚」が目立ちます。建物を変えないのでしたら各売場の清潔感を出さないと新鮮さが失われてしまうと思います。まず第1は売場の改善です。
- ・衛生面が改善していくことや品質管理にも取り組むべきだと思います。
- ・カラスや猫が多いと思います。
- ・産地+消費地の立場の博多は課題が多いと感じた。統制がとれるかが問題。
- ・福岡の市場でもだんだんキレイになっています。基本である手洗い設備をまず整備して欲しいと思う。
- ・タバコやゴミのポイ捨て、カラスなどの鳥の侵入。
- ・関係者に対して重要性の共有をいかにするか。
- ・ハード面の改善を先にして欲しい。
- ・清掃をするのに「手間がかかる」と思う人の対策。
- ・衛生管理はゾーニングが基本だが、その意識のないまま足洗い場を作ったりしている。そうなると使っている内に無駄だと分かり形ばかりとなっている。ただそこでほったらかさないで使う人がもう1度考えることで有効な施設になる事例が参考になった。
- ・漁獲物が食品であるという認識のなさが課題です。
- ・市場内は散らかっており不要物も見かける。魚の残渣も見られ、鼠属、鳥、虫の誘因にもつながっていると考えられる。
- ・一般衛生管理の向上。意識改革。
- ・意識改革が必要と感じた。
- ・卸売市場には、卸、仲卸、売員参加者など複数の事業者が入り交じる場所であり、共通ルールを現場レベルまで周知徹底を図るのが困難なところがある。品質衛生管理を徹底するためには各社のトップダウンによる指示と実際に現場レベルでのマニュアルの実践、検証が不可欠であり根気強く取り組んでいきたい。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・大変勉強になりました。
- ・福岡市場もあらゆる点での改善が必要に感じる。
- ・販売者・製造者・消費者が常に正しい取り扱いが必要であると思われる。
- ・衛生管理、品質管理、流通販売改善などの問題点に取り組むことを目指す。
- ・各市場の取組みが役に立った。今後に活かしていきたい。
- ・三陸の市場が衛生管理の分野で意識が高く、とても進んでいることが分かった。
- ・色々な事例が見られたのが良かった。
- ・労働強化につながらないように理解と勉強が必要だと思いました。
- ・豊洲と石巻の市場に行ってみたい。
- ・とても分かりやすかった。各地の市場の現状が知れて良かった。
- ・いい勉強になりました。
- ・市場の現状と課題が見えた。
- ・時間が短かった。
- ・タブレットの活用は HACCP 運用においても有効だと思う。HACCP は多くの人に係るのでスマホのアプリを普及させ、そのデータベースの管理を行政が係っていくと良いのではないかと思った。
- ・当初は気になっていたことが景色になっているものもありました。現場での気づきありがとうございます。
- ・実際に他市場でどのような取組みがされているのか知ることができてとても勉強になりました。ありがとうございました。
- ・現在、市場内事業者を対象に HACCP 導入支援を行っている。青果ではあるが非常に参考になる取組みがあった。市場関係者にも伝えていきたい。また、行政主導でいろいろな資料を作る傾向があるが事業者がみんなで考えて作るというプロセス(やらされてる感を無くす)が重要だと改めて認識できた。
- ・とても勉強になりました。ありがとうございました。
- ・今後のマニュアル作り、実務編をすることでご指摘頂いたことを活かしていきたいと思います。今後もよろしく願いいたします。

平成30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	三沢市漁民研修センター 2階 会議室
	所在地	青森県三沢市三川目4丁目145-552
2.実施日		平成31年1月16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〕
		岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部兼設計部 技師補
	内容	1. なぜ、品質・衛生管理が必要なのか 2. 食品衛生法の改正と HACCP の制度化について 3. 産地市場・漁港の品質・衛生管理の取組みによる効果について 4. 食品衛生上の危害要因に対する衛生管理の取組みについて 5. 品質・衛生管理に取組む産地市場の事例紹介 質疑応答・意見交換 アンケート調査
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) 三沢市魚市場品質・衛生管理推進協議会
	後援	三沢市



三沢市魚市場

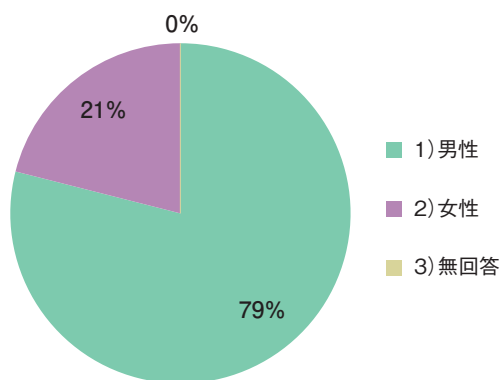


講習会場（漁民研修センター）

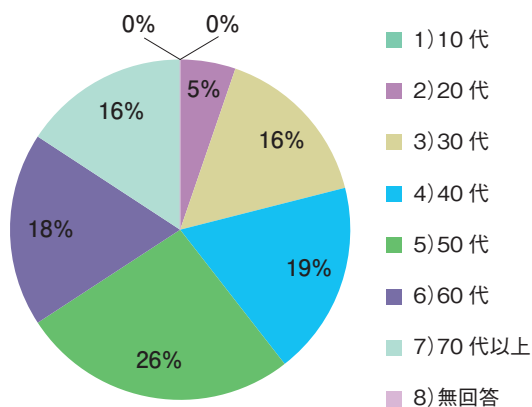


三沢市魚市場

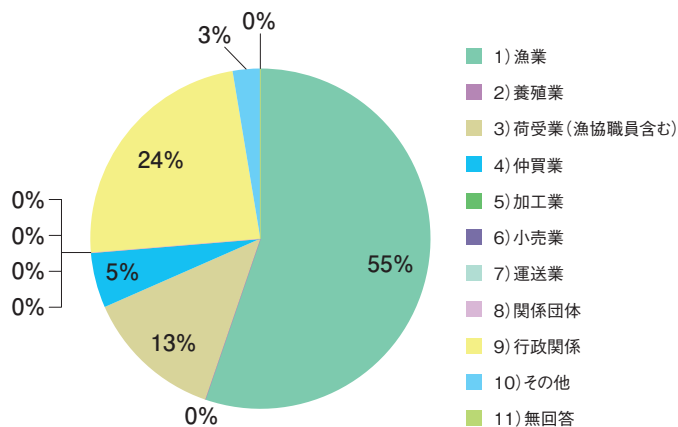
1. あなたの性別についてお答えください。



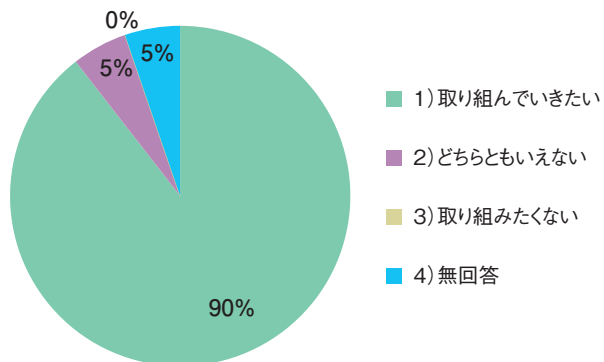
2. あなたの年代をお答えください。



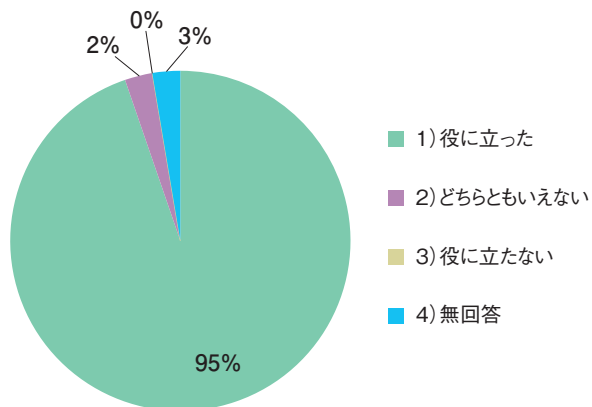
3. 業種についてお答えください。



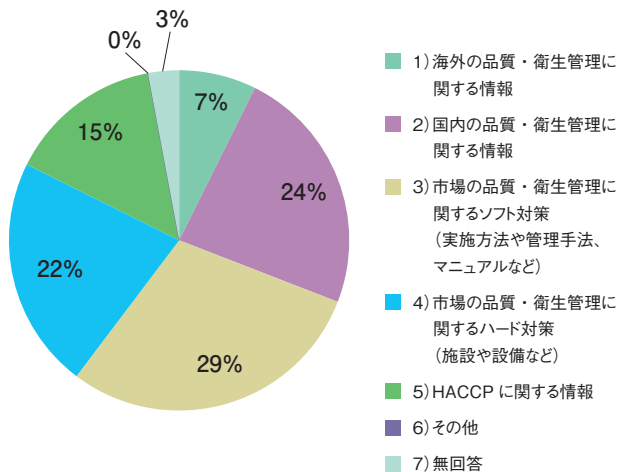
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

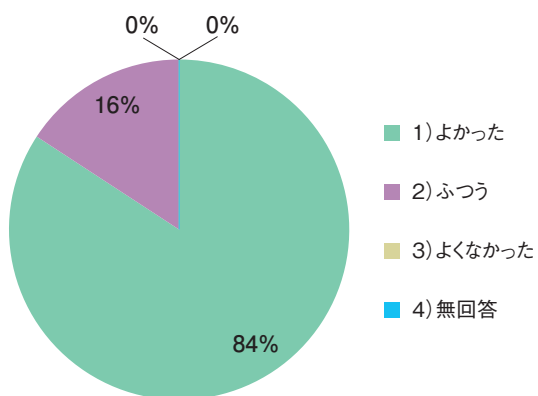


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

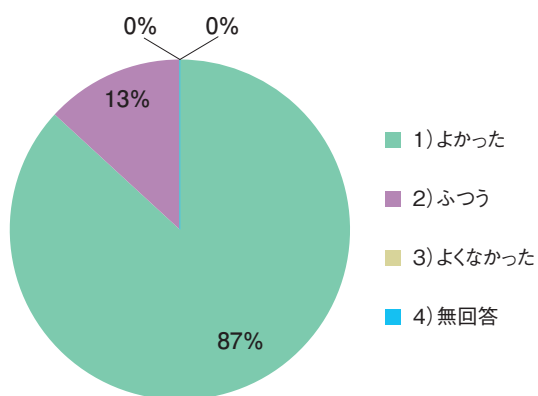


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

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

- ・組合員

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・組合員として市場の状況を見守っていききたい。
- ・三沢市場として仲買人との関係を。八戸の仲買人が9割。
- ・鮮魚、活魚の温度管理などの品質向上。
- ・現在進めている事業であり、重要視されていることだと思います。
- ・手洗い、消毒。
- ・全体的に衛生管理をしていききたい。
- ・みんなで頑張っていきたい。
- ・衛生管理の取組みによる効果を周知させたい。
- ・行政の立場で指導できることを把握し取組んでいきたい。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・タブレットによる入札を行うことにより早く安全な物を出荷できるのだなと思いました。市場内の細かい部分は注意します。
- ・魚の鮮度管理の他に人の管理も必要。
- ・食中毒に気をつける。
- ・直接かごなど置かない。シャッター等綺麗に洗う。殺菌海水を使う。
- ・船の掃除。衛生管理をするように話す。タバコの禁止。
- ・他産地の例を基に改善すべきこと。
- ・漁業者、市場、仲買人、加工業者、仲卸人等、それぞれが少しでも品質衛生管理に努めることが必要。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

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

- ・市場のシャッターも週に1回綺麗にした方が良くと思う。来客用の長靴を何足か準備したら良いと思う。
- ・市場が常に開放状態となっている為に虫等が侵入してくるので荷受方法を見直す必要がある。
- ・漁港内に一般人が入ることを規制する対策があれば助かります。
- ・持ち込まない。増やさないようにする。
- ・ホースの管理。
- ・手洗いを丁寧にする。
- ・ひとりひとり責任を持つことが大事。
- ・市場における衛生管理の認識の向上(持続性)。
- ・講習の内容がすぐに浸透し、関係者がすぐに順応することは難しいので定期的に勉強会、講習などが必要だと感じた。
- ・漁業者や仲買人など、全ての人の意識改革が必要と思われる。
- ・市場での荷受け体制の再考、漁業者自身での品質衛生管理の必要性の認識。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・三沢市の漁業者、市場従業員向けの内容が欲しい。
- ・やるべきことは分かりますが、漁業者、仲買人から言われることが多い気がした。魚価向上につながるかは分からなくなった。
- ・市場の衛生管理の他に漁船の衛生も大事。
- ・お客様でもきちんとルールを守ってもらう(長靴など)。
- ・当市のよい点、悪い点をハッキリ伝えて下さったので今後の改善に役立っていけると良いなと思いました。
- ・大変分かりやすい説明でした。

