

令和6年度

輸出先国規制対応支援事業に係る  
産地関係者を対象とした HACCP 関連の  
講習会・研修会、現地指導、専門家育成の報告

令和7年3月

HACCP 認定加速化支援センター  
一般社団法人海洋水産システム協会

令和6年度

輸出先国規制対応支援事業に係る  
産地関係者を対象とした HACCP 関連の  
講習会・研修会、現地指導、専門家育成の報告

# 目次

事業の目的	1
輸出先国規制対応支援事業に係る実績	2
産地関係者を対象とした HACCP 関連の講習会・研修会の報告	9
1 与那原・西原町漁業協同組合	10
2 石巻市水産物地方卸売市場	12
3 高知県漁業協同組合 室戸岬支所	14
4 シーフードショー東京	16
5 磯崎漁業協同組合	18
6 勝浦漁業協同組合	20
7 奄美漁業協同組合	22
8 南三陸町地方卸売市場	24
9 三重県熊野市産地協議会	26
10 地方卸売市場大畑町魚市場	28
11 北さつま漁業協同組合	30
12 気仙沼漁業協同組合	32
13 銚子市漁業協同組合	34
14 歯舞漁業協同組合	36
15 枕崎市漁業協同組合	38
16 地方卸売市場松浦魚市場	40
17 佐世保市地方卸売市場水産市場	42
18 漁業協同組合 JF しまね浜田支所	44
19 すくも湾漁業協同組合	46
20 太地町漁業協同組合	48
21 地方卸売市場長崎魚市場	50
22 椿泊漁業協同組合	52
23 三沢市魚市場品質・衛生管理推進協議会	54
24 女川町地方卸売市場	56
25 厚岸漁業協同組合	58
26 釜石市漁業協同組合連合会	60
27 宮古漁業協同組合	62
28 洋野町漁業協同組合	64
29 シーフードショー大阪	66
30 八戸漁港産地協議会	68
産地関係者を対象とした HACCP 関連の講習会・研修会のアンケート結果まとめ	70

<b>産地関係者を対象とした HACCP 関連の現地指導の報告</b> .....	71
1 与那原・西原町漁業協同組合 .....	72
2 石巻市水産物地方卸売市場 海外旋網ゾーン .....	72
3 高知県漁業協同組合 室戸岬支所 .....	73
4 北さつま漁業協同組合 地方卸売市場 .....	73
5 南三陸町地方卸売市場 .....	74
6 石巻市水産物地方卸売市場 石巻売場 定置ゾーン .....	74
7 奄美漁業協同組合水産物地方卸売市場 .....	75
8 石巻市水産物地方卸売市場 旋網ゾーン .....	75
9 歯舞水産物地方卸売市場 .....	76
10 地方卸売市場気仙沼市魚市場衛生品質管理推進協議会 .....	76
11 すくも湾中央市場 田ノ浦漁港 .....	77
12 女川町地方卸売市場 .....	77
13 地方卸売市場宮古魚市場 .....	78
14 銚子市漁業協同組合 第一卸売市場 .....	78
15 地方卸売市場洋野町営八木魚市場 .....	79
<b>産地関係者のための HACCP 関連の指導を行う専門家育成</b> .....	81

## 事業の目的

我が国の農林水産物・食品の輸出については、「食料・農業・農村基本計画」（令和2年3月31日閣議決定）及び「経済財政運営と改革の基本方針2020」・「成長戦略フォローアップ」（令和2年7月17日閣議決定）において、2025年までに2兆円、2030年までに5兆円という輸出額目標を設定し、農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略（令和2年12月農林水産業・地域の活力創造本部決定。）に基づき、輸出先国・地域が求める輸入条件に適合する施設の認定を迅速に進めることとしている。なおかつ、近年の世界的に日本食への評価が高まり、需要が伸びているところでもある。JETROの各国における日本食に対するアンケートにおいても、日本食の人気の高さがうかがい知れる。アジア諸国の経済発展によっても、さらに安全で高品質な我が国水産物に対するニーズが高まっている。また、水産業の成長産業化に向けて我が国水産物の輸出を拡大していくことが重要である。

水産物の輸出に当たっては、水産加工・流通業者が輸出先国・地域の求める衛生条件を満たすことが必要であり、輸出先国・地域の求める 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

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。

以上のことから、HACCP 認定の加速化を図るために、まず、水産加工・流通業者等を対象に HACCP 導入に必要な一般的衛生管理の徹底や HACCP 認定取得のための研修等を実施し、実務担当者の育成及びレベルアップを図ること、また、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い、HACCP 認定取得を支援すること、さらに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し HACCP 認定の加速化を図ること、また、HACCP 導入や一般的衛生管理に関する指導を行う専門家を育成・拡充するために講習会を実施することを目的とする。

（参考）漁船漁業者、養殖業者、荷受業者、仲買業者、流通業者、加工業者、冷蔵倉庫業者、産地の取引先等を対象とする。

## 輸出先国規制対応支援事業に係る実績

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 関連の講習会・研修会
- ② 産地関係者を対象とした HACCP 関連の現地指導
- ③ 産地関係者のための HACCP 関連の指導を行う専門家育成

### ① 産地関係者を対象とした HACCP 関連の講習会・研修会

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、全国各地で 30 件の実施をして、1,117 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と認められる者から、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・研修会の実績は、次の通りである。

〔講習会・研修会〕

開催数	実施日	出席者数	実施対象
第1回	令和6年6月12日	16名	与那原・西原町漁業協同組合
第2回	令和6年7月25日	42名	石巻市水産物地方卸売市場
第3回	令和6年8月9日	6名	高知県漁業協同組合 室戸岬支所
第4回	令和6年8月22日	69名	シーフードショー東京
第5回	令和6年9月13日	18名	磯崎漁業協同組合
第6回	令和6年9月26日	121名	勝浦漁業協同組合
第7回	令和6年10月3日	19名	奄美漁業協同組合
第8回	令和6年10月9日	29名	南三陸町地方卸売市場
第9回	令和6年10月17日	18名	三重県熊野市産地協議会
第10回	令和6年10月17日	24名	地方卸売市場大畑町魚市場
第11回	令和6年10月18日	18名	北さつま漁業協同組合
第12回	令和6年10月29日	41名	気仙沼漁業協同組合
第13回	令和6年10月30日	57名	銚子市漁業協同組合
第14回	令和6年11月1日	22名	歯舞漁業協同組合
第15回	令和6年11月13日	20名	枕崎市漁業協同組合
第16回	令和6年11月14日	62名	地方卸売市場松浦魚市場
第17回	令和6年11月15日	30名	佐世保市地方卸売市場水産市場
第18回	令和6年11月26日	34名	漁業協同組合 JF しまね浜田支所
第19回	令和6年12月17日	36名	すくも湾漁業協同組合
第20回	令和6年12月23日	20名	太地町漁業協同組合
第21回	令和7年1月17日	47名	地方卸売市場長崎魚市場
第22回	令和7年1月21日	184名	椿泊漁業協同組合
第23回	令和7年1月28日	25名	三沢市魚市場品質・衛生管理推進協議会
第24回	令和7年1月30日	6名	女川町地方卸売市場
第25回	令和7年2月5日	18名	厚岸漁業協同組合
第26回	令和7年2月13日	18名	釜石市漁業協同組合連合会
第27回	令和7年2月13日	46名	宮古漁業協同組合
第28回	令和7年2月18日	18名	洋野町漁業協同組合
第29回	令和7年2月20日	30名	シーフードショー大阪
第30回	令和7年3月10日	13名	八戸漁港産地協議会
受講人数		1,117名	

## ② 産地関係者を対象とした HACCP 関連の現地指導

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・漁港認定や EU 等向け輸出水産食品に係る産地市場の取扱要綱、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 15 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・漁港認定の取得や産地市場の EU 等向け輸出水産食品に係る認定、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、EU 等向け輸出水産食品に係る認定を目指す又は継続する産地市場等を対象に個別提案を積極的に行った。HACCP 関連の現地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を有し、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。

