

# 鳥羽磯部漁業協同組合

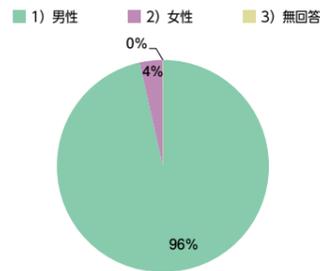
No. 3

1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 鳥羽磯部漁業協同組合
2. 実施日		令和元年 6 月 3 日
3. 場 所	会場名	鳥羽磯部漁業協同組合答志支所 漁業複合施設
	所在地	三重県鳥羽市答志町 1354-31
4. 講 習	講 師	大村 浩之 (一財) 漁港漁場漁村総合研究所 第 1 調査研究部 次長  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. 食品衛生法の改正と HACCP の制度化について 2. 全国の産地市場の品質・衛生管理対策 3. 最新の高度衛生管理型市場の取組事例 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準の解説と確認 5. 鳥羽磯部漁業協同組合答志支所の品質・衛生管理対策 質疑応答・意見交換 アンケート調査
5. 参加者数		60 名

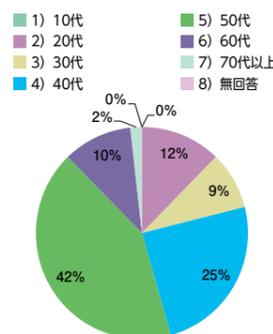


## 講習会アンケート結果

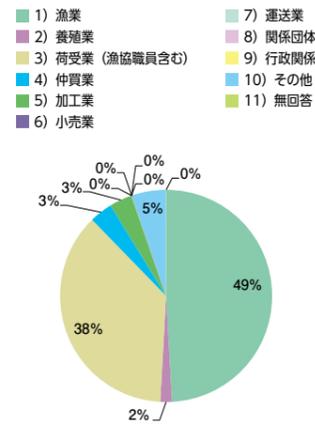
### 1. あなたの性別についてお答えください。



### 2. あなたの年代をお答えください。

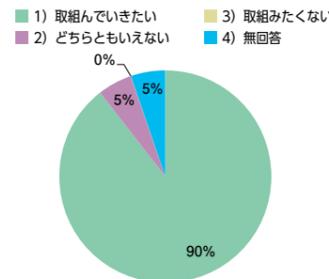


### 3. 業種についてお答えください。



10) その他  
・宿泊業  
・飲食業

### 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、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。

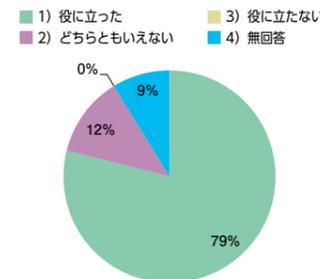


#### ●ご意見

- 衛生管理をもとに安全な水産物の生産出荷に仕組み、付加価値のある水産物を目指していきたい。
- 本市以外は衛生管理に取り組んでいないので、産地市場全てで取り組めるようにしていきたい。
- 設備投資はいったいいくらかかるのだろうと思った。そう考えると一歩引いてしまう。
- 品質管理の基準で生産地の価値が上がるならお客様へ提供する上で喜んでもらえると思う。
- 前回の指摘事項の改善はもちろん新しいことにも取り組んでいきたい。
- 取り組んでいかなければいけないと思っているのだと思う。
- HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に取組みたい。
- 衛生管理市場として10年余り。これからも

- HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行っていききたい。まだまだ意識が足りないと思うので出来る所からやっていく。
- 市場でも船にしても自分で捕った魚は直に地面に置かないようにする。
  - 魚の搬入・搬出時の取り組み方法をもう少し考えて変えていかなければならないと思う。答志の市場では完全なハサップは不可能だと思うが、もう少し衛生的にならなければならないと思う。
  - 物理的の危害について気を付けていきたいと思いました。市場内にもプラスチック片や針金、金属タワシなどのゴミを見つけた事が何度もあるので目撃したらすぐに処理をするようにしたいと思いました。
  - 漁師、仲買人、漁協職員の意識向上を目指したいと思いました。
  - 漁業者として品質が悪い物は市場には出さないようにしている。
  - 洗浄を行い、衛生管理の徹底。
  - 衛生管理の取り組み、手洗い、消毒等。
  - 品質・衛生管理を行っている市場とそうでない市場又はレベルに応じた消費者に対する差別化を明確に行う。
  - 先進地の取組みは素晴らしいと思いました。入札の電子化(デジタル化)は大変興味があります。

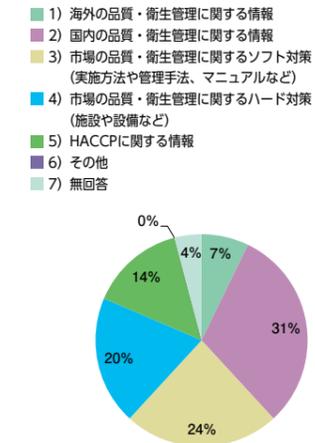
### 5. 講習会は役に立ちましたか? また、印象に残っていることはありますか?



