

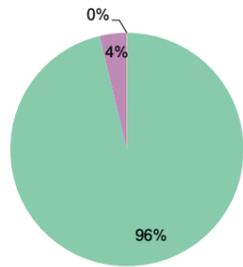
1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 枕崎市漁業協同組合
2. 実施日		令和元年 6 月 19 日
3. 場 所	会場名	水産会館 2 階会議室
	所在地	鹿児島県枕崎市松之尾町 64 番地
4. 講 習	講 師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表 [技術士：水産]  岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 [技術士：水産]
	内 容	1. 産地市場の品質・衛生管理 (理由と対策) 2. 品質・衛生管理に関わる全国の先進事例紹介 3. 食品衛生法の改正と HACCP の制度化について 4. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 解説 【卸売市場 水産物卸売業】・【卸売市場 水産物仲卸業】 5. 演習 漁船・魚市場の衛生管理チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査
5. 参加者数		53 名



講習会アンケート結果

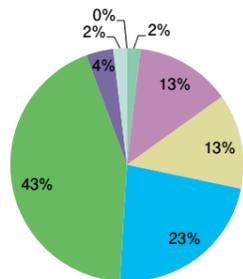
1. あなたの性別についてお答えください。

■ 1) 男性 ■ 2) 女性 ■ 3) 無回答



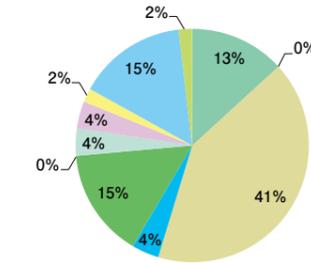
2. あなたの年代をお答えください。

■ 1) 10代 ■ 5) 50代  
■ 2) 20代 ■ 6) 60代  
■ 3) 30代 ■ 7) 70代以上  
■ 4) 40代 ■ 8) 無回答



3. 業種についてお答えください。

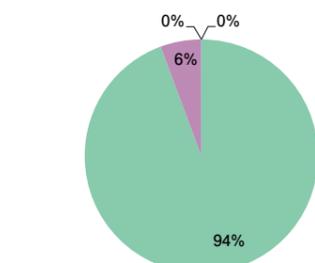
■ 1) 漁業 ■ 7) 運送業  
■ 2) 養殖業 ■ 8) 関係団体  
■ 3) 荷受業 (漁協職員含む) ■ 9) 行政関係  
■ 4) 仲買業 ■ 10) その他  
■ 5) 加工業 ■ 11) 無回答  
■ 6) 小売業



10) その他  
・水揚作業  
・荷役  
・保管事業  
・冷蔵庫

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。

■ 1) 取組んでいきたい ■ 3) 取組みたくない  
■ 2) どちらともいえない ■ 4) 無回答



●ご意見

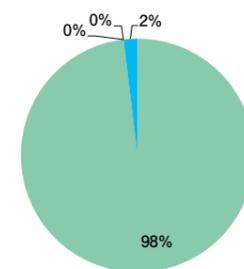
- ・運送業につき、直接荷捌場(市場)に入場出来ないが、極力迅速に移送するよう心掛けたい。
- ・HACCPの情報を調べたいと思った。
- ・温度管理の大切さ。
- ・HACCPは高度衛生管理ではない当たり前の衛生管理。
- ・冷凍鯉の水揚市場のみ衛生管理に準じて取

り組んでおりますが、生物の水揚市場も将来衛生市場の計画がありますが今現在できる事は少しずつでも取り組まないとはいけません。

- ・安心・安全な食品を消費者へ届けるためにもまずは1つずつから衛生管理の取り組みをしていきたい。
- ・市場に関わる人々と意見を出しあい、できる事から少しずつ改善していきたい。
- ・荷受業からリレーされた品質衛生管理された鯉を工場内で加工品の工程に応じて良質な製品を完成させる。
- ・加工場に於いては、HACCP認証を取得しているの、衛生管理・品質管理ともに継続していきたい。
- ・衛生化していない市場でもせめて場内禁煙にしたい。

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?

■ 1) 役に立った ■ 3) 役に立たない  
■ 2) どちらともいえない ■ 4) 無回答

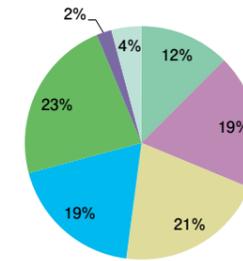


●ご意見

- ・HACCPの情報を調べたいと思った。
- ・魚の腹部を中心に細かい氷を当てる方が、魚の温度を低く保てるのが分かった。
- ・各市場で衛生管理について色々な取り組みを行っていることに気付きました。
- ・漁協総合加工業で鯉の冷凍加工にてHACCP認可をとり、国内向け・海外向けの販売拡大につなげていく。
- ・法改正の内容と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?(複数回答可)

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



6) その他  
・EUHACCP登録。

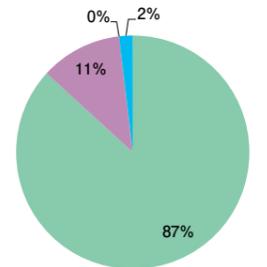
7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・鮮度保持。鳥害。
- ・もっと従事する方々の認識向上。
- ・ゆっくり考えたい。
- ・衛生管理チェック項目を参考にする。
- ・市場関係者(漁協職員含む)へ対する教育・意識改革。

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。

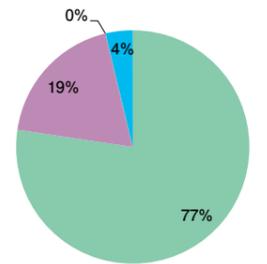
①第1部について

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



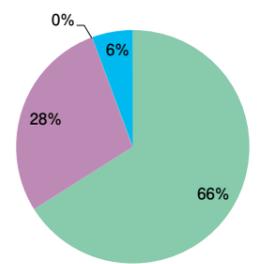
②第2部について

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



③第3部について

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



●ご意見等

- ・漁協加工場に於いても非常に勉強になった。写真・データ等を用いて分かりやすく納得した。