HACCP 関連の現地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	令和 6 年 7 月 9 日	与那原・西原町漁業協同組合
第 2 回	令和 6 年 9 月 3 日	石巻市水産物地方卸売市場 海外旋網ゾーン
第 3 回	令和 6 年 9 月 13 日	高知県漁業協同組合 室戸岬支所
第 4 回	令和 6 年 11 月 15 日	北さつま漁業協同組合 地方卸売市場
第 5 回	令和 6 年 12 月 3 日	南三陸町地方卸売市場
第 6 回	令和 6 年 12 月 4 日	石巻市水産物地方卸売市場 石巻売場 定置ゾーン
第 7 回	令和 6 年 12 月 5 日	奄美漁業協同組合水産物地方卸売市場
第 8 回	令和 6 年 12 月 6 日	石巻市水産物地方卸売市場 旋網ゾーン
第 9 回	令和 6 年 12 月 12 日	歯舞水産物地方卸売市場
第 10 回	令和 6 年 12 月 17 日	地方卸売市場気仙沼市魚市場衛生品質管理推進協議会
第 11 回	令和 7 年 1 月 30 日	すくも湾中央市場 田ノ浦漁港
第 12 回	令和 7 年 2 月 7 日	女川町地方卸売市場
第 13 回	令和 7 年 2 月 21 日	地方卸売市場宮古魚市場
第 14 回	令和 7 年 2 月 26 日	銚子市漁業協同組合 第一卸売市場
第 15 回	令和 7 年 3 月 4 日	地方卸売市場洋野町営八木魚市場

### ③ 産地関係者のための HACCP 関連の指導を行う専門家育成

産地市場の品質・衛生管理に知見のある者や HACCP 関連の専門性を有する者を対象に講師や専門家等の育成を目指したが、本年度は応募がなく実施されなかった。

#### 講師・専門家

本事業のために登録された講師、専門家については、次の通りである。

#### [講習会、現地指導]

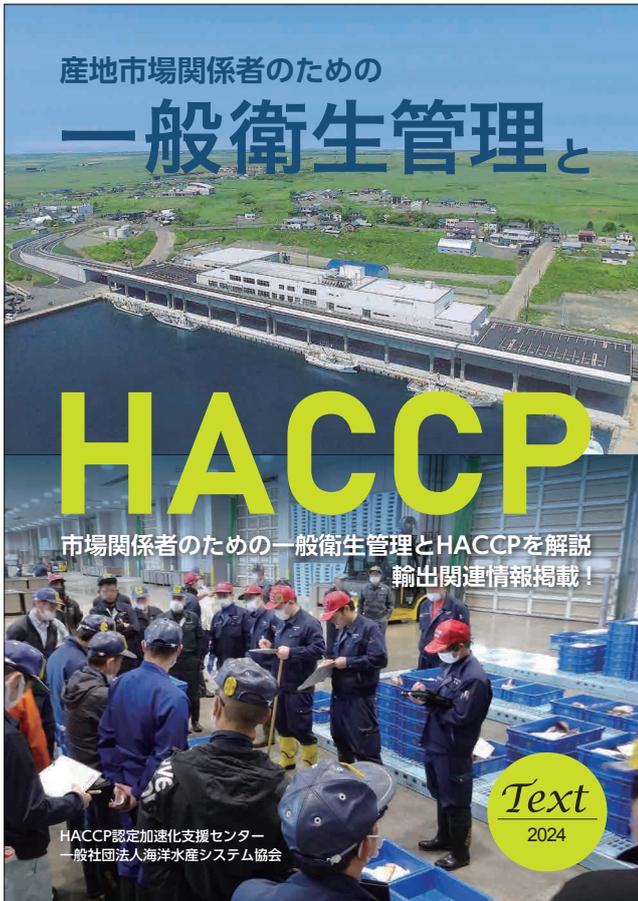
#### ◆外部講師・専門家の登録

	氏名	所属先
講師・専門家	浅沼 進	FD サプライ研究所
〃	阿部 万寿雄	ABE 技術士事務所
〃	岩沼 幸一郎	岩沼技術士事務所
〃	浦和 栄助	東京都水産物卸売業者協会
〃	大友 俊一	株式会社 SJC
〃	大村 浩之	一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所
〃	岡崎 恵美子	東京海洋大学
〃	小倉 竜	全国漁業協同組合連合会
〃	金澤 三紀	合同会社クライム
〃	河合 孝治	株式会社クマシロシステム設計
〃	北村 隆志	一般社団法人東京都食品衛生協会
〃	木暮 尚子	全国漁業協同組合連合会
〃	佐藤 光男	大船渡魚市場株式会社
〃	田中 憲壮	日本遠洋旋網漁業協同組合
〃	土谷 典子	地域活性化企業組合
〃	富山 実	元愛知県職員、元石巻市職員
〃	中井 利雄	中井技術士研究所
〃	中村 直樹	歯舞漁業協同組合
〃	西澤 伸満	一般財団法人日本食品検査
〃	濱田 奈保子	東京海洋大学
〃	林 浩志	一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所
〃	山内 和夫	元一般社団法人海洋水産システム協会
〃	若澤 満	元一般財団法人食品環境検査協会

#### ◆実施主体の講師・専門家

	氏名	所属先
講師・専門家	岡野 利之	一般社団法人海洋水産システム協会
〃	岩田 佳之	一般社団法人海洋水産システム協会

● 講習会用テキストの概要



表紙



裏表紙

**CONTENTS**

輸出先国規制対応支援事業 ..... 1

一般衛生管理とHACCPとは ..... 4

産地市場が特に防止すべき危害要因 ..... 6

HACCPシステムによる衛生管理とは ..... 8

**巻頭1 令和5年度水産白書(抜粋)「水産物貿易」と「水産物の生産・流通・加工」の動向** ..... 10

1. 我が国の水産物の産地・消費をめぐる動き ..... 11

2. 我が国の水産物をめぐる動き ..... 15

**巻頭2 産地漁業協同組合 産地水産物地方卸売市場 北海道初の優良衛生品質管理市場・漁港が誕生!** ..... 22

**巻頭3 産地市場関係者の講習会・研修会と現地指導の紹介及び活用事例** ..... 34

**魚市場の最新情報 11のキーワード** ..... 40

**01 品質・衛生管理が必要な理由** ..... 42

食品安全マネジメントシステム ..... 50

Topic 産地市場 HACCPガイドラインの改訂 ..... 51

**02 HACCPに沿った衛生管理の制度化** ..... 52

食品衛生法等の一部を改正する法律の概要について ..... 52

HACCP適用に対する国際的な取り組みと我が国における動向 ..... 53

HACCP制度化に関する衛生管理についての基本的な考え方 ..... 55

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手順 ..... 55

HACCPに沿った衛生管理の制度化に関する Q & A ..... 58

**03 水産物輸出に関する情報** ..... 60

1. 農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略 基本的な考え方 ..... 60

2. 農林水産物・食品輸出プロジェクト(GFP)の取組 ..... 64

3. 海外の食品規制チェックサイト(OMARS)の紹介 ..... 65

4. 輸出証明書オンライン申請手続 ..... 66

5. <参考情報>農林水産物・食品の輸出実績について ..... 67

**04 生産段階の品質・衛生管理** ..... 70

漁船における品質・衛生管理のポイント ..... 70

参考 EU向け輸出水産食品に係る生産施設認定ガイドライン(抜粋) ..... 74

生産施設(定置漁船)におけるEU-HACCP導入の事例 ..... 78

対し輸出水産食品に係る冷蔵船のHACCPシステム導入について ..... 79

参考 冷凍船HACCP導入の手引き(海外向け) ..... 80

冷蔵船(遠洋マブローはス氷船)におけるEU-HACCP導入の事例 ..... 84

Topic 産地市場 今後取り組むべき3つの重点課題 ..... 87

**05 産地市場・漁港の品質・衛生管理** ..... 88

魚市場における品質・衛生管理のポイント ..... 88

Topic 産地市場 特定3種漁港の高度衛生管理基本計画による整備 ..... 96

(参考)産地市場利用者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手順書の概要 魚介類売り場 ..... 99