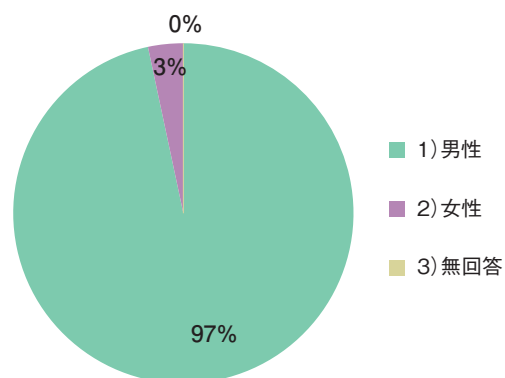
平成30年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	八戸市水産会館
	所在地	青森県八戸市大字白銀町宇三島 95 番地
2.実施日	平成31年1月22日	
3.講習	講師	浦和 栄助 東京都水産物卸売業者協会 専務理事
		岡野 利之 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内容	1. 築地市場から豊洲市場へ 2. 豊洲市場の品質・衛生管理 3. 産地市場と消費地市場の新しい関係（品質・衛生管理の観点から） 4. 食品衛生法の改正と HACCP の義務化について 5. 全国の先進的な産地市場の事例 6. 八戸漁港の品質・衛生管理における課題と対策の検討 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	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、八戸市農林水産部水産事務所
	後援	八戸市
		
地方卸売市場 八戸市第三魚市場		講習会の様子

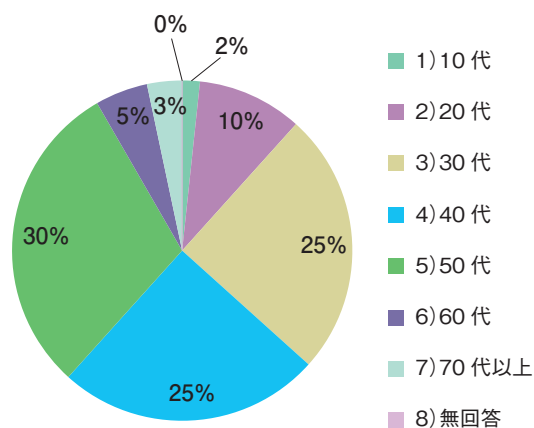


地方卸売市場 八戸市第三魚市場

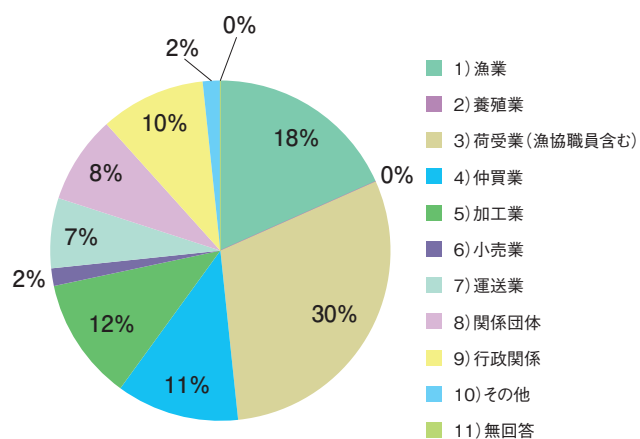
1. あなたの性別についてお答えください。



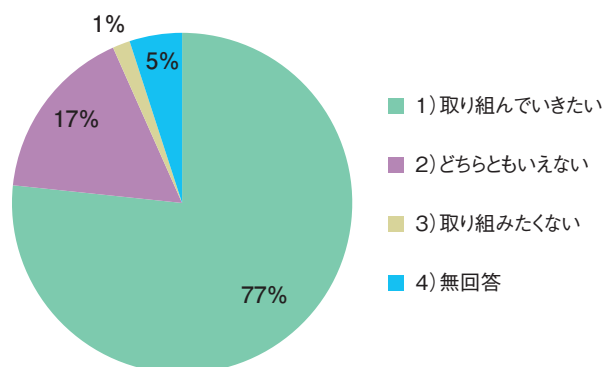
2. あなたの年代をお答えください。



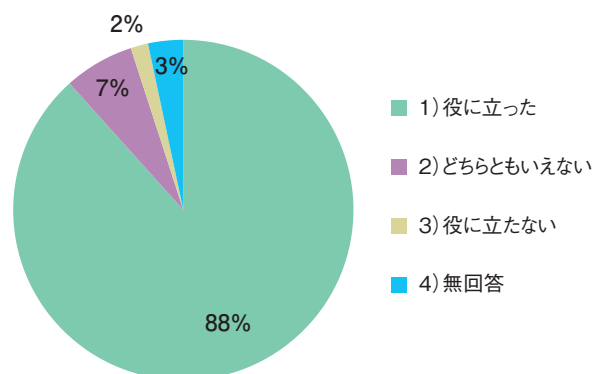
3. 業種についてお答えください。



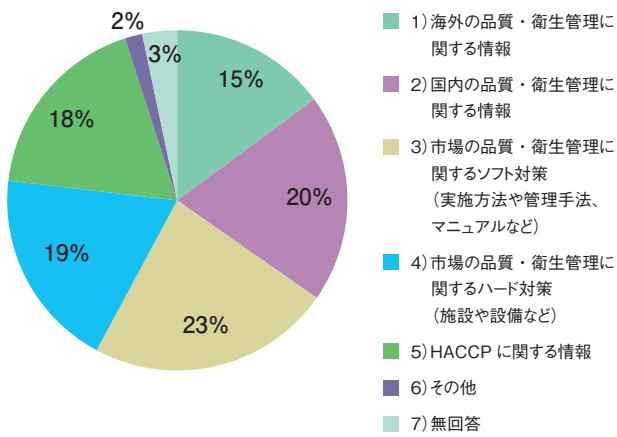
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

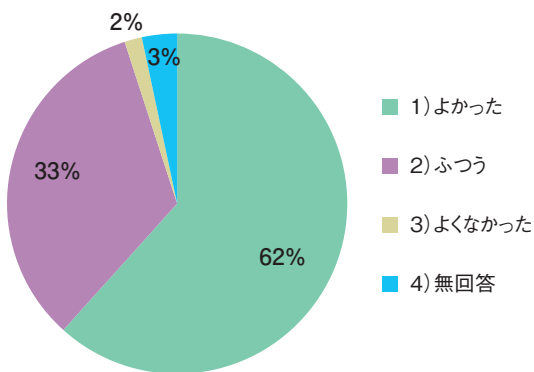


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

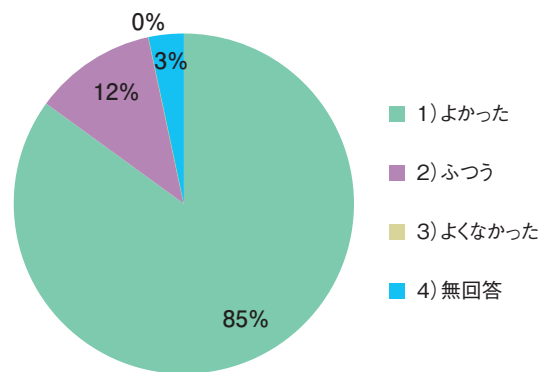


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

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

- ・製氷業

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・パレットを使用する重要さが分かり、今までのやり方を見直したいと思った。
- ・衛生管理マニュアルの作成及び作成内容の浸透のために、代表者のみではなく、従業員全てに確認してもらい、実行のための意識を高めてもらう。
- ・まだ仕事すら立派にこなすことも出来ていないので、意見するにはまだ実力不足です。申し訳ございません。唯一、出来る事と言えば、発泡のフタの立てかけ等かと思いました。
- ・実例紹介や、改善ポイントのお話もあり、改修・改築なくても消耗品で処理できるポイントもあったので、その部分はすぐに確認して改善していきたい。(施設内表示や管理マニュアル、ラミカ使用は少額ですし、効果につながりそうであるので。)
- ・漁業者にも理解してもらったほうが良い。
- ・木箱、木製パレット廃止。プラスチック製への転換。
- ・箱等の木製からプラスチック製への転換。
- ・魚箱・発泡スチロールの蓋の取り扱い方を改善していきたい。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・入札、販売の電子化。
- ・市場で木箱を撤去し、プラスチックの箱を購入し使用している事に驚きました。
- ・産地市場関係者として、衛生管理の現在の実態や、現在の八戸市場の状況や、また、今後の課題について見えてくるものが多くあり、これからの仕事に対しての見方が変わり、意識向上に大きくつながった。
- ・今後出来る事(フタの立てかけ等)は自ら実行しようと思う。
- ・記帳のIT化(タブレット)。
- ・他市場より八戸港は遅れている事。
- ・衛生管理に対する講師の熱意。
- ・全員のモチベーションを上げるところが、改善意識というか、そういったものの育て方をどうするか。から大事な取り組みかと。法改正があるのをよい機会として「やらなければならない」意識を定着させる取り組みを考えたい。
- ・豊洲の内容は規模が違いすぎてイメージがわからない。
- ・他の漁港の衛生管理の意識が高いのが大変参考になりました。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・担当職員も移動のたびに自分が学ぶところからスタートなので、改善ポイントを意識するために実状と比較できる情報が欲しい。

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

- ・ ICT 化を早く推進したい。
- ・ 設備等の気付いた不良箇所等が原因で衛生面に問題がある事があるので見直したい。
- ・ 問題点が発生しやすい場所には看板、注意喚起のプレート等を用意し、作業員全員に必ず実行してもらい、問題が発生しないように努めたい。
- ・ パレット等の木製品の使用禁止。
- ・ 前途、発泡スチロールのフタの立てかけ等は個人の意識なので、そういう点から改善していくべきかと思う。
- ・ 準備品にかかる費用面。
- ・ 旋網船の八戸市場、水揚げ場所。
- ・ 第一市場における鳥害。定置鮭のノンアイス荷揚げ。
- ・ タブレット等の電子入札導入は早い方が良い。
- ・ 市場への出入口(リフト積降し)の改善。(暴風やリフト、タイヤ消毒)
- ・ 規模に見合う効率の再検討。
- ・ 結局のところ、改善意識レベルを上げる難しさ。
- ・ 産地に根差した課題の洗い出し。
- ・ タブレットの導入(入札)。一般車両・一般人の入場許可の厳格化。
- ・ 沖合底曳網船で木箱を使っている。それを将来的には改善すべきだと思った。
- ・ 他の産地市場の状況を認識し、当市場の劣る点を考察していただく。産地間競争に負けるという危機感を感じてほしい。
- ・ 市場利用者の衛生に対する意識。
- ・ 利用者(卸・仲買等)の意識改革。
- ・ 市場関係者が品質・衛生管理に対して同一の意識を持って魚市場を利用すること。
- ・ 八戸の場合、ハードよりもまずソフト。意識付けが重要と思います。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・ 市場など、普段自身とあまり関わりのうすい事柄に対しての見方、考え方が変わり、より質の高い目で仕事に取り組めるので良かったと思っている。今後のモチベーションの維持につながった。
- ・ 豊洲市場の説明はよかったが、他の市場との大きな違い、工夫を比較して欲しかったと思う。2部は、具体的だったので、実行してみようと思う点は多くあった。
- ・ 高度衛生管理基本計画の概要に関して、自分達が八戸漁港という代表的な市場に手掛けて取り組んでいるということを改めて再確認することができ、緊張と誇りを得られる有意義な時間だった。
- ・ 時間を守ってほしい。長かった。
- ・ 魚市場、漁協のみで継続した講習会。八戸として衛生管理への取り組みの本気度が伝わらない。
- ・ 次回も同じテーマで、今回説明の検証をお願いしたい。八戸と今日説明の他産地市場の比較(改善比較)。
- ・ 「これぐらいならやってやろう」と思ってもらえるような、ちょっとした改善のカギになるところも聞けたので、早速活かせるところがないか動線の再確認などに取り組んでみたい。
- ・ 第2部の内容を重点的にやってほしい。
- ・ トロール船はスチロール箱と木箱を使用していますが、一気に木箱を無くす事は非常に難しいと思います。漁業者には適用されないとのことですが、必ず木箱を無くさないといけないのでしょうか？
- ・ 講習会は毎年開催していきたいですので、またよろしく願いいたします。どうもありがとうございました。
- ・ 市場内で帽子をかぶらない仲買も講習会に参加していたため。帽子をかぶっていない写真も入れて欲しかった。

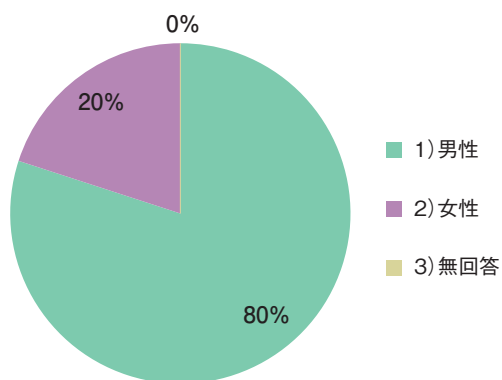
平成30年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	北さつま漁業協同組合 担い手室
	所在地	鹿児島県阿久根市晴海町2番地
2.実施日		平成31年1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〕
		山内 和夫 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家
		岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部兼設計部 技師補
	内容	<p>1. HACCP の制度化について</p> <p>2. 築地市場から豊洲市場へ（豊洲市場の紹介）</p> <p>3. 食品衛生上の危害要因に対する衛生管理の取組みについて</p> <p>4. 品質・衛生管理に取り組む産地市場の事例紹介</p> <p>5. 北さつま漁業協同組合の品質・衛生管理対策</p> <p>6. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準に基づく評価 質疑応答・意見交換 アンケート調査</p>
4.参加者数		30名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター （構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会） 北さつま漁業協同組合
		
