

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) 高知県漁業協同組合
2. 実施日		令和元年 8 月 5 日
3. 場 所	会場名	高知県漁業協同組合 室戸岬支所 3 階会議室
	所在地	高知県室戸市室戸岬町 6810-52
4. 講 習	講 師	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 調査役 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 [技術士：水産]
	内 容	1. 産地市場の品質・衛生管理 (理由と対策) 2. 食品衛生法の改正と HACCP の制度化について 3. 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】 4. 高知県漁業協同組合 室戸岬支所に関わる意見交換 質疑応答 アンケート調査
5. 参加者数		30 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

3. 業種についてお答えください。

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

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 ■ 2) どちらともいえない ■ 3) 取組みたくない ■ 4) 無回答

2. あなたの年代をお答えください。

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

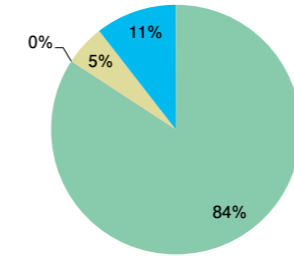
●ご意見

- 1年に1度の勉強会では実務に活かすことができないので、市場の人間が毎日の業務に落としこめる工夫が急務だと思います。
- 実行と継続をしていきたいと思えます。
- 水産現場でも衛生管理が広がるよう今後も取組んでいきたいです。
- 基本的なことが全てできていないので1から改善していかなければならないと思えます。
- 魚の温度や保存状態にもっと気をつかいより良い状態で商人に売れるように努めたいと思えました。そのためにサーモグラフカメラをできるなら導入できたらと思えます。
- 魚の鮮度管理や市場の衛生レベルを一定水準に保つ。市場に入られる方への衛生管理の呼びかけ等。

・衛生管理でいらない部分がある他にも無いか確認しながら色々勉強し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？

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

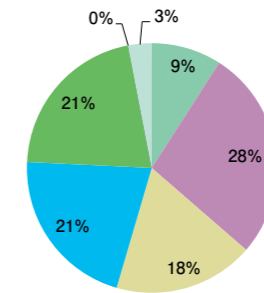


●ご意見

- HACCP 制度化のことは気になる内容だったが、各漁港の取組みに強く興味を引かれた。
- 市場でのデータ管理(タブレット)。
- HACCP と聞くと身構えるようなところもあって大変だと思っていたが、分かりやすく説明をしていただきました。
- タブレット入札に興味がありました。
- できているところの話ではなく、できていないところができるようになったきっかけや×→○になった話を聞きたいです。
- 食中毒の危険のある主な原因について知ることができたのが印象に残りました。
- HACCP を実施しなければならない年度・義務から制度化への改正等の変更内容がより明確に知ることができた。日本への導入が遅い方であることや導入にあたりどのような知識が必要になるのかという点において深く考えさせられました。
- 食品衛生法が変わったことを知らなかった。HACCP の内容(原則)を勉強していかないとダメだと気づかされました。
- HACCP の手引書は卸売業、仲卸業用の2種類あることを知りませんでした。

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？(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
・記載なし

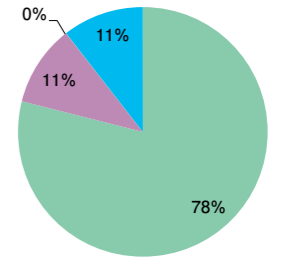
7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- 鮮度保持、衛生管理の取組みが魚価に直結しづらい面がある。
- それぞれの所属長のリーダーシップ次第だと思います。
- どこの市場においても、人の管理が最大の課題と感じています。
- 忙しい中でも行っていくこと。
- 初歩的な所から改善することばかりで根本的な所から変えていく必要があると思えます。
- 魚を水揚げした際の保存状態(冷海水に浸かっていない部分等)。市場全体の温度管理。
- 市場で行っている衛生管理のレベルを下げることなく行い一定水準を保つつ HACCP に向けて行っている管理方法を模索していく。
- 職員の意識。

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。

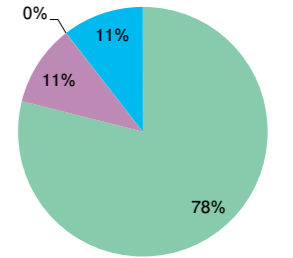
①第1部について

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



②第2部について

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



●ご意見等

- 普段は聞けない貴重な話をありがとうございました。衛生管理についてこれから勉強していきたいと思えます。
- 非常に分かりやすかったですし、食品衛生法の改正について詳しく説明していただいたのでありがたかったです。
- できて当たり前程度の内容の講習でしたが、自分の市場も含めてできていない所も多いので改善方法の提案等具体的な話、できてない所が痛いところを突かれ「やろう」「できる」ような講習を受けてみたいです。
- HACCP の在り方、各事業者の衛生管理に対する思い方1つ1つにより、より良く衛生面が保てるのではないだろうかと思われる内容だった。漁業の衛生管理方法だけでなく関係のある職種に対する衛生管理の仕方によって漁業が良くも悪くもなるということ。
- 大変実のある講習会だったと思えます。