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手順書(抜粋) ..... 103

Topic 産地市場 コンプライアンス(compliance)～漁業・市場関係の取組み事例 ..... 105

Topic 産地市場 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 ..... 107

**06 産地仲買業の品質・衛生管理** ..... 108

産地仲買業の品質・衛生管理のポイント ..... 108

産地仲買業の品質・衛生管理対象と項目 ..... 108

産地仲買業の品質・衛生管理に關するソフト要件とハード要件の推奨項目 ..... 110

水産加工場における品質・衛生管理 ..... 110

Topic 産地市場 網際電力でアニキサス稼働 ..... 112

(参考)卸売市場の水産物卸売先向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手順書 卸売市場 水産物卸売 ..... 112

**07 英国、欧州連合、スイス及びノルウェー向け輸出水産食品取扱施設に関する認定について** ..... 116

取組の基本的な方向 ..... 116

各国の食品安全確保の強化 ..... 116

農林水産物及び食品の輸出の促進に関する基本方針 ..... 117

認定業務の体制 ..... 118

英国、欧州連合、スイス及びノルウェー向け輸出水産食品の取扱要綱 ..... 118

認定施設のうち産地市場、消費地市場の認定に係る手続等 ..... 119

対し輸出水産食品取扱認定市場松浦市地方卸売市場松浦市場の紹介 ..... 124

付録 農林水産省によるEU向け輸出水産食品取扱施設の認定申請ガイドライン(産地市場及び消費地市場) ..... 128

**08 産地市場の衛生管理システムの事例** ..... 138

1. 石巻市水産物地方卸売市場の事例 ..... 138

2. 浜田漁港7号港ばせ所における衛生管理記録の事例 ..... 141

3. 大船渡市魚市場の事例 ..... 143

**09 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度** ..... 148

優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の概要 ..... 148

優良衛生品質管理市場・漁港認定基準について ..... 148

優良衛生品質管理市場・漁港へのアンケート ..... 150

優良衛生品質管理市場・漁港へのアンケート ..... 168

Topic 産地市場・漁港の品質・衛生管理 ..... 170

Topic 産地市場・漁港の品質・衛生管理 漁港における衛生管理基準の考え方 ..... 171

**10 魚介類の鮮度** ..... 172

1. 制度とは ..... 172

2. 魚介類の鮮度の変化とおいしさの変化 ..... 172

3. 死後変化 ..... 173

4. 死後変化に影響する要因 ..... 175

5. 魚介類の鮮度保持方法 ..... 176

6. 鮮度の判定方法 ..... 178

7. 魚の鮮度の試験方法に関するJASを制定! ..... 180

8. フードチェーンを通じたトレーサビリティを確保する! ..... 181

**11 魚介類の品質** ..... 182

1. 魚介類の成分とその変化 ..... 182

2. 魚介類の死後変化:冷凍・解凍による品質への影響 ..... 183

3. 魚介類の種類による品質変化の特徴 ..... 185

4. 品質評価指標 ..... 186

Topic 産地市場 ヒスタミン濃度検量装置の開発 ..... 187

Topic 産地市場 品質・衛生管理に関する実証試験の実例紹介～沼津港における漁船漁業ビジネスモデル研究会 ..... 188

Topic 産地市場 A3法による衛生管理 ..... 193

Topic 産地市場 豊前市場の紹介 ..... 194

**参考資料** ..... 200

目次



産地関係者を対象とした HACCP 関連の

講習会・研修会の報告

No. 1

与那原・西原町漁業協同組合

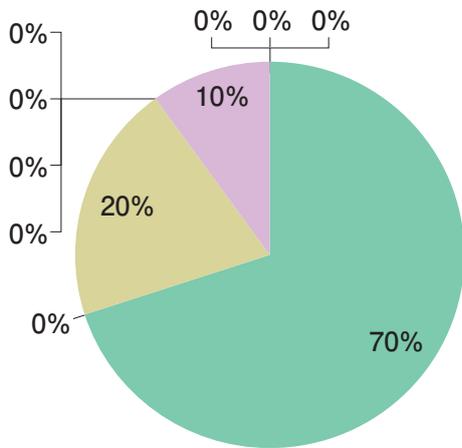
1. 実施体制	共催	与那原・西原町漁業強度組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
2. 実施日		令和6年6月12日
3. 場所	会場名	当添公民館
	所在地	沖縄県島尻郡与那原町板良敷 751
4. 講習	講師	金澤 三紀 合同会社クライム 代表 (農山漁村発イノベーション中央プランナー)  岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士(水産) / 博士(海洋科学)〕
	内容	1. 優良衛生品質管理市場・漁港認定に関わる課題と対策 2. 農林水産物の輸出拡大戦略と GFP の取組み紹介 3. 品質・衛生管理における他産地の取組み事例 4. 地域活性化の取組事例から考える新しいコト 5. 質疑応答・意見交換 6. 講習会アンケート
5. 参加者数		16名



講習会アンケート結果

業種についてお答えください

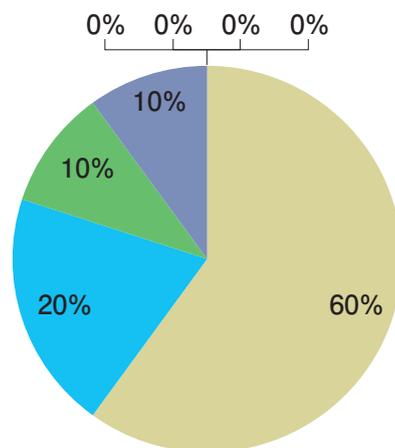
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体  
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他 記載なし

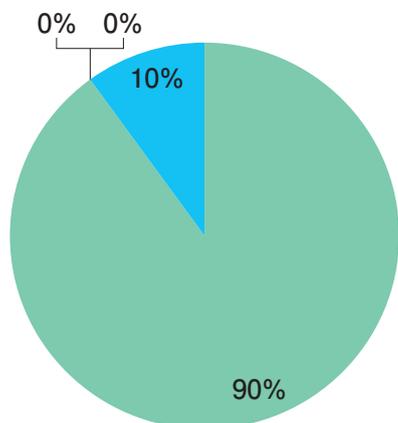
1. あなたの年代をお答えください

- 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



2. (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

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

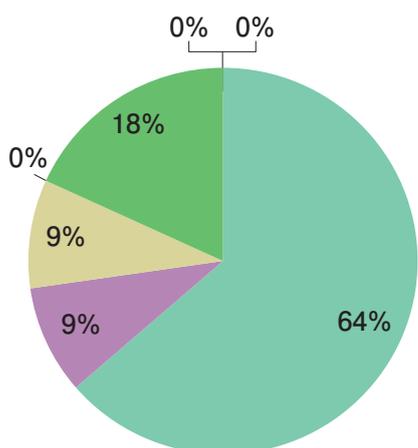


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 船上でももっと衛生管理を極めていきたい。鮮度など。

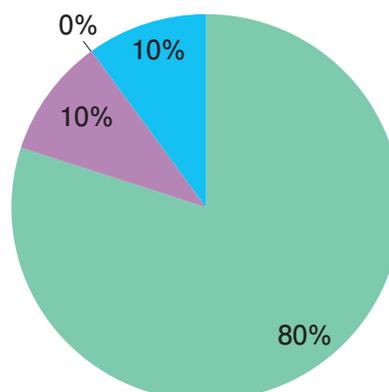
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