北さつま漁業協同組合地方卸売市場		講習会場（北さつま漁業協同組合）

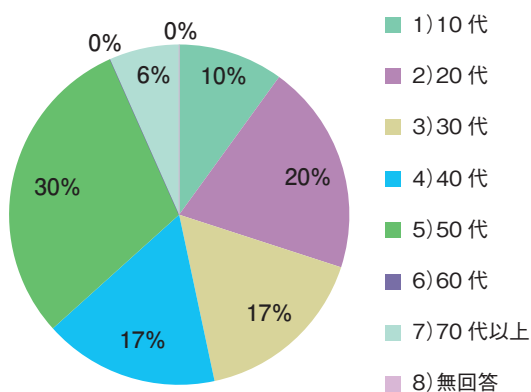


北さつま漁業協同組合地方卸売市場

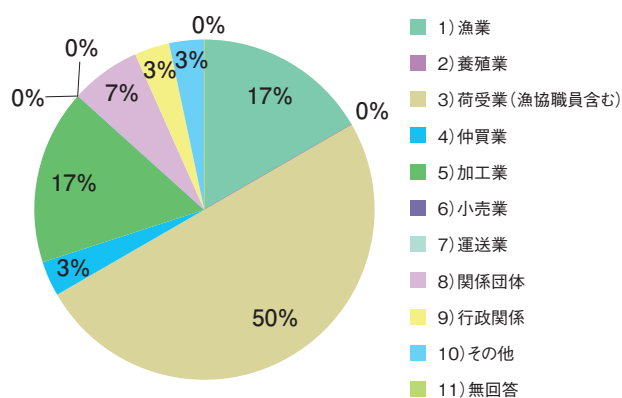
1. あなたの性別についてお答えください。



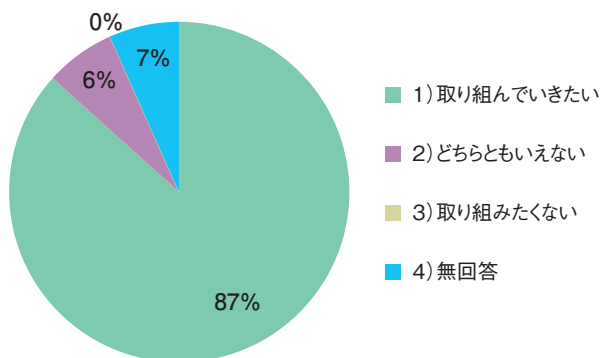
2. あなたの年代をお答えください。



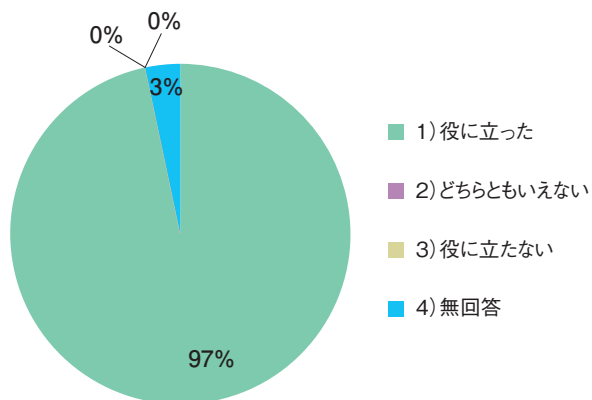
3. 業種についてお答えください。



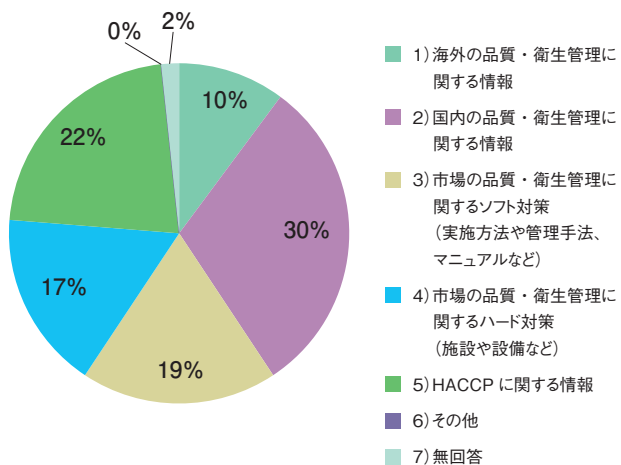
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

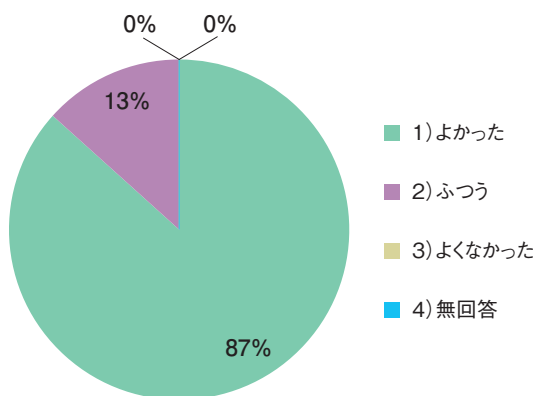


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

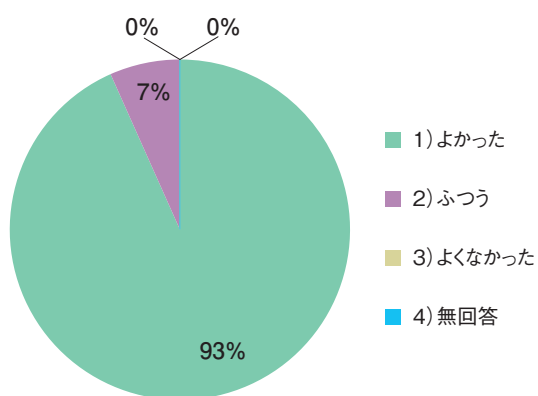


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

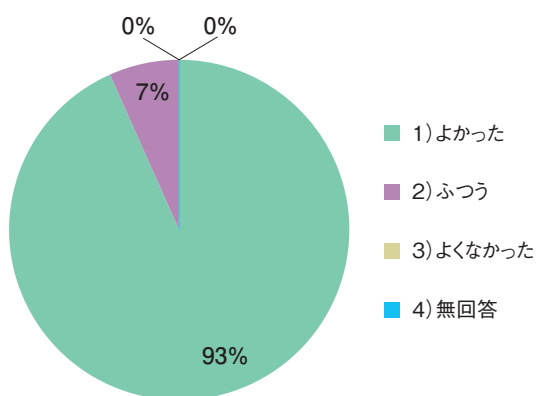
①第1部について



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

- ・事務・品質管理

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・水産物を扱う場所を清潔に保つ。水産物の品質が保たれるように適切に扱う。
- ・施設が長年経ってきてどうしても老朽化問題(錆等)が出てきてグレーチングなど交換する補助金(市役所、県)などで少しずつ変えていければいいのですが。
- ・スラリーアイスの利用。
- ・長靴のこまめな消毒。
- ・品質管理という仕事は初めてなので少しずつ勉強しながら工場の中もキレイにしていきたいと思いました。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・菌がどこに一番存在しているのか、HACCP とは何のためにするのかということが一番印象に残りました。
- ・加工・小売業という目線から、おいしさを語る前に安全(衛生的)でなければならないという言葉が印象に残った。
- ・食中毒に関する事を深く知れたので良かったです。
- ・食中毒を起こす原因が、自分自身にもありえること。あたり前にする手洗いもとっても重要であると思った。作業環境とともに、自分の健康維持も必要。
- ・原材料の時点で食中毒を防ぐ。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

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



- ・入口のシャッターの下に水を溜める場を作って欲しい。
- ・工場の中をキレイする。人に害のない食品を作り管理する。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・大変勉強になりました。
- ・分かりやすく学べた。
- ・品質管理は初めてだったので、たくさんのが知れました。

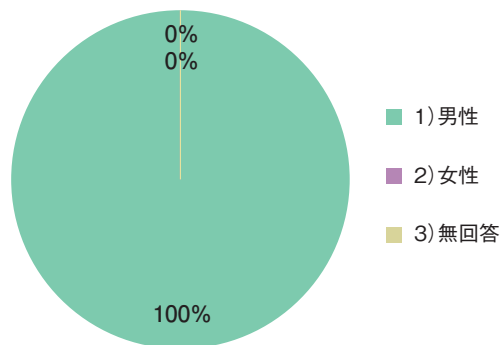
平成30年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

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31年1月30日
3.講習	講師	山内 和夫 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家
		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. 食品衛生法の改正と HACCP の制度化について 2. 築地市場から豊洲市場へ（豊洲市場の品質・衛生管理取組み紹介） 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準の解説と確認 4. すくも湾漁業協同組合の品質・衛生管理対策 質疑応答・意見交換 アンケート調査
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 （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
	協力	高知県
		
すくも湾漁業協同組合		講習会

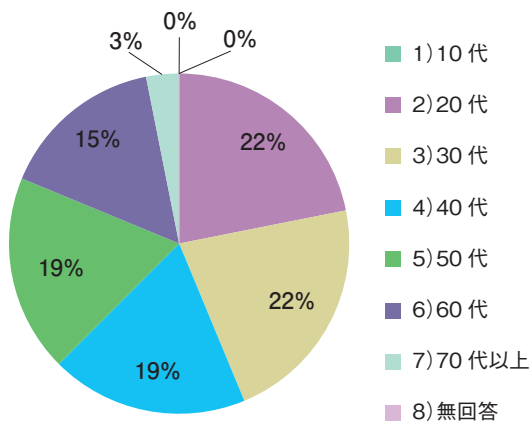


すくも湾中央市場

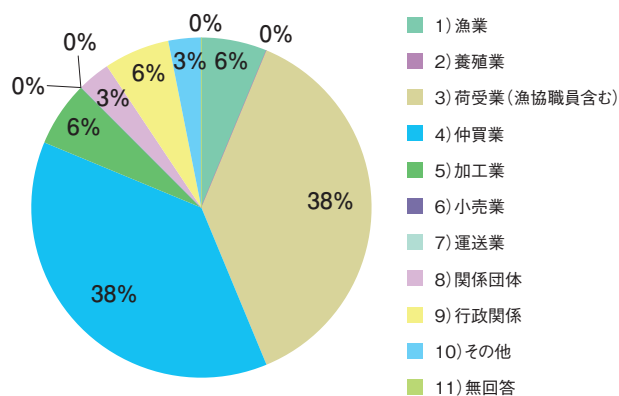
1. あなたの性別についてお答えください。



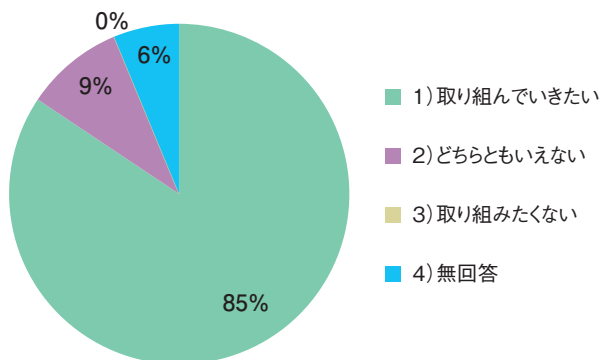
2. あなたの年代をお答えください。



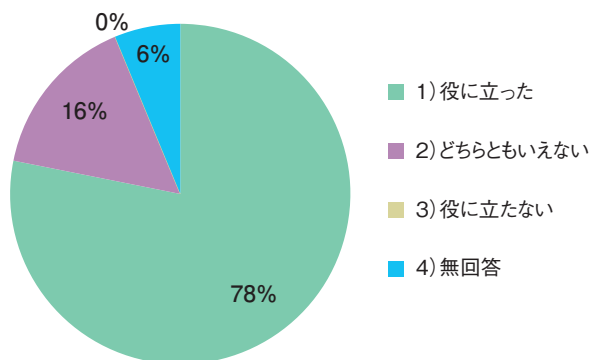
3. 業種についてお答えください。



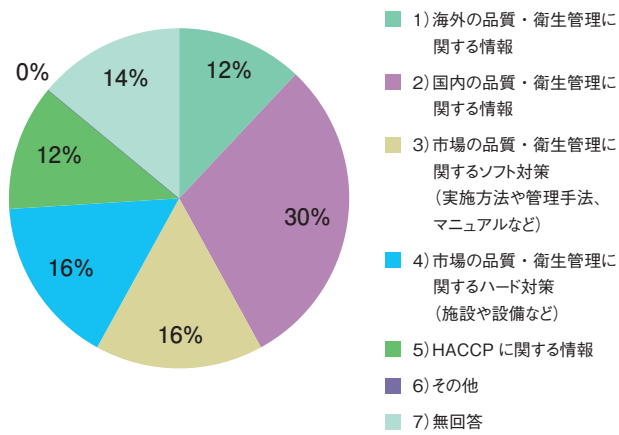
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