#### ●ご意見

- 市場の衛生管理だけでなく、海苔生産、加工にも取り入れたいと思った。
- 大船渡のITによる入札・管理
- 松浦市、熊野市、大船渡などの市場の最先端の情報が知れて非常に面白かった。その日の水揚げなどを概ね管理できれば計量してシステム入力しやすいと思った。
- 他市場の取り組み
- 業種別の手引書が欲しかったです。
- 組合員に衛生管理を意識させることが出来たと思う。
- 毎日一緒のように仕事をしていたが、水槽掃除以外にも色々しなければいけない事があると感じた。
- HACCPを知らなかったが良くわかりました。HACCPの制度化自体何か分からず、興味すら持たなかったが、知れて良かったです。市場で働くうえでとても大事だなと思いました。理解したうえで働けば、更に市場が良くなると思いました。
- 鮮魚の話が中心だったので、活魚の話も聞きたかった。
- ビデオ上映が分かりやすかった。
- ITによる衛生管理システム。
- 古いカゴなど昔のやつは衛生的にいいのか。
- HACCPの取組や重要性。
- 入札のIT化。
- 役に立ったというよりも今後、漁師が役立てなければならぬ事だと思った。
- 個人的に内容が難しく、理解に苦しむ点が多かった。もっと知識を付けていきたいと思う。
- 動画資料をもっと見たいです。

### 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?(複数回答可)



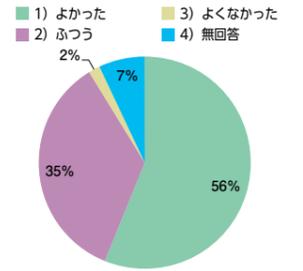
6) その他  
・記載なし

### 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。

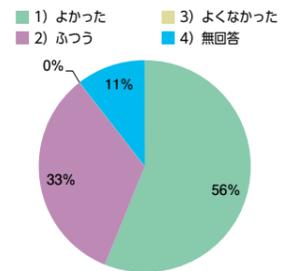
- 基本的なところ。手洗・消毒。
- 現在の鳥羽の市場は限られた施設・設備で、限られた道具(はかり、カゴ、スロー)でギリギリ回っているところが多いと思う。漁師も少なくなる中衰退するしかない産業かと思っていて、全国の市場の取組みを知り、解決策はないかと考えるきっかけとなった。
- 市場を清潔に守っていかなくてはならないこと。鳥の被害が最近多いので対策を考える。
- 現在の答志支所の市場の品質衛生管理はきちんとしているのでIT化することで動き方の改善ができるかもしれない。
- もっと取り入れるべきことが多くあると感じ、他の市場との比較、良い点、悪い点を考えていきたい。
- 市場が滑りやすい。
- 帽子着用、氷の施氷、手洗い等当たり前となるように意識改革をしていく。今の市場が狭いので拡張してリフトがスムーズに通れる様に改善していく。
- 答志の市場お仲買人の搬入口にも消毒液を置くべき。ポンツーンの鳥のフンも毎日清掃するようにする。
- 全ての人が食べる人の気持ちになれば、自然と衛生管理に辿り着くと思う。関係者の意識を良くしたい。
- 今はマニュアル通りにするしかない。他の市場の衛生管理も詳しく知りたい。
- シラスの入札、陸揚げ、運搬。
- 荷受物の新調・外部からの侵入。
- 活魚の品質・衛生管理対策(海水高温による)。
- 消費者の立場になって新鮮で品質のいい物を提供できるように取組。
- 市場利用者(漁業者、仲買人等)の意識改革。
- 市場内には鳥は入りたくないが、ポンツーンには鳥除けができないため、フンがしてあるのでどうにかできないか。
- 漁師の考え方を改善すべき。
- 市場関係者の意識をもっと高めること。

### 8. 今回の講習会はいかがでしたか? ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

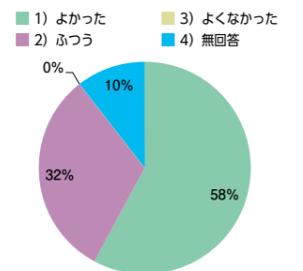
#### ①第1部について



#### ②第2部について



#### ③第3部について



#### ●ご意見等

- この講習会をすることにより、生産者・市場・仲買の三者が衛生管理の意識を共有することができたと思う。良い環境を維持して更に発展できる産地を目指していきたい。
- 1部はHACCPの重要性などは分かったが、実感が持てなかった。声は大きかった。2部は動画などを用いて分かりやすかった。声は小さかった。3部は答志支所の解説などが分かりやすかった。声は大きかった。
- スライドも追加資料として貰えると復習できる。
- HACCP制度化に戸惑いが出るとは思いますが、品質・衛生管理をして取り組んでいこうと思います。
- とても分かりやすかったのもっと多くの人に聞いてもらいたい。
- 全体を通して、もう一度衛生管理のマニュアル等を見直したいと思えます。
- 答志支所は出来る事はやっているとあります。私は市場で3年と2ヶ月くらい働いていますが、衛生管理について何を知っていたかとか聞かれたら何も知らなかった事が改めてこの講習会を受けて分かりました。とてもためになったので、今後働いていく上で気を付けていくべき所は気を付けていきたいです。
- 品質と魚の単価がともなってくれば良いと思う。
- 衛生管理に取り組む前の写真があったのでとても分かりやすく取り組む気になった。