## No. 2

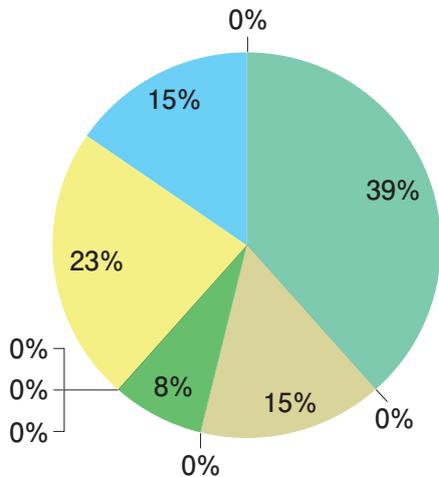
## 石巻市水産物地方卸売市場

1. 実施体制	共催	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 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)	 <p>荷捌き施設の外観</p>  <p>講習会の様子</p>
	後援	石巻市、石巻市漁船誘致及び原魚等確保推進委員会	
2. 実施日	令和6年7月25日		
3. 場所	会場名	石巻市水産物地方卸売市場管理事務所 2階 研修室	
	所在地	宮城県石巻市魚町2丁目14番地	
4. 講習	講師	金澤 三紀 合同会社クライム 代表 (農山漁村発イノベーション中央プランナー)  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)/博士(海洋科学)〕	
	内容	1. 石巻市水産物地方卸売市場石巻売場の衛生管理について 2. 優良衛生品質管理市場・漁港認定に関わる課題と対策 3. 水産物の衛生管理と温度 4. 水産物に対する氷の利用について 5. 質疑応答・意見交換 6. 講習会アンケート	
5. 参加者数	42名		

## 講習会アンケート結果

### 業種についてお答えください

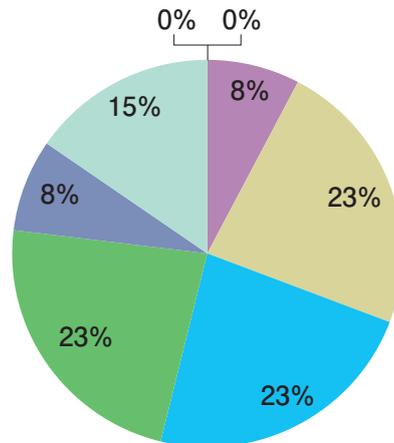
- 1) 漁業
- 6) 小売業
- 2) 養殖業
- 7) 運送業
- 3) 荷受業
- 8) 関係団体  
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 4) 仲買業
- 10) その他
- 5) 加工業
- 11) 無回答



10) その他 ● 飼料製造業 ● 製氷業

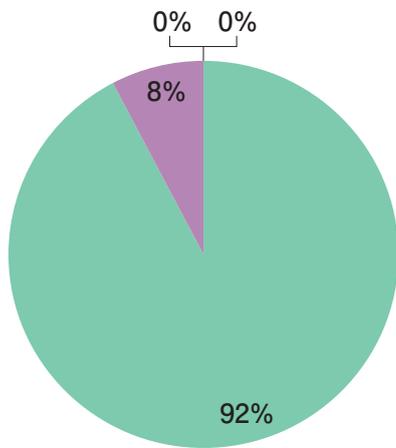
### 1. あなたの年代をお答えください

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



2. (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

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

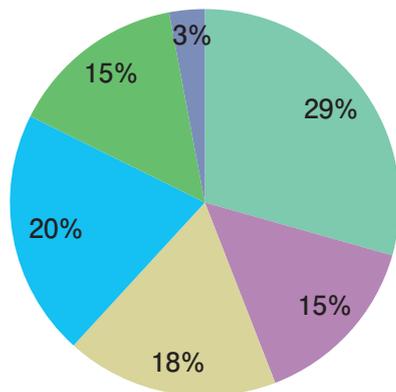


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 鳥と氷について
- 氷の使い方による魚体温度、品質保持の違いについて良く理解出来たので鮮度保持に役立てたい。
- 全てです。
- 他市町村の高度衛生管理の中であった、衛生管理者にバッチ等の目印をつけて管理者が分かりやすくなるようにしたい。
- 消費者へ安全な食品提供を行う施設管理を進める。
- 生産者⇒⇒搬入(魚市場) 搬出⇒⇒買受人までの温度調査をすることで品質管理の意識向上になるのでは？

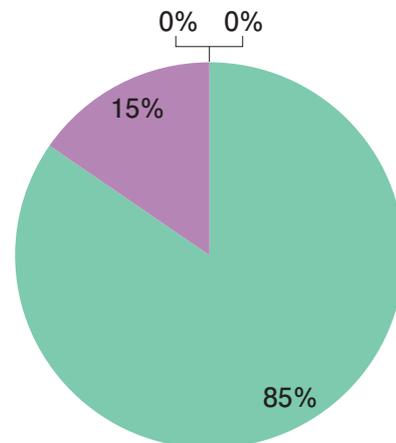
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策(施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他
- スラリーアイスの製造設備



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



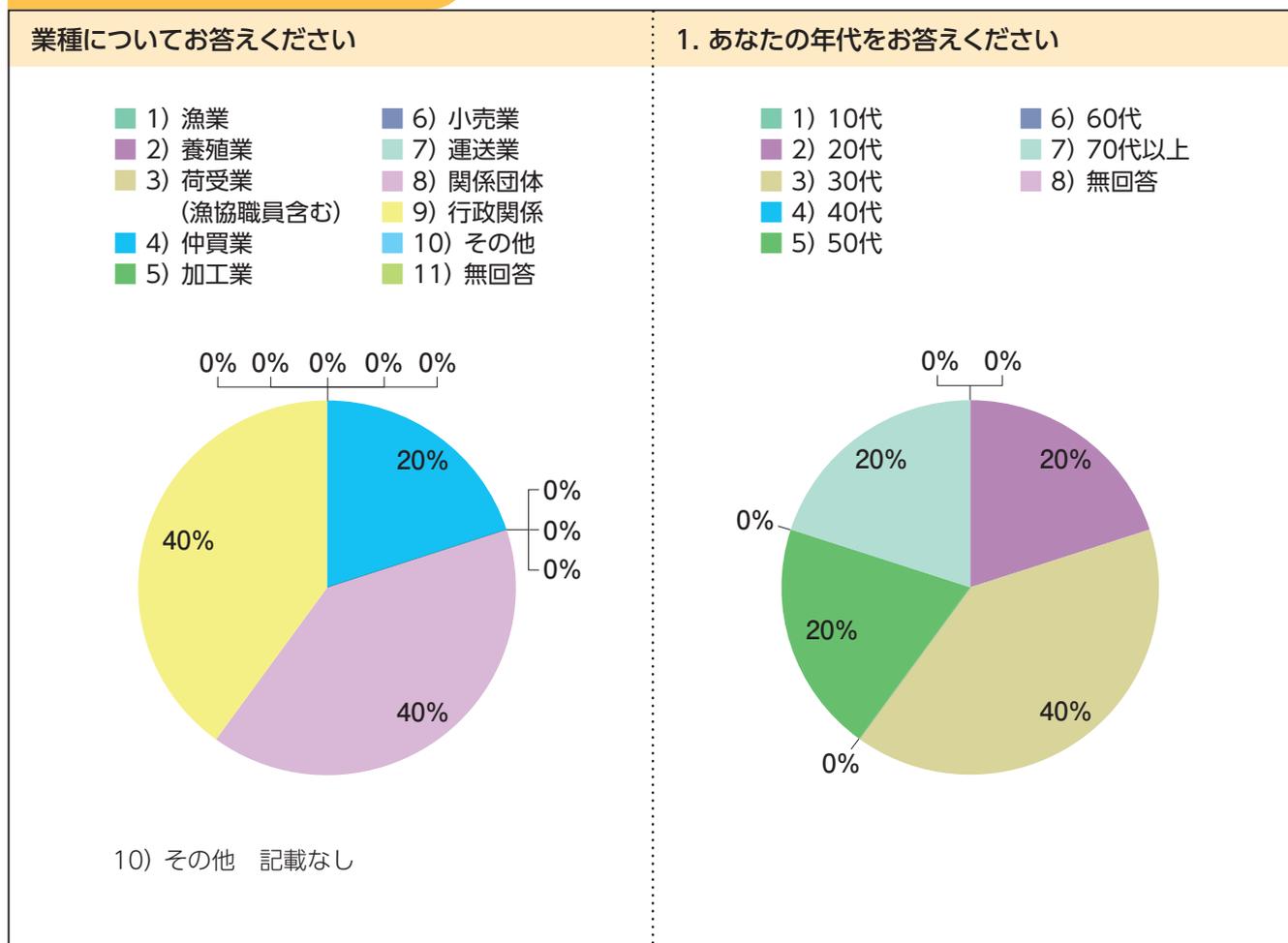
6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 今後の取り組みについて魚市場、漁業者、買受人との話し合いを行ないたいです。
- 岡野さんのお話が大変分かり易く理解が深まりました。ありがとうございました。
- 漁港内に浮遊しているプラスチックごみ等の回収がなされてない。
- 定置コーナーの岸壁側の側溝の悪臭・加工団地雨水の悪臭(西港へ排水)
- 建屋内売り場の清掃がなされてない。
- 周辺にトイレが無く運送業者等が困っている。
- HACCPのチェックは(帽子の着用・たばこの指定場所・電動リフトの使用等)社外チェック員を配置することで意識改革になる。
- 買受人の控室(休憩室)が無い。