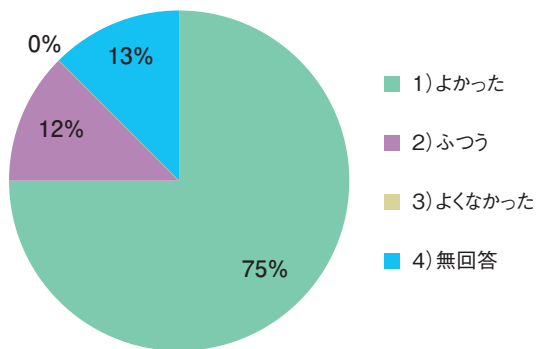


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

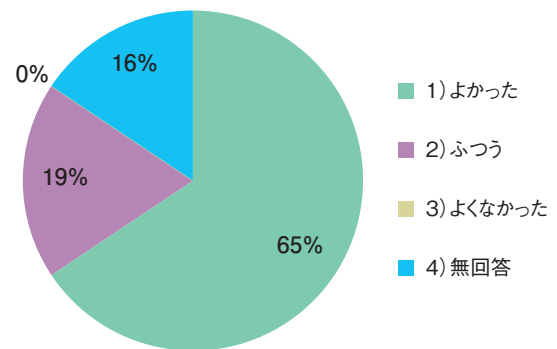


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

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. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・組合の指導の下に動いていきたいと思います。
- ・市場の中で仲買人も衛生に対する講習なども行っていけば良いと思います。
- ・今後、県としても市場の統合等を併せて高度な衛生管理を基本としたハード、ソフトの整備をしていきたいと考えているので、関係者への周知と意識の向上に取り組んでいきたいです。
- ・施設が古く難しくなりました。
- ・選別台から移すときに魚を傷つけないようにする。漁協職員としてあたり前なことだけど、大切なことなので頑張りたい。
- ・トイレから入る場合に長靴ごとに使用できるスリッパを参考にしたい。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・意外と HACCP が進んでいること。
- ・産地市場での HACCP 導入が非常に気になりますので、手引書等でなにか情報があれば幅広く情報提供いただきたいです。
- ・新しい制度や市場の情報。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

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

- ・細々と課題は有ると思います。施設の改善ができればと思います。
- ・産地市場ですので選別をしっかりとる。生産者の為に魚価が高くつく選別を！国際的にも公共の場では全面禁煙！子供達から外国の方まで来る施設は全面禁煙にするべきである。
- ・利用してないタンク、機材が多い。市場外で管理して使用するもののみ市場に入れさせたら良いのでは。掃除の人を雇ってはどうか。
- ・県内 3 市場で認定取得しているのですが、やはり何よりも関係者の意識向上が最大の課題であり、ポイントであると感じています。
- ・自分の意志が弱くなってきているのが課題。
- ・古い施設への対策。
- ・意識改善。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・ざっくりとしているので時間が足りないのではと思う。
- ・大変勉強になりました。
- ・話がスムーズで分かりやすかったです。
- ・豊洲市場に行きたくなった。

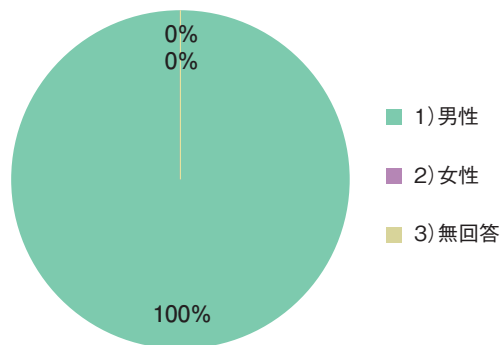
平成30年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	砂原漁業協同組合
	所在地	北海道茅部郡森町字砂原 4 丁目 31-1
2.実施日		平成31年2月5日
3.講習	講師	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〔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. なぜ品質・衛生管理が必要なのか！？ (食品衛生法の改正と HACCP の制度化の説明含む) 2. 豊洲市場の品質・衛生管理 3. 優良衛生品質管理市場・漁港の認定基準の概要 4. 品質・管理に取り組む市場・漁港の整備事例 質疑応答・意見交換 アンケート調査
4.参加者数		38 名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 砂原漁業協同組合衛生管理専門部会
		
砂原漁業協同組合		講習会の様子

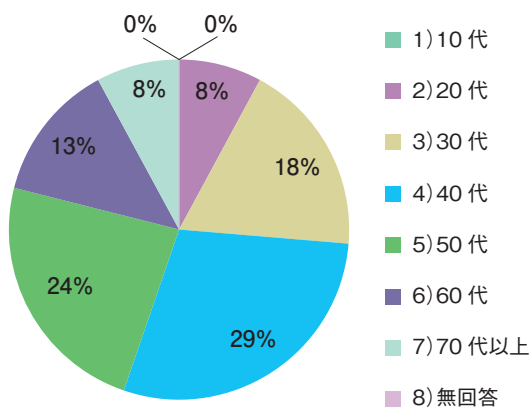


鹿部漁港

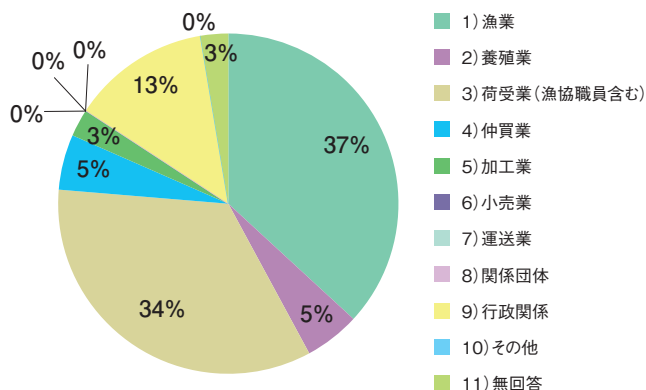
1. あなたの性別についてお答えください。



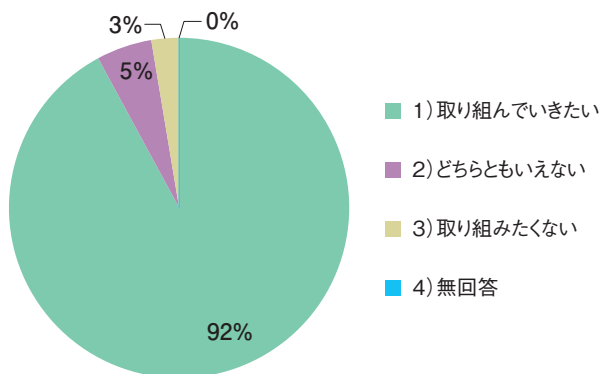
2. あなたの年代をお答えください。



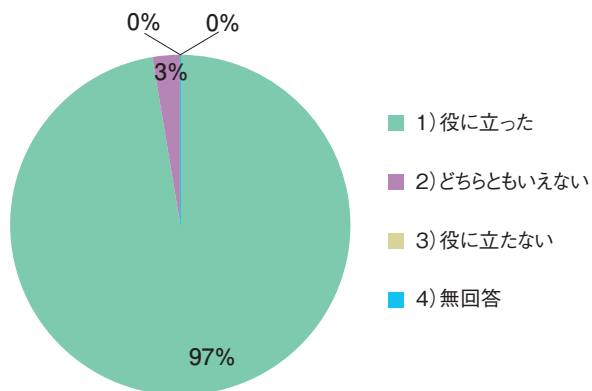
3. 業種についてお答えください。



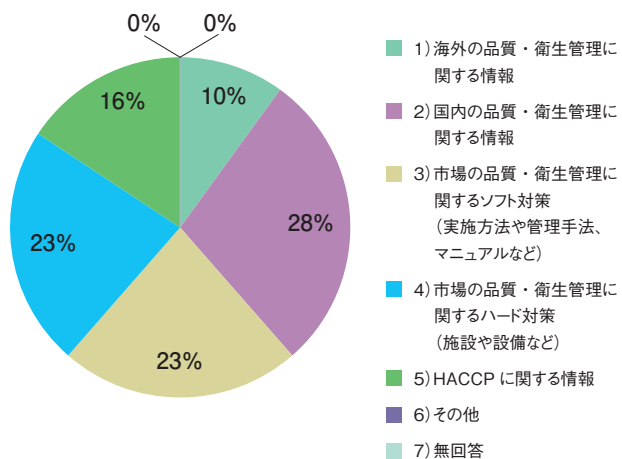
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

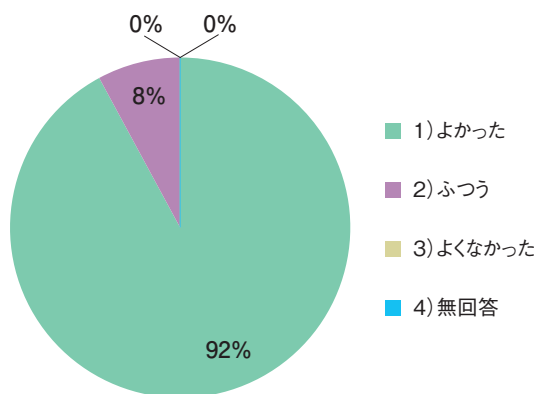


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

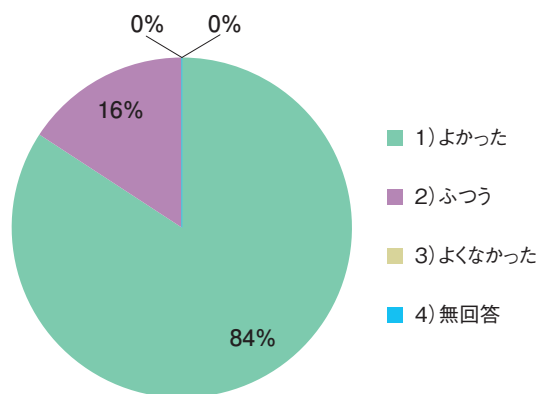


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

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. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・ハード要件をクリアするためには費用面も連動することから、既存国庫補助制度の拡充も重要である。
- ・現状と将来を見据えて必要不可欠な取り組みだと考える。安全・安心な食を届けるのは、今、最も必要な事だと思う。
- ・異物(砂等)の心配のない養殖物のホタテの需要が年々増えているので、衛生的で鮮度の良いものを出してブランド化したい。
- ・水揚げ数量が減ってきているので、品質衛生管理に取り組んで付加価値をつけていきたい。
- ・今まで以上に漁業者と組合の連携を向上させていくべき。
- ・沖合からの取組から品質の保持による衛生管理対策を実施したいと考えることから、ソフト事業における講習会や協議会を通じて意識の改革を図りたい。
- ・今後益々重要性が高まる衛生管理について、ソフト面上漁業者も意識向上のための講習等参加が大事だと思う。
- ・これからの食の安心・安全を考える。
- ・将来を見据えて必ず取り組むべき。
- ・荷受作業をする際、出荷する組合員も荷受する漁協職員もまだまだ改善しなければいけないところが、今回の講習を受けて分かった事が沢山あった。細部にこだわり改善していかなければならないと思った。
- ・漁協職員のソフト面に対する意識を向上させたいと思います。取組の方法、施策等共有できるようにしたい。(勉強会、視察 etc.)

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・豊洲の衛生管理方法。
- ・北海道の市場よりも衛生管理が進んでいる事例を見られてよかった。どうやって、やっているのかが分かった。
- ・品質・衛生管理に取り組んでいない事例を見せられ、当漁協に当てはまる事例が多いことに気づかされたことから対策をしっかりと講じていきたいと感じた。HACCPの義務化を機会に対策をして、今後のブランド化につなげていきたい。
- ・ソフト面の重要性を再確認しました。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

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

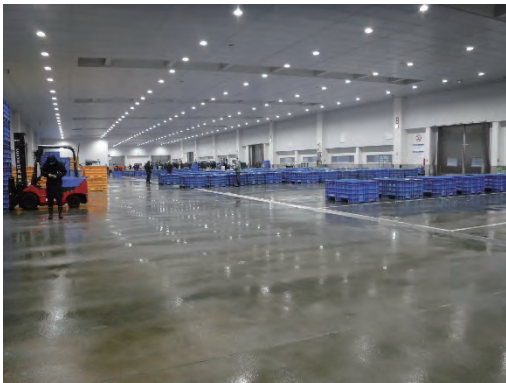

- ・ 荷捌所を利用する人間の意識改革。
- ・ 関係者すべての意識改革。
- ・ 衛生管理対策の実施による価格(所得)への反映。認定制度の消費者への見える化が必要ではないか。
- ・ 魚箱をキレイにするなど、市場に出入りする人みんなで協力していかなければ組合の職員の負担だけが増してしまうので、必要なルールを定めてもよいのではないか。
- ・ 漁業者、組合の衛生管理についての意識向上。
- ・ 水揚量の減少に伴わず、単価は下落する現況から、船上での手当てを疎かにしがちになっている。これらを改善させるための取り組みを重ね、ハード事業と合わせて衛生管理に努めていきたい。
- ・ 海鳥。
- ・ 市場管理も重要だが、漁業者が上場するまでの品質・衛生管理も重要だと感じた。
- ・ 現在有する市場は、どこを見ても衛生的ではない。今後はやはり食の安心・安全を考えていかなければならないと思う。
- ・ 魚箱を清潔に保つなどの品質・衛生管理の徹底。
- ・ 鳥の駆除。
- ・ 漁業者の品質・衛生管理に対する意識の向上。
- ・ 改善しないといけない所は沢山あるが、砂原の場合は全体の意識から考え直さないと砂原が良くなっていかないと思う。
- ・ 市場内外の美化。
- ・ 漁業者の道具や入れ物に対する衛生管理の意識向上。組合職員が率先して取り組んでいくという姿勢。
- ・ 当漁協は、漁業者だけでなく職員においても、これからの検討すべき事は山積みだと思います。産地関係者のギャップを埋めるための施策が必要。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・ 漁獲量が減少する中で、漁師、加工屋共に品質にこだわり、ブランド化することは必要になると思います。
- ・ ソフト対策充実のため今後ともご指導お願いします。
- ・ ハード面の整備については(品質・衛生管理設備)資金がかかりすぎる心配があると思われたので、補助金等の保証充実を期待。補助基金の底上げ等。
- ・ 今後もこの様な講習会は必要であると思う。施設が完成する前には又行ってほしい。
- ・ 今後ともよろしく願いいたします。

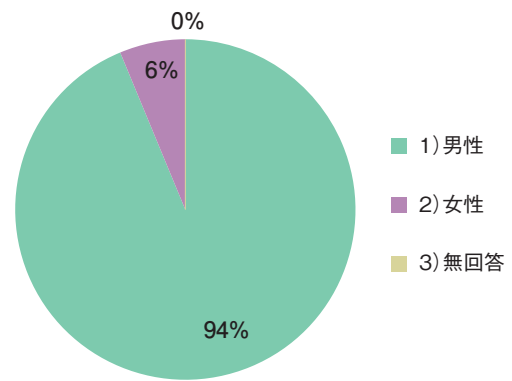
平成30年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	石巻市水産物地方卸売市場石巻売場
	所在地	宮城県石巻市魚町2丁目14
2.実施日		平成31年2月13日
3.講習	講師	浦和 栄助 東京都水産物卸売業者協会 専務理事 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. 豊洲市場の品質・衛生管理 2. 産地市場と消費地市場の新しい関係（品質・衛生管理の観点から） 3. 食品衛生法の改正と HACCP の義務化について 4. 優良衛生品質管理市場の認定更新に向けて課題と対策 質疑応答・意見交換 アンケート調査
4.参加者数		21名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター （構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会） 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
		
石巻市水産物地方卸売市場石巻売場		講習会の様子

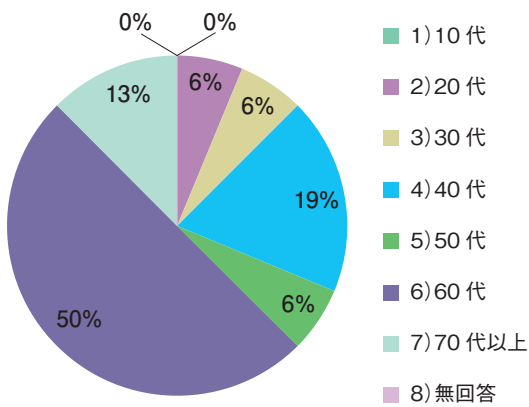


連続個別非破壊放射能測定システム

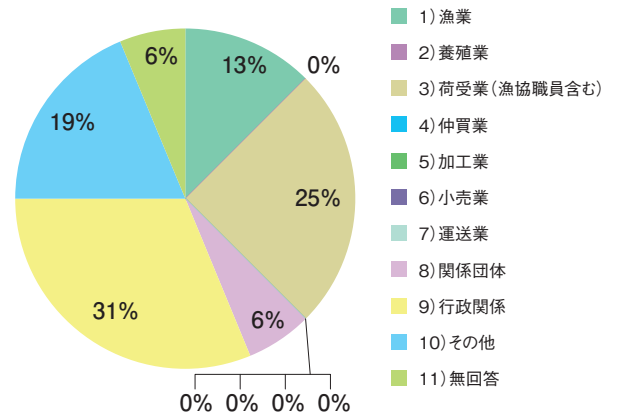
1. あなたの性別についてお答えください。



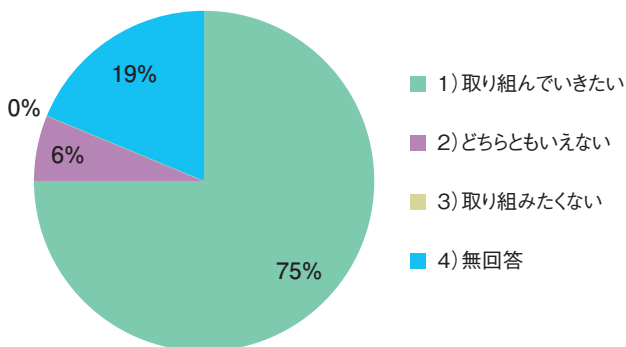
2. あなたの年代をお答えください。



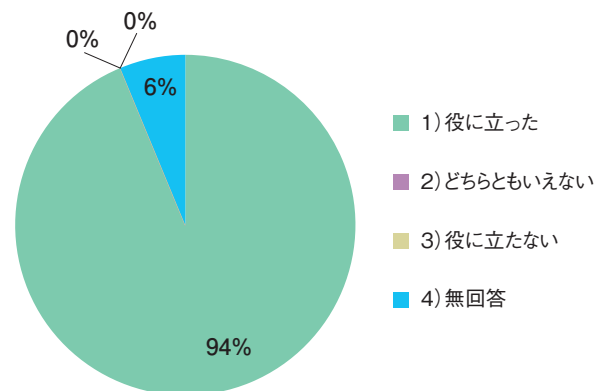
3. 業種についてお答えください。



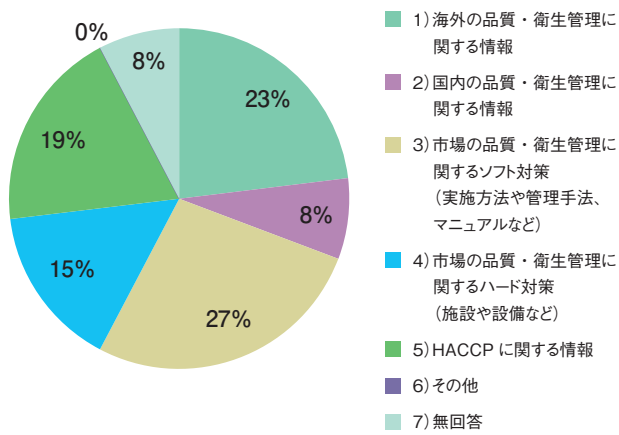
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

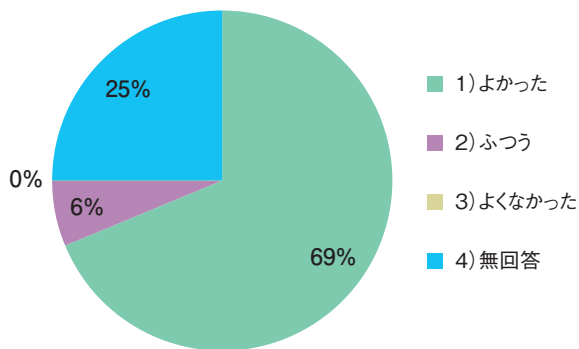


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

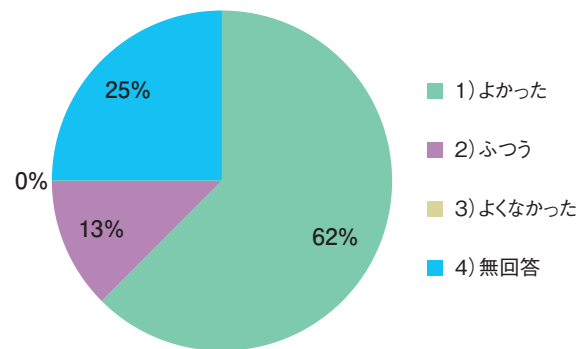


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・豊洲の生の声が聞けて、我々が今まで取り組んできたことの意義を再認識した。
- ・石巻市場として、まだまだ出来る事は沢山あると思います。
- ・清掃の徹底。飲食、タバコの場所の徹底化。挨拶、明るい職場環境の向上。
- ・衛生管理の意識は市場の方と話していると皆さん持っていると感じます。ただ、出来ないことと面倒だと感じてやらないことが混じって「無理」という結論が出てしまう。急には変えられなくても徐々にやれることを整理して取り組んでいけるようにしたい。ただ具体的な内容は出てきていません。
- ・木製パレット(製氷用)の使用。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・豊洲市場の課題(ソフト面、衛生等の当事者管理意識)を知ることが出来たのはとても良かった。メディアから得られる情報と異なっており、実際の話を知ることが出来るのはとても良い。

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

- ・品質衛生管理と言う事は、消費者(国民)の生命、健康の為に川下から川上へ同じ意識、認識が必要
- ・足で魚を扱わない。
- ・注意する人、監視する人を設ける必要があるのでは。
- ・清潔で明るい職場環境作り。
- ・日本の魚市場の営業形態・業務内容に沿った衛生管理。やるべきところはやる。本質的な衛生管理の難しさを感じている。
- ・開設者(石巻市)、使用者(魚市場)が別々なので問題解決が他人事の様です。コンサル会社に任せっきりだ。

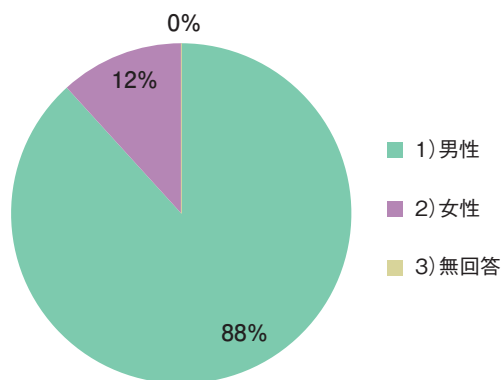
平成30年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	八木みなと番屋
	所在地	岩手県九戸郡洋野町種市第7地割34番1
2.実施日		平成31年2月14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〕 金澤 三紀 合同会社クライム 代表 岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部兼設計部 技師補
	内容	1. 食品衛生法の改正と HACCP の制度化について 2. 築地市場から豊洲市場へ（豊洲市場の紹介） 3. 産地市場の品質・衛生管理が求められる理由 4. 漁船における品質・衛生管理について 5. 品質・衛生管理に取り組む産地市場の事例紹介 6. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準に基づく評価 質疑応答・意見交換 アンケート調査
4.参加者数		17名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター （構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会） 種市南漁業協同組合
	後援	洋野町
		