## No. 3 高知県漁業協同組合 室戸岬支所

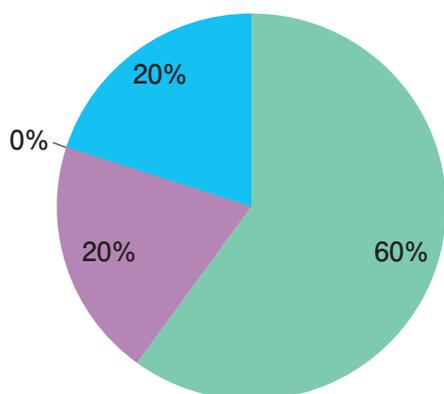
1. 実施体制	共催	高知県漁業協同組合 室戸岬支所 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)	 <p>荷捌き業務の様子</p>
2. 実施日		令和6年8月9日	
3. 場所	会場名	高知県漁業協同組合 室戸岬支所	 <p>講習会場</p>
	所在地	高知県室戸市室戸岬町 6810-152	
4. 講習	講師	岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士（水産）/ 博士（海洋科学）〕	
	内容	<ol style="list-style-type: none"> <li>優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説</li> <li>全国の産地市場における HACCP と一般衛生管理の取組み事例</li> <li>高知県漁業協同組合 室戸岬支所の衛生品質管理に係る課題と対策</li> <li>水産物の輸出関連情報と産地市場の ICT 取組み事例</li> <li>質疑応答・意見交換</li> <li>講習会アンケート</li> </ol>	
5. 参加者数		6名	

## 講習会アンケート結果



2. (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

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

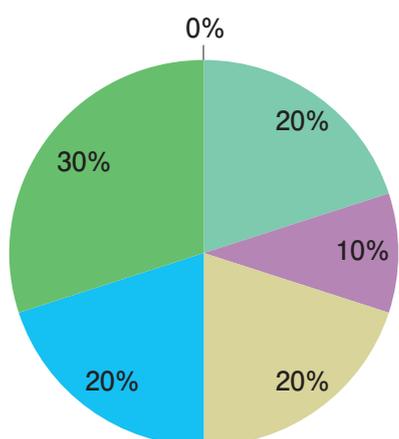


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 市場の職員数が減少していることや今後数年以内に定年退職者が大量に出ることから、市場の電子化等による省力化が急務だと考えております。電子化は非常に興味があり、勉強になりました。
- 水の管理は重要と感じた。

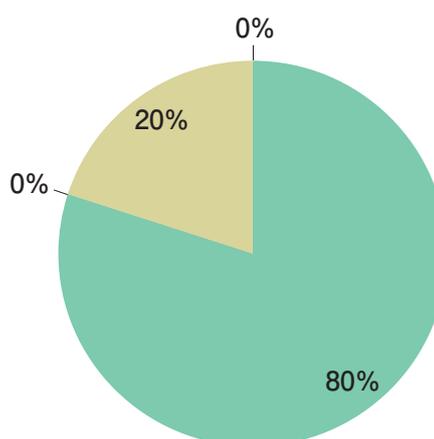
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

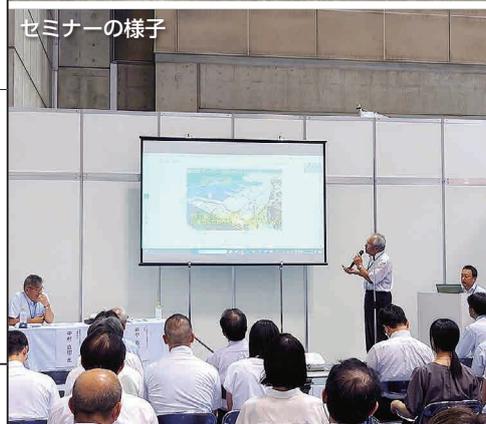
- 講習会は継続が重要と感じます。今後も最新の情報を提供してもらえればと思います。
- 漁師さんとかも出席するべきと思う。出席者の少ないのが残念！消費地市場が衛生市場のことをもっと知って欲しい。

## No. 4 シーフードショー東京

1. 実施体制	主催	一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
2. 実施日		令和6年8月22日
3. 場所	会場名	第26回 ジャパン・インターナショナル・シーフードショー
	所在地	東京ビッグサイト東館 D会場
4. 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 専務理事
	内容	1. 【松浦魚市場】最新のEU-HACCP認定市場取得！（長崎県）の紹介 2. 松浦魚市場の衛生管理の取組み 3. 【歯舞水産物地方卸売市場】最新の優良衛生品質管理市場・漁港認定取得！（北海道初）の紹介 4. 歯舞水産物地方卸売市場の衛生管理の取組み 5. 質疑応答・意見交換 6. 講習会アンケート
5. 参加者数		69名



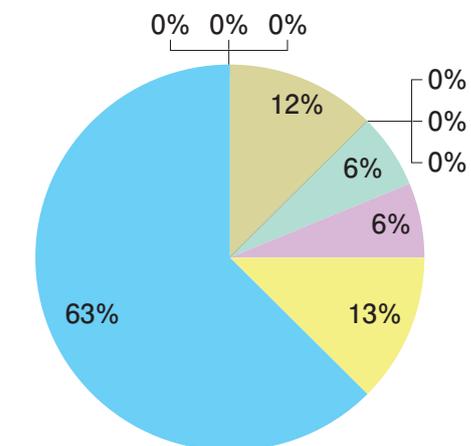
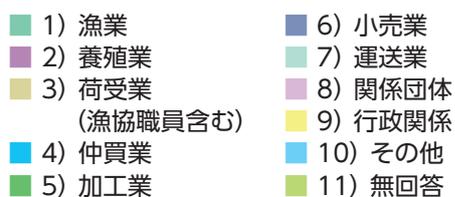
シーフードショー会場内の様子