地方卸売市場 洋野町営八木魚市場		講習会場（八木みなと番屋）

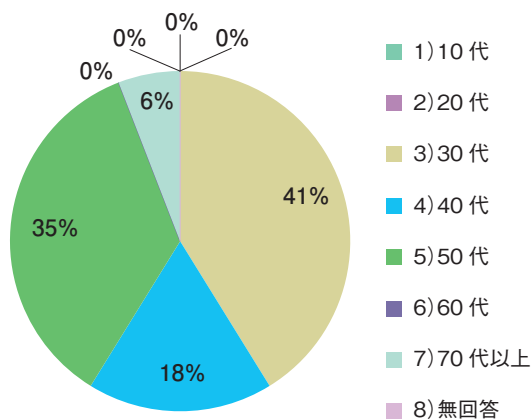


地方卸売市場 洋野町宮八木魚市場

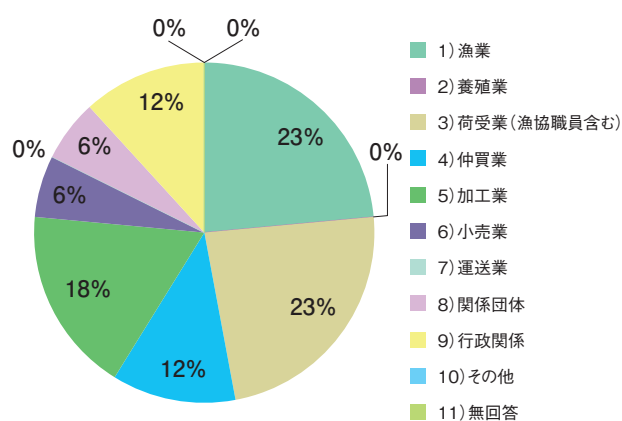
1. あなたの性別についてお答えください。



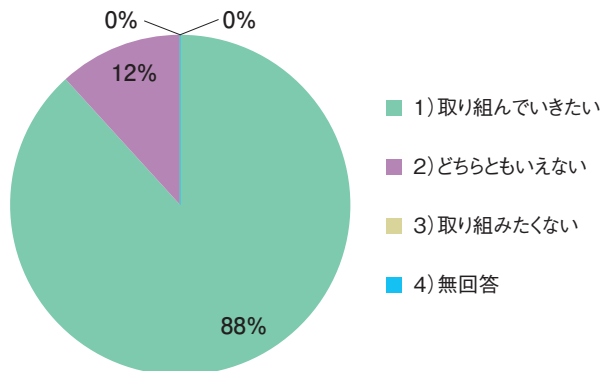
2. あなたの年代をお答えください。



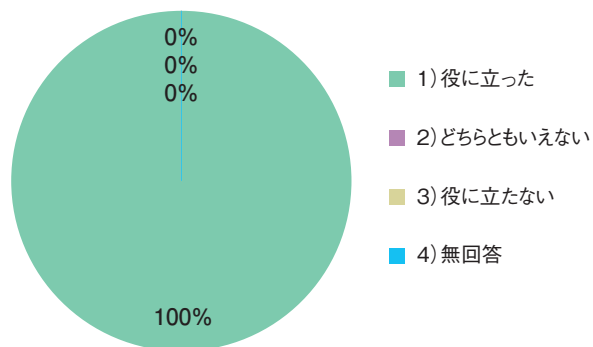
3. 業種についてお答えください。



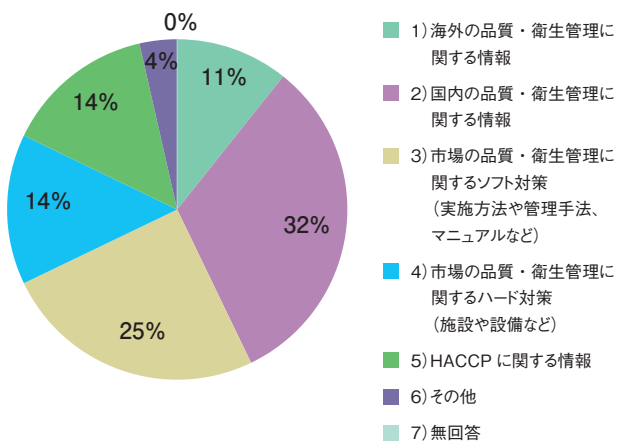
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

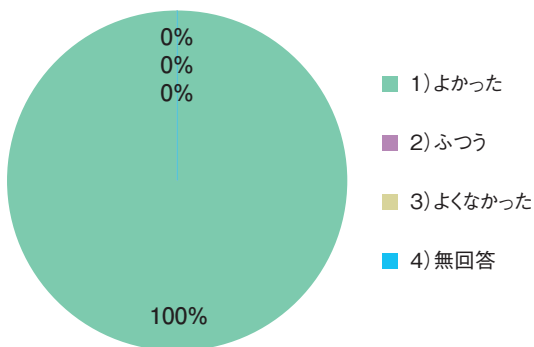


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

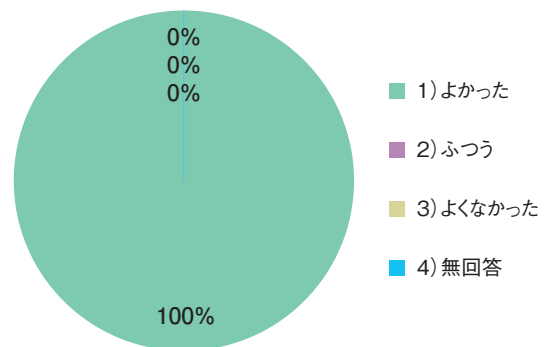


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

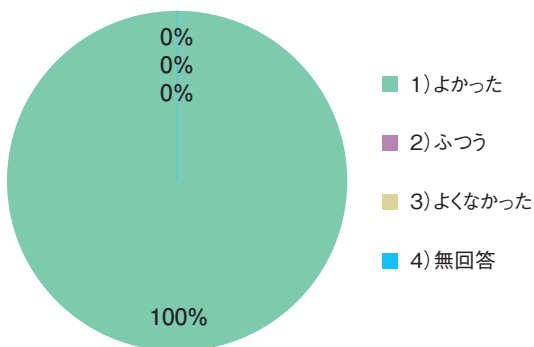
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・衛生管理をしっかりとしていきたい。
- ・産地市場と一体となり取組みを強化するとともに、HACCP 制度化に向け一般衛生管理の徹底を図っていきたい。
- ・HACCP の制度化に向け今まで以上に努力し取組んでいきたい。
- ・これまでの取組みを継続していきたい。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・色々あちこちの取組みを知れてよかった。
- ・各市場や他地域の事例は普段知ることが無いため非常に参考になった。
- ・衛生管理について太平洋側の市場が多いと思うが、日本海側の現状がどうなっているのか気になる。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・他の衛生管理状況を映像(動画)でもって知りたい。

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

- ・色々あちこちの例を見ながら取入れたい。
- ・基準以上の取組みを継続していくべきだと思う。
- ・地元関係者以外の衛生管理の指導・徹底。
- ・市場関係者等への周知はいつも行っているが、行動が伴っていない。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・定期的に衛生管理講習会を開催していく必要があると感じた。漁業者を中心とした講習会もやってみたいと思った。

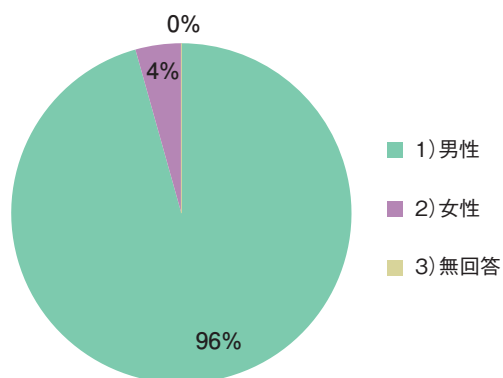
平成30年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	ATC ホール 「シーフードショー大阪」会場
	所在地	大阪府大阪市住之江区南港北2-1-10
2.実施日	平成31年2月21日	
3.講習	講師	浦和 栄助 東京都水産物卸売業者協会 専務理事
		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. 豊洲市場の品質・衛生管理 新たに開場した豊洲市場で取り組む品質・衛生管理対策の紹介 2. 産地（市場関係者向け）の品質・衛生管理 消費地市場と連携して産地市場が取り組む品質・衛生管理対策 質疑応答・意見交換 アンケート調査
4.参加者数	28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)
		
プログラム		セミナーの様子

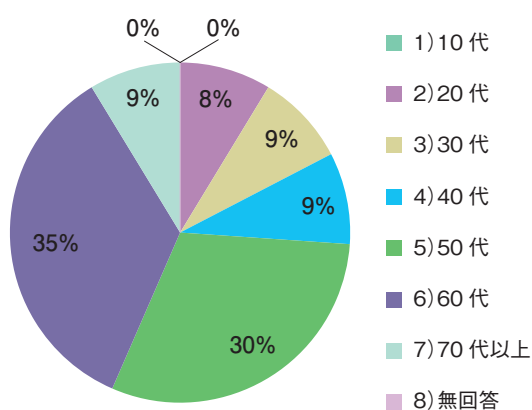


入場口

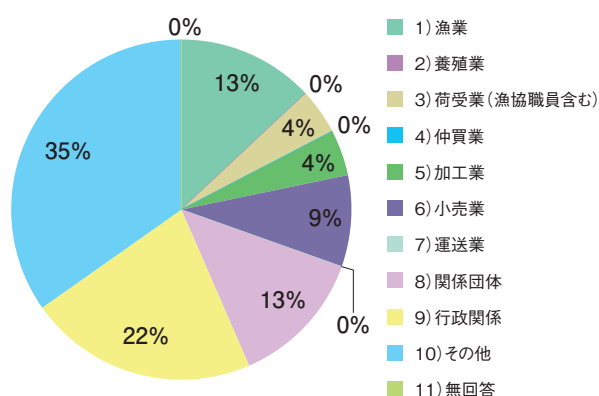
1. あなたの性別についてお答えください。



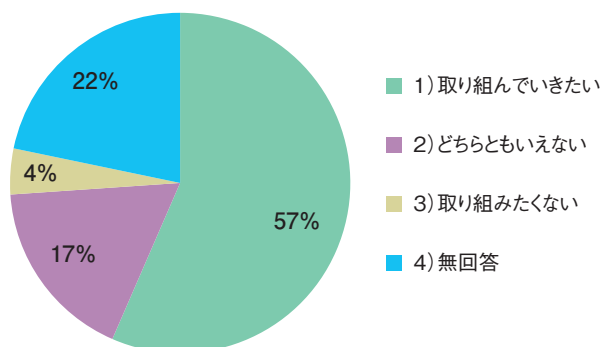
2. あなたの年代をお答えください。



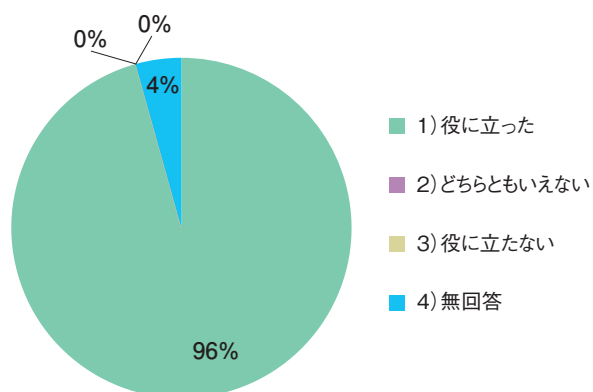
3. 業種についてお答えください。



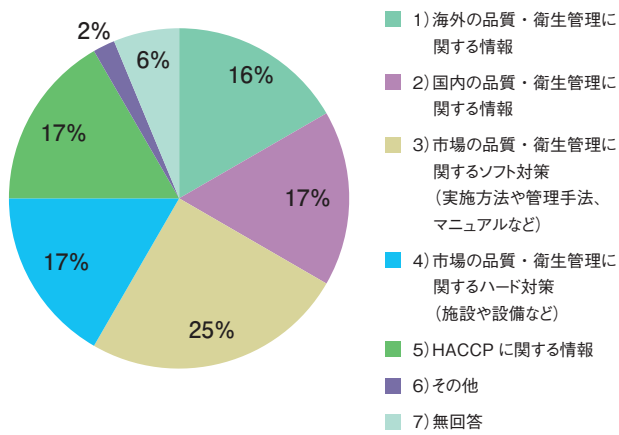
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

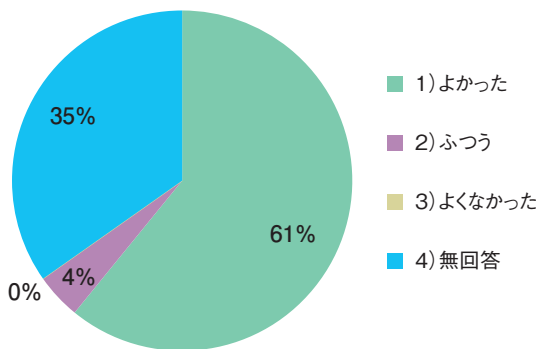


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

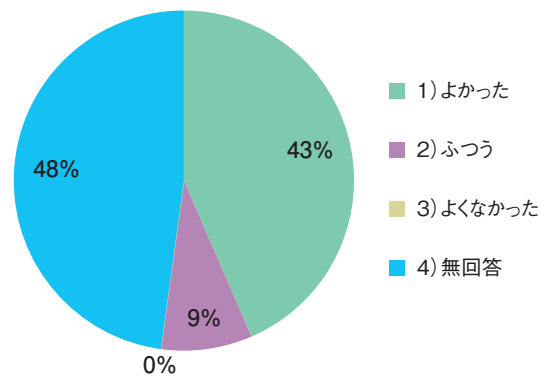


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

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

- ・機械製造
- ・IT
- ・大学(教育・研究・開発)
- ・機械メーカー
- ・財団

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・安全安心は常識となっているが、鮮度管理により魚の活用域が広がる。価値向上につながるため、積極的に進めるべきと思う。
- ・ICTで支援したいです。
- ・積極的に取込んで欲しい。
- ・ハードの整備。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・新設豊洲の概要が理解できた。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・ICTの活用法。

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

- ・温度管理(マグロ)。
- ・利用者の意識を変える必要がある。
- ・産地市場という名の鮮度品質低下装置とならぬ工夫はまだ必要ですし、出来ます。
- ・老朽化した荷さばき所のリニューアル。
- ・人手不足の品質管理。これからの課題です。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・ありがとうございました。
- ・今後に向かって水産業を引っ張ってください。

平成 30 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	女川町地方卸売市場 管理棟 研修室
	所在地	宮城県牡鹿郡女川町宮ヶ崎字宮ヶ崎 87 番地
2.実施日		平成 31 年 3 月 26 日
3.講習	講師	岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内容	1. 食品衛生法の改正と HACCP の義務化について 2. 産地市場の品質・衛生管理と HACCP について 3. 優良衛生品質管理市場の認定更新に向けて課題と対策 質疑応答・意見交換 アンケート調査
4.参加者数		27 名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 株式会社女川魚市場



女川町地方卸売市場

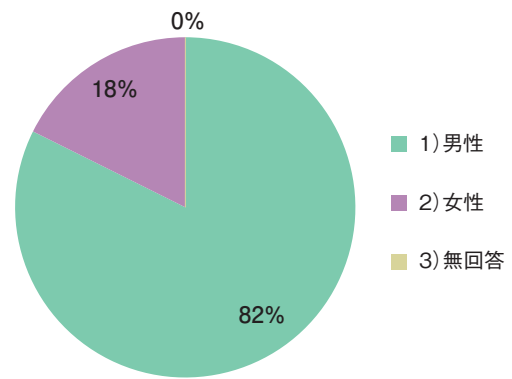


講習会の様子

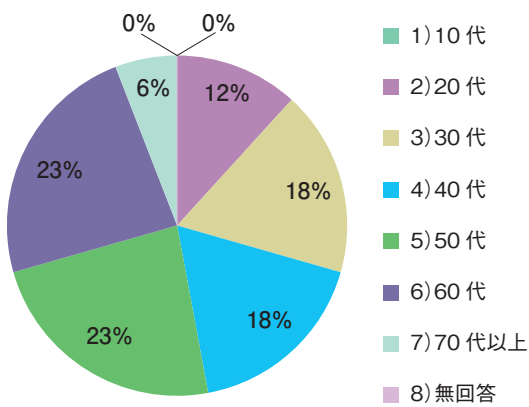


女川魚市場

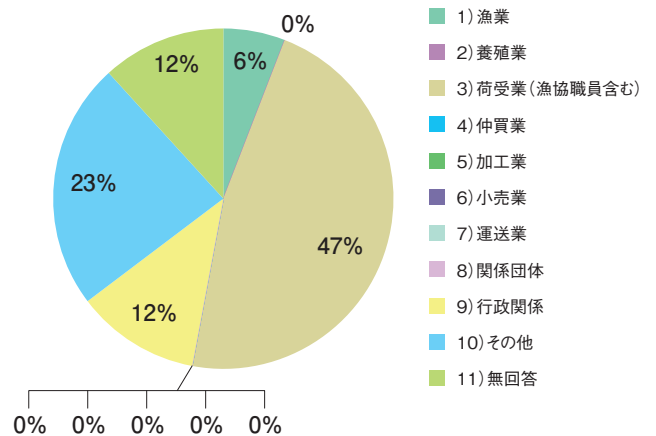
1. あなたの性別についてお答えください。



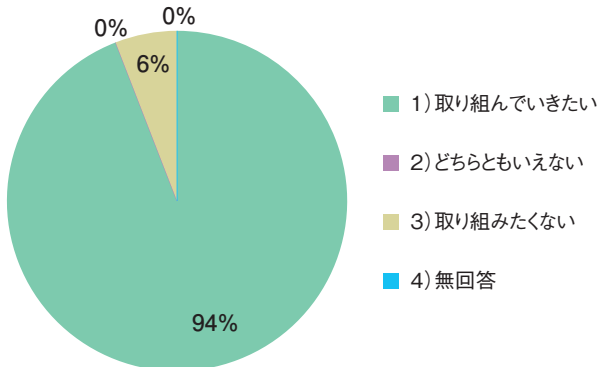
2. あなたの年代をお答えください。



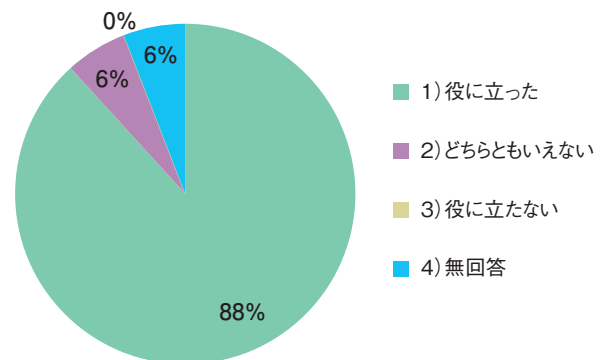
3. 業種についてお答えください。



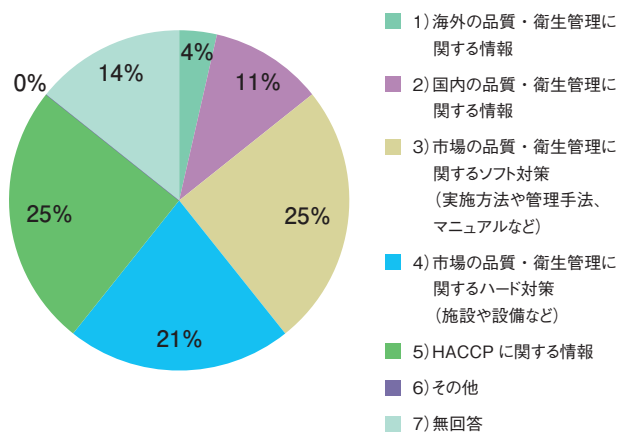
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。



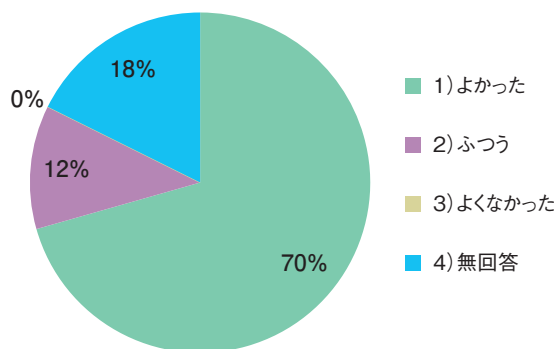
5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？



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



8. 今回の講習会はいかがでしたか？
講習会について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・義務化されるから。
- ・優良衛生品質管理市場に向け取組んで参ります。
- ・入場口からの入場規制の管理徹底(着帽等)売場での床清掃等。
- ・三陸各地の市場が衛生管理の取組に積極的であるので、それを参考に当市場も衛生管理に取組みたい。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・義務化されること。
- ・今回、高度衛生管理について説明を受け、大変良かった。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

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

- ・品質の管理については、何ら問題ないと思う。衛生管理について若干の問題はあると思う。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・西棟については、鳥のフンについて今後対策を考える。
- ・衛生管理の大切さ。
- ・認定に向けて進んで行きたい。

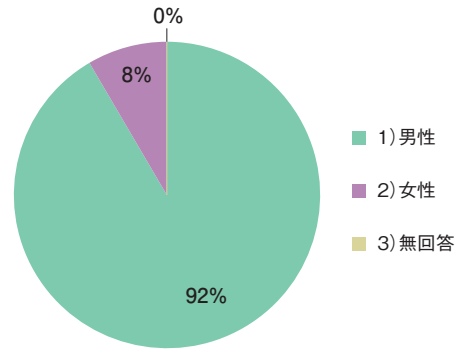
アンケート結果まとめ

【アンケート結果まとめ】

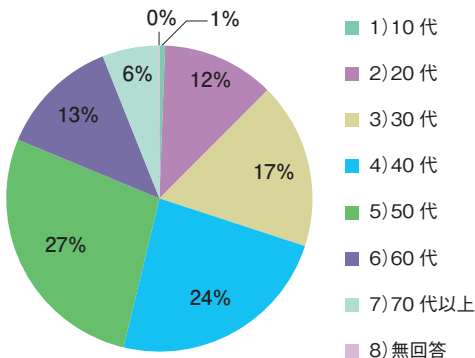
平成 30 年度産地関係 品質・衛生管理講習会

講習会実施数	31 箇所
講習会参加者	1258 人
アンケート回収数 (有効回答数)	993 人分

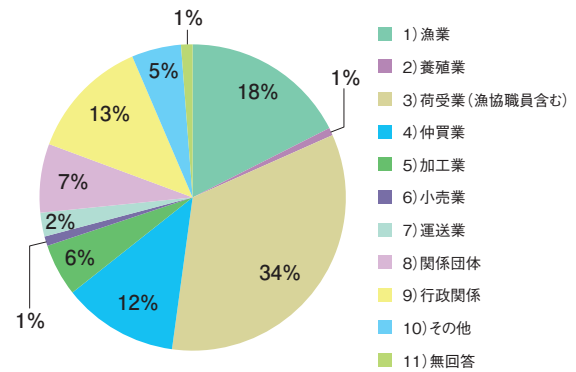
1. あなたの性別についてお答えください。



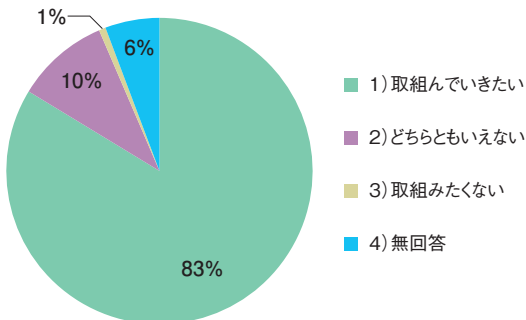
2. あなたの年代をお答えください。



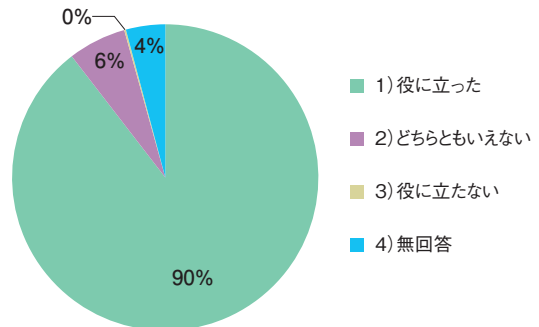
3. 業種についてお答えください。



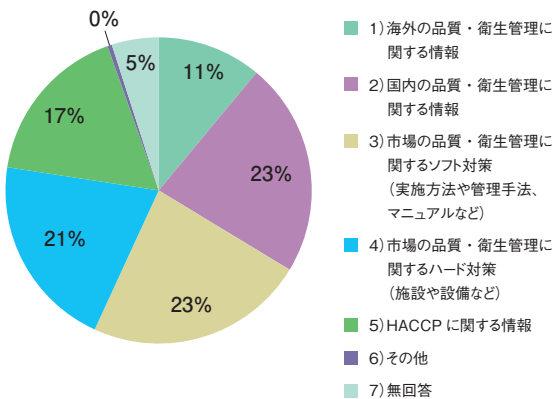
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？







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



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	地方卸売市場宮古市魚市場
	所在地	岩手県宮古市臨港通 2-1
2.実施日		平成 30 年 4 月 25 日
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	「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ① マニュアル ② 点検表 ③ 記録及び保管等の状況 ④ その他 (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 2 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3 1~2 に基づく現地指導 4 意見交換
	備考	優良衛生品質管理市場・漁港認定
4.申請者		宮古漁業協同組合
5.現地の様子		
	大船渡市魚市場荷捌き施設	入札の様子
		
	衛生管理の記録に使用しているタブレット	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	松浦市地方卸売市場松浦魚市場	
	所在地	長崎県松浦市調川町下免 695 番地	
2.実施日	平成 30 年 5 月 16 日（水）		
3.指導	専門家	西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 担当部長	
		吉野 千春 日本無線株式会社 ソリューション事業部	
		岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 部長代理〔技術士：水産〕	
	内 容	松浦市地方卸売市場松浦魚市場 品質・衛生管理 現地指導 (1) HACCP 基礎編の確認 (2) 産地市場用一般衛生管理マニュアルの作成および事例紹介 (3) HACCP 体制構築 現場チーム検討 (4) HACCP 応用編の説明 (5) HACCP 研修の説明と日程調整 (6) 今後の予定と進め方	
	備 考	1 回目	
4.申請者	一般社団法人松浦魚市場協会／協力：一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所		
5.現地の様子			
	旧荷捌き施設		新事務所棟
			
	松浦おさかなドーム		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	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 30 年 5 月 24 日（木）		
3.指導	専門家	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 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) 認定条件（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</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	与那原・西原町漁業協同組合		
5.現地の様子			
	荷捌さばき施設外観		陸揚げの様子
			
	施設内の掲示		清掃の様子

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	太地町漁業協同組合	
	所在地	和歌山県東牟婁郡太地町大字太地 3167-7	
2.実施日	平成 30 年 5 月 25 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 部長役 山内 和夫 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家	
	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) 認定条件（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	太地町漁業協同組合		
5.現地の様子			
	市場外観		岸壁水揚げ作業
			
	セリの様子		カゴ類の保管

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	釜石市漁業協同組合連合会	
	所在地	岩手県釜石市魚河岸 3-10	
2.実施日	平成 30 年 7 月 6 日（金）		
3.指導	専門家	西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問	
		岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 部長代理〔技術士：水産〕	
	内 容	<p>●釜石市魚市場 衛生管理マニュアル作成の指導</p> <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. 釜石市魚市場衛生管理マニュアル（案）の確認</p> <p>3. 現地指導の講評</p> <p>4. 現地指導に関する意見交換</p>	
	備 考	1 回目	
4.申請者	釜石市漁業協同組合連合会		
5.現地の様子			
	市場外観		水揚げ作業
			