セミナーの様子

## 講習会アンケート結果

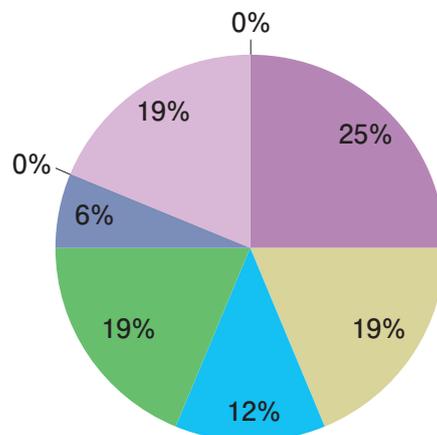
業種についてお答えください



10) その他

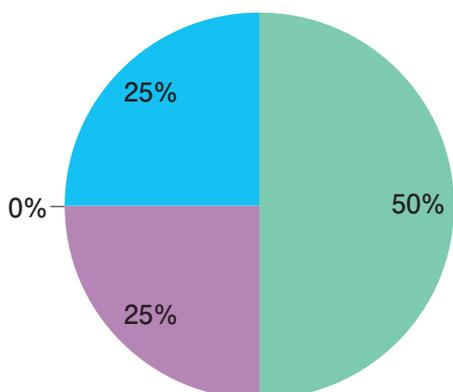
● 商社	● 国立大学法人
● システム開発	● 卸売業
● ソフトベンダー	● 学生

1. あなたの年代をお答えください



2. (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

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

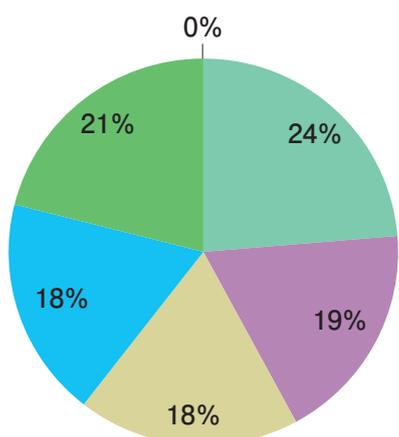


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 衛生管理システムの統一プラットフォームの開発

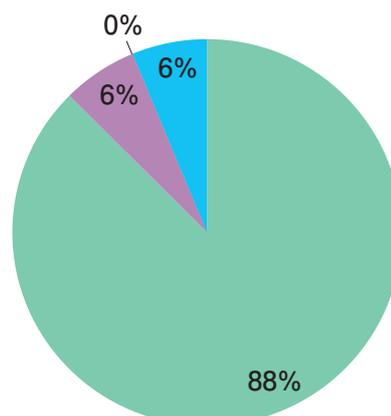
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 衛生管理は必要だと思いますが、色々な面で厳しいと考えています。ただ、少しでも衛生管理に気を付けて安心安全な魚も販売したいと思います。
- 歯舞漁協が防災施設整備を合わせて行ったことは参考になった。西日本地区においても、BCP との関連で、防災施設整備は必須となる。市場再整備は、資源管理や海業の視点も含めて総合的に検討されるべき。

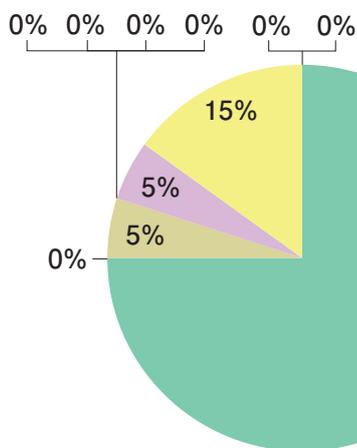
## No. 5 磯崎漁業協同組合

1. 実施体制	共催	磯崎漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)	 <p>荷捌き施設の外観</p>	
	協力	茨城県、ひたちなか市		
2. 実施日	令和6年9月13日			
3. 場所	会場名	磯崎漁業協同組合 2階会議室		 <p>講習会の様子</p>
	所在地	茨城県ひたちなか市磯崎町 4643		
4. 講習	講師	富山 実 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家 (博士(農学)/MEL 審査員)		
	内容	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)/博士(海洋科学)) 1. 水産物輸出と生産・流通・加工の動向 2. 水産物の持続可能な利用の推進に係る取組み事例 3. 最新の衛生管理対応型産地市場の事例紹介 4. 品質・衛生管理の差別化による新たな流通販売の取組み事例 5. 質疑応答・意見交換 6. 講習会アンケート		
5. 参加者数	18名			

## 講習会アンケート結果

### 業種についてお答えください

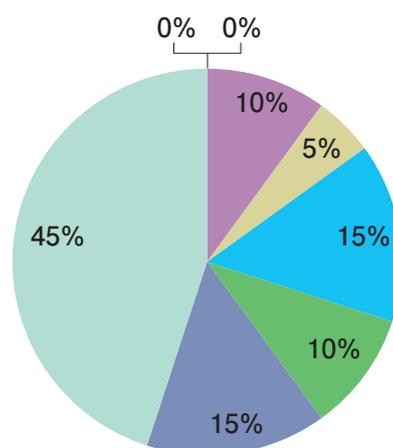
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体  
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他 記載なし

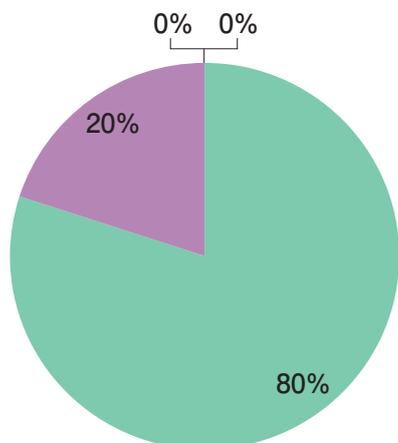
### 1. あなたの年代をお答えください

- 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



2. (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

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

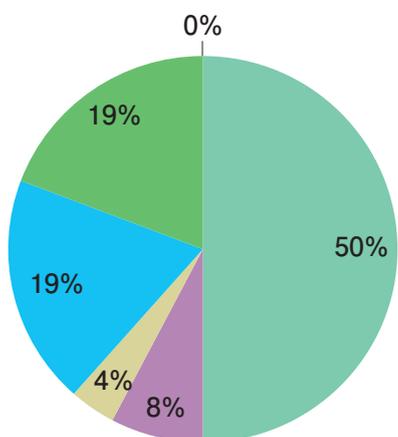


3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください

- 県内産地市場の品質衛生管理体制の推進に関する支援
- 活締め 神経抜き、他
- 現在の取組を継続する事。  
HACCP に対する関心度が業界に係わらず消費者にもある事を感じる。

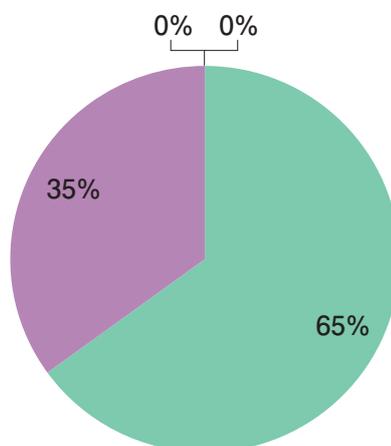
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報がありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
  - 2) 海外のHACCP関連情報
  - 3) 市場のHACCP関連ソフト対策  
(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
  - 4) 市場のHACCP関連ハード対策  
(施設や設備など)
  - 5) 市場のHACCP関連事例
  - 6) その他
- 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 大変興味深いご講演誠にありがとうございました。ご多忙の中先生方には遠路当地にお越しいただき重ねて感謝申し上げます。殊に岡野先生には平素より市場衛生管理等水産振興に関する格別なご支援を賜りありがとうございます。本県の産地市場につきましては、まだまだ品質衛生管理体制が未熟な点がございまして、今後ともご指導のほどよろしくお願い申し上げます。
- 特にざっくばらんに説明してくれて判りやすかった。
- シャーベットアイスの溶ける時間
- 北海道や沖縄の漁協で行われる品質管理について知ることができた。沖縄でもシャーベットアイスを使うことで鮮度のよい魚を東京や海外へ送ることができるようになり、魚価の上昇にもつながっていることを知ることができて勉強になった。
- 現在、水産業界が抱えている大きな問題として漁業従事者の高齢化・後継者不足であり、その問題を行政が参加して地域で取り組んでいる事に関心を持った。シャーベットアイスの利用については、都市圏に近い事から鮮度維持に関してはどうかと感ずる。(製氷コストの問題)

No. 6

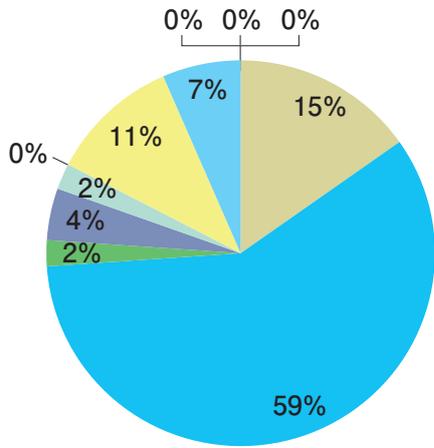
勝浦漁業協同組合

1. 実施体制	共催	勝浦漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関) 千葉県	 <p>荷捌き施設の外観</p>
2. 実施日		令和6年9月26日	
3. 場所	会場名	勝浦漁業協同組合 3階 会議室	 <p>講習会の様子</p>
	所在地	千葉県勝浦市浜勝浦 370 番地	
4. 講習	講師	金澤 三紀 合同会社クライム 代表 (農山漁村発イノベーション中央プランナー)  岡野 利之氏 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士(水産) / 博士(海洋科学)〕	
	内容	1. 産地市場に品質・衛生管理が必要な理由 2. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度と取組み事例 3. 衛生管理に取組む産地の事例紹介 4. 勝浦魚市場に関する衛生管理対応の状況について 5. 勝浦魚市場に関する課題と対策の検討 6. 質疑応答・意見交換 7. 講習会アンケート	
5. 参加者数		121名	

講習会アンケート結果

業種についてお答えください

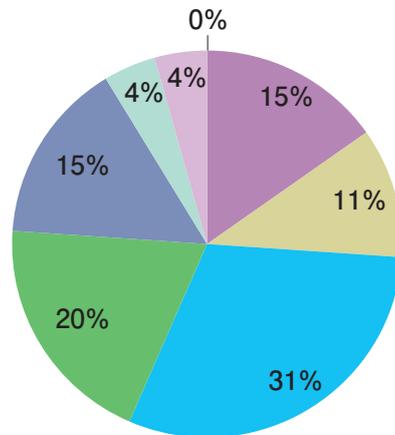
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体  
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他 ● 飲食業 ● 船舶無線電気

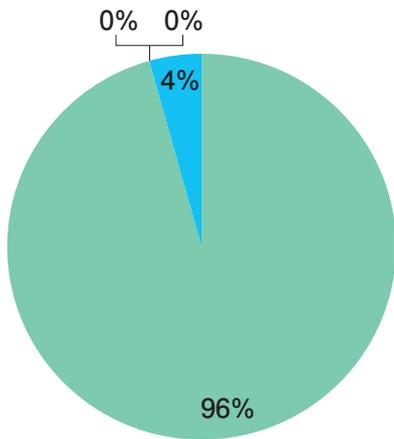
1. あなたの年代をお答えください

- 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



2. (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

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

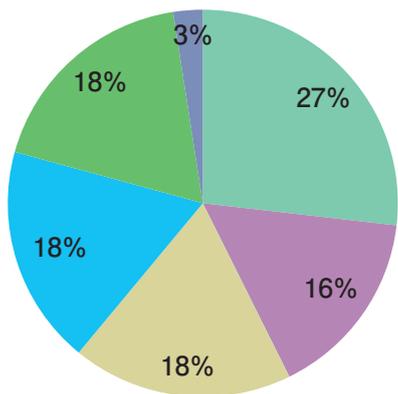


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 入場時の衛生管理
- 洗浄
- 産地市場として今後やらなければいけない衛生管理
- 漁協職員として引続き、現在の衛生管理を取り組みたい。
- 優良市場認定へのサポート

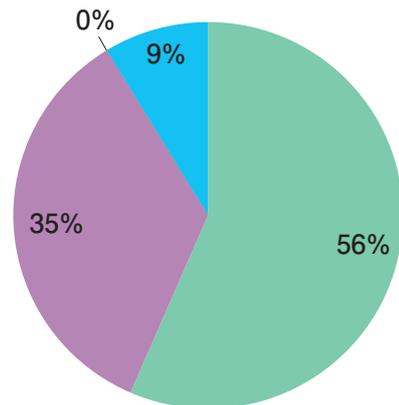
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 説明が分かりやすかった。
- 講習会ありがとう御座いました。
- また、よろしくお願いします。

## No. 7 奄美漁業協同組合

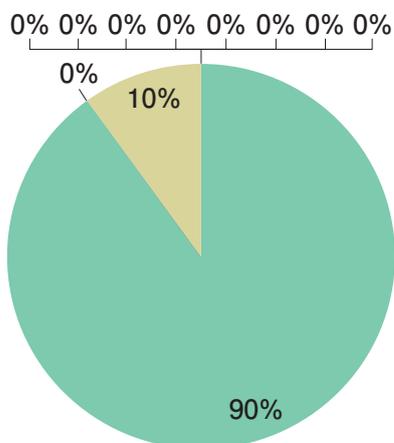
1. 実施体制	共催	奄美漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
	協力	鹿児島県、奄美市
2. 実施日	令和6年10月3日	
3. 場所	会場名	奄美市笠利農村環境改善センター会議室
	所在地	鹿児島県奄美市笠利町万屋 1515-1
4. 講習	講師	金澤 三紀 合同会社クライム 代表 (農山漁村発イノベーション中央プランナー)  岡野 利之氏 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士(水産) / 博士(海洋科学)〕
	内容	1. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度について 2. 奄美漁業協同組合に関する課題と対策の検討 3. 品質・衛生管理における他産地の取組み事例 4. 地域活性化の取組事例から考える新しいコト 5. 質疑応答・意見交換 6. 講習会アンケート
5. 参加者数	19名	



## 講習会アンケート結果

### 業種についてお答えください

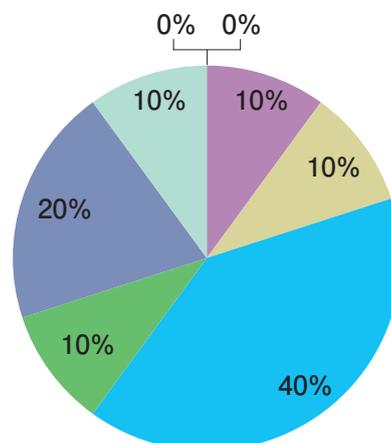
- 1) 漁業
- 6) 小売業
- 2) 養殖業
- 7) 運送業
- 3) 荷受業
- 8) 関係団体  
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 4) 仲買業
- 10) その他
- 5) 加工業
- 11) 無回答



10) その他 記載なし

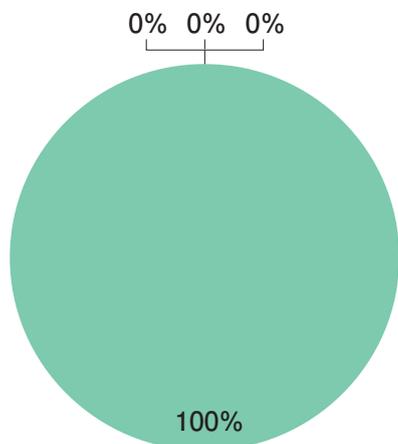
### 1. あなたの年代をお答えください

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



2. (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

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

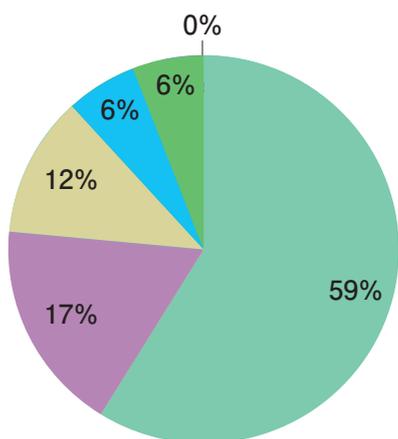


3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください

- 衛生管理
- 漁協の発展ため!