	十分な施水		ホースの管理

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

1.場所	場所名	松浦市地方卸売市場松浦魚市場		
	所在地	長崎県松浦市調川町下免 695 番地		
2.実施日	平成 30 年 7 月 11 日（水）			
3.指導	専門家	西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 担当部長		
		吉野 千春 日本無線株式会社 ソリューション事業部		
		岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 部長代理〔技術士：水産〕		
	内容	松浦おさかなドームの品質・衛生管理に関わる現地指導 （1）現地調査 （2）おさかなドームの品質・衛生管理対策に関わる指導 （3）HACCP 研修に向けた調整 （4）HACCP 専門家チーム編成		
	備考	2回目		
4.申請者	一般社団法人松浦魚市場協会／協力：一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所			
5.現地の様子				
	松浦おさかなドーム内の様子		立替作業の様子	
				
	箱詰めされた鮮魚出荷物		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	石巻市水産物地方卸売市場 石巻売場 養殖銀サケゾーン	
	所在地	宮城県石巻市魚町 2-14	
2.実施日	平成 30 年 7 月 17 日（火）		
3.指導	専門家	西澤 伸満 一般財団法人日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 部長代理〔技術士：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（市場施設内等） 2 書類の確認（事務所内等） （1）認定条件（ソフト要件） （2）認定条件（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 必要書類の保管等 （4）認定基準（ハード要件） 3 1,2 に基づく現地指導 4 現地指導の講評と意見交換	
	備考	優良衛生品質管理市場・漁港認定	
4.申請者	石巻売場品質衛生管理推進協議会／協力：株式会社東京久栄		
5.現地の様子			
	石巻市水産物地方卸売市場		漁獲物の陳列
			
	清掃の様子		書類の確認

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

1.場所	場所名	松浦市地方卸売市場松浦魚市場	
	所在地	長崎県松浦市調川町下免 695 番地	
2.実施日	平成 30 年 9 月 12 日（水）		
3.指導	専門家	西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 担当部長 吉野 千春 日本無線株式会社 ソリューション事業部 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 部長代理〔技術士：水産〕	
	内容	松浦市地方卸売市場松浦魚市場 品質・衛生管理 現地指導 （1）現地調査に基づく指導 （2）おさかなドームの品質・衛生管理対策 （3）おさかなドームのHACCPシステムの構築モデル ・HACCPシステムの全工程と問題点について ・ハザード分析とHACCPプラン ・HACCP研修の説明	
	備考	3回目	
4.申請者	一般社団法人松浦魚市場協会／協力：一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所		
5.現地の様子			
	松浦おさかなドーム入り口		松浦おさかなドーム内の様子
			
	立替作業の様子		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	高知県漁業協同組合 室戸岬支所	
	所在地	高知県室戸市室戸岬 6810-152	
2.実施日	平成 30 年 10 月 11 日（木）		
3.指導	専門家	阿部 万寿雄 ABE 技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 山内 和夫 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家	
	内 容	「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1)認定条件（ソフト要件） (2) 認定条件（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 2. 現場の確認 (1)ハード関係 (2)ソフト関係 (3)その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換	
	備 考	優良衛生品質管理市場・漁港認定	
4.申請者	高知県漁業協同組合		
5.現地の様子			
	室戸岬市場		荷捌き施設内の様子
			
	十分な海水氷による冷却		タイヤ洗浄槽を通過する電動リフト

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	松浦市地方卸売市場松浦魚市場	
	所在地	長崎県松浦市調川町下免 695 番地	
2.実施日	平成 30 年 11 月 13 日（火）		
3.指導	専門家	西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 担当部長	
		吉野 千春 日本無線株式会社 ソリューション事業部	
	岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 部長代理〔技術士：水産〕		
内容	産地市場 品質・衛生管理現地指導（HACCP チーム会議） 1. おさかなドームの一般衛生管理の演習 ・グループ演習 ・演習の発表と講評 2. おさかなドームの現地調査とヒアリング ・現地調査に基づく指導 ・ヒアリングによる課題の確認		
備考	4 回目		
4.申請者	一般社団法人松浦魚市場協会／協力：一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所		
5.現地の様子			
	松浦市地方卸売市場松浦魚市場 事務所棟		松浦おさかなドーム
			
	市場関係者による演習風景		演習の発表と講評

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 番地		
2.実施日	平成 30 年 12 月 19 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 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（市場施設内等） （1）ハード関係（2）ソフト関係（3）その他</p> <p>2 書類の確認（事務所内等） （1）認定条件（ソフト要件）（2）認定条件（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その他必要書類の保管</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	株式会社女川魚市場／協力：一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所			
5.現地の様子				
	市場外観		市場内部	
				
	定置エリアの陸揚げ風景		現地指導の様子	

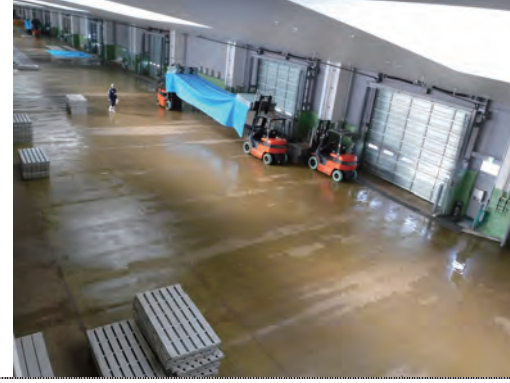
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

1.場所	場所名	松浦市地方卸売市場松浦魚市場	
	所在地	長崎県松浦市調川町下免 695 番地	
2.実施日	平成 31 年 1 月 17 日（木）		
3.指導	専門家	吉野 千春 日本無線株式会社 ソリューション事業部	
		岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 部長代理〔技術士：水産〕	
	内容	産地市場 品質・衛生管理現地指導（HACCP チーム会議） 1. 一般衛生管理演習に基づく指導 ・ A～E グループごとに講評 ・ HACCP と一般衛生管理演習のまとめ 2. 一般衛生管理マニュアルに関わる指導 ・ 品質・衛生管理マニュアルの構成 ・ 品質・衛生管理マニュアルの作成 ・ 品質・衛生管理チェックシート、記録について 他	
	備考	5 回目	
4.申請者	一般社団法人松浦魚市場協会／協力：一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所		
5.現地の様子			
	松浦市地方卸売市場松浦魚市場正面		解体が進む旧荷捌き施設
			
	松浦おさかなドーム		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	釜石市漁業協同組合連合会	
	所在地	岩手県釜石市魚河岸 3-10	
2.実施日	平成31年2月7日（木）		
3.指導	専門家	西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問	
		岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 部長代理〔技術士：水産〕	
	内容	1. 現場の確認 (1)ハード関係 (2)ソフト関係 (3)その他 2. 釜石市魚市場衛生管理マニュアル（案）の確認 ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等 ④その他 優良衛生品質管理市場・漁港認定取得の手順と計画 3. 1.2.に基づく現地指導と講評 4. 現地指導に関する意見交換	
	備考	2回目	
4.申請者	釜石市漁業協同組合連合会		
5.現地の様子			
	荷捌き施設入場口		漁獲物の陳列
			
	衛生管理マニュアル案の作成指導		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	銚子市漁業協同組合 第一卸売市場	
	所在地	千葉県銚子市新生町1-36-12	
2.実施日	平成31年2月15（金）		
3.指導	専門家	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 部長代理〔技術士：水産〕	
	内容	<p>1. 書類の確認 (1)認定条件（ソフト要件） (2) 認定条件（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</p> <p>2. 現場の確認 (1) ハード関係（チェックシート記載事項の照合等） (2) ソフト関係 (3) その他 上記関連等調査</p> <p>3. 1.2.に基づく指導</p> <p>4. 現地指導に関する意見交換</p>	
	備考	優良衛生品質管理市場・漁港認定	
4.申請者	銚子市漁業協同組合		
5.現地の様子			
	漁獲物の陳列		現場でタブレットを活用
			
	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	むつ市地方卸売市場大畑町魚市場		
	所在地	青森県むつ市大畑町湊村 195-2		
2.実施日	平成31年3月5日（火）			
3.指導	専門家	西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問		
	内容	むつ市地方卸売市場大畑町魚市場 品質・衛生管理 現地指導 1. 現場の確認（市場施設内等） ハード関係とソフト関係のチェックシート記載事項の照合等 2. むつ市地方卸売市場大畑町魚市場衛生管理マニュアルの確認 ① マニュアル 作成の有無及び記載状況 ② 点検表 日報、週報、月報、年報等 ③ // 記録及び保管等 ④ その他 必要書類の保管 （営業許可証、水質検査証明書、衛生教育等受講票又は証明書、健康診断書等） 3. 1.2.に基づく指導 4. 現地指導に関する意見交換 5. 優良衛生品質管理市場・漁港認定取得に向けた検討		
4.申請者	むつ市大畑地区産地協議会			
5.現地の様子				
	市場全景		スチロール箱による漁獲物の入荷	
				
	活魚水槽		小型魚介類の選別台	

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	地方卸売市場 洋野町営八木魚市場	
	所在地	岩手県九戸群洋野町種市第3地割 85 番 1	
2.実施日	平成 31 年 3 月 5 日（火）		
3.指導	専門家	阿部 万寿雄 ABE 技術士事務所 代表〔技術士：水産〕	
		岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕	
	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（市場施設内等） ハード関係とソフト関係</p> <p>2 書類の確認（事務所内等） （1）認定条件（ソフト要件） （2）認定条件（ハード要件） （3）認定基準（ソフト要件） （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.に基づく指導と講評</p>	
	備 考	優良衛生品質管理市場・漁港認定	
4.申請者	種市南漁業協同組合		
5.現地の様子			
	市場内全景		ホースの管理
			
	選別台		清掃の様子

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	すくも湾漁業協同組合	
	所在地	高知県宿毛市小筑紫町田ノ浦 1337-2	
2.実施日	平成31年3月5日（火）		
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 金澤 三紀 合同会社クライム 代表	
	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（市場施設等） （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）認定条件（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）</p> <p>3. 1.2.に基づく現地指導と講評</p> <p>4. 現地指導に関する意見交換</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			
	市場搬出側外観		給水区分とホースの保管
			
	入札準備		選別用専用パレットと選別台

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

1. 場所	場所名	北さつま漁業協同組合地方卸売市場	
	所在地	鹿児島県阿久根市晴海町2番地	
2. 実施日	平成31年3月13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 金澤 三紀 合同会社クライム 代表	
	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（市場施設等） （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）認定条件（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）</p> <p>3. 1.2.に基づく現地指導と講評</p> <p>4. 現地指導に関する意見交換</p>	
	備考	優良衛生品質管理市場・漁港認定	
4. 申請者	北さつま漁業協同組合		
5. 現地の様子			
	荷捌き施設外観		荷捌き施設内の様子
			
	セリの様子		衛生管理記録の確認

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

1.場所	場所名	松浦市地方卸売市場松浦魚市場	
	所在地	長崎県松浦市調川町下免 695 番地	
2.実施日	平成 31 年 3 月 13 日（木）		
3.指導	専門家	西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問	
		吉野 千春 日本無線株式会社 ソリューション事業部	
		岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 部長代理〔技術士：水産〕	
内容	産地市場 品質・衛生管理現地指導（HACCP チーム会議） 1. おさかなドームの品質・衛生管理対策 ・おさかなドーム 衛生管理に関するアンケート結果の報告 2. おさかなドームの一般衛生管理マニュアル ・一般衛生管理マニュアルの確認 ・一般衛生管理マニュアルの運用方法 ・品質・衛生管理対策の総括		
備考	6回目		
4.申請者	一般社団法人松浦魚市場協会／協力：一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所		
5.現地の様子			
	大中型まき網用荷捌き施設		大型浮棧橋（ボンツーン）
			
	松浦おさかなドーム内の様子		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	石巻市水産物地方卸売市場 石巻売場 定置ゾーン	
	所在地	宮城県石巻市魚町 2-14	
2.実施日	平成 31 年 3 月 15 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〕 吉野 千春 日本無線株式会社 事業本部	
	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（市場施設内等） 2. 書類の確認（事務所内等） （1）認定条件（ソフト要件） （2）認定条件（ハード要件） （3）認定基準（ソフト要件） （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.に基づく指導と講評 4. 品質・衛生管理記録システムの運用と指導	
	備考	優良衛生品質管理市場・漁港認定	
4.申請者	石巻売場品質衛生管理推進協議会／協力：株式会社東京久栄		
5.現地の様子			
	石巻市水産物地方卸売市場		陸揚げ岸壁の清掃状態
			
	荷捌き施設内の清掃状態		清掃用具の保管

産地関係者のための品質・衛生管理の指導を行う専門家の育成

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

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

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

〔プログラムの内容〕

HACCP 認定加速化支援事業について

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

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

実施回	実施日	実施対象
第 1 回	平成 30 年 6 月 12 日	合同会社クライム 代表社員 金澤 三紀
第 2 回	平成 31 年 3 月 15 日	一般社団法人 長崎魚市場協会 岸川 康幸

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 2 名を新たに登録した。