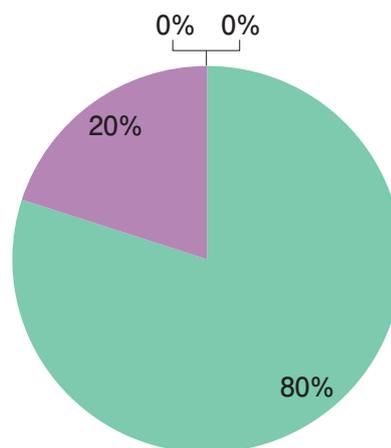
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 毎年貴重な研修会ありがとうございます。12月の更新に向けて頑張っていきます。

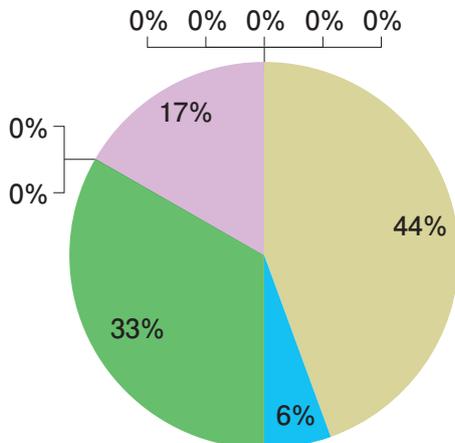
## No. 8 南三陸町地方卸売市場

1. 実施体制	共催	宮城県漁業協同組合 志津川支所 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)	 <p>荷捌き施設の外観</p>
	協力	南三陸町	
2. 実施日	令和6年10月9日		
3. 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字旭ヶ浦1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 利之氏 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理【技術士(水産)/博士(海洋科学)】	 <p>講習会の様子</p>
	内容	<ol style="list-style-type: none"> <li>全国の産地市場における衛生管理の取組み事例</li> <li>南三陸町地方卸売市場の課題と対策 対象者: 漁協職員、魚市場担当職員、南三陸町役場</li> <li>水産物の一般衛生管理と HACCP</li> <li>優良衛生品質管理市場・漁港認定について 対象者: 魚市場登録買受人、魚市場審議会委員、漁協職員、魚市場担当職員、役場農林水産課</li> <li>質疑応答・意見交換</li> <li>講習会アンケート</li> </ol>	
5. 参加者数	29名		

## 講習会アンケート結果

### 業種についてお答えください

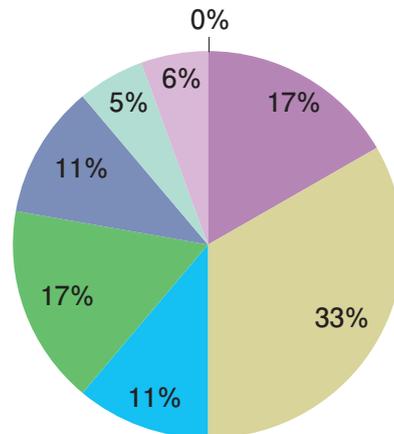
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体  
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他 記載なし

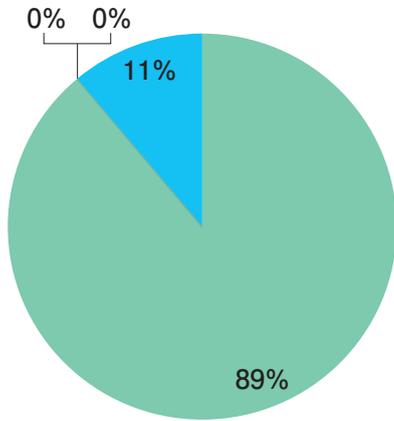
### 1. あなたの年代をお答えください

- 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



2. (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

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

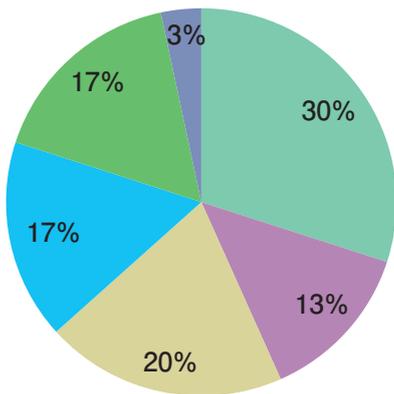


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 手洗い、服装の徹底、長靴の洗浄
- 買受人も含めた体調管理や衛生管理の徹底、監視をしていきたい。
- 手洗い、足洗い

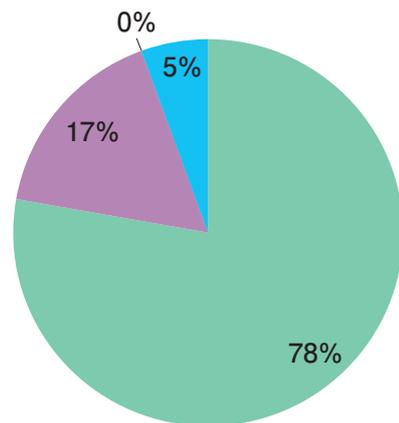
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- たくさんの方々が参加してくれたので今後の取り組みに期待したいと思います。今日は、ありがとうございました。

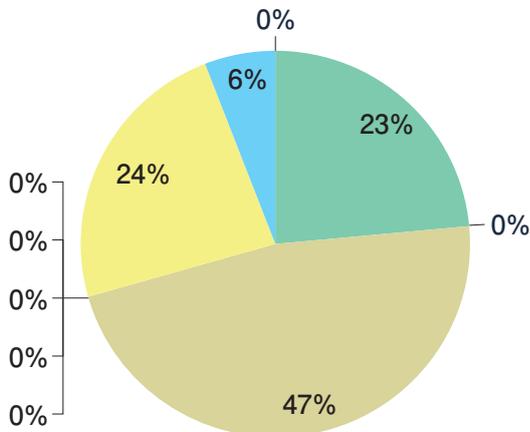
1. 実施体制	共 催	熊野漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
	協 力	熊野市農林水産課
2. 実施日	令和6年10月17日	
3. 場 所	会場名	熊野市民会館
	所在地	三重県熊野市木本町624
4. 講 習	講 師	金澤 三紀 合同会社クライム 代表  岩田 佳之 海洋水産システム協会 研究開発部 技師
	内 容	1. 「水産物貿易」と「水産物の生産・流通・加工」の動向 2. 品質・衛生管理が必要な理由 3. 漁船での品質・衛生管理 4. 産地市場での品質・衛生管理 5. 質疑応答・意見交換 6. 講習会アンケート
5. 参加者数	18名	



講習会アンケート結果

業種についてお答えください

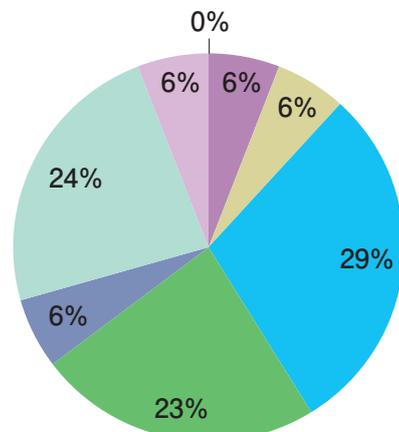
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体  
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他 ● 顧問

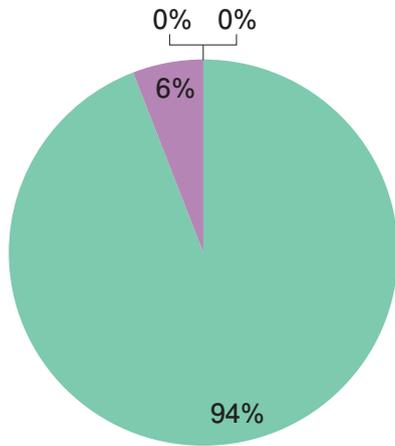
1. あなたの年代をお答えください

- 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



2. (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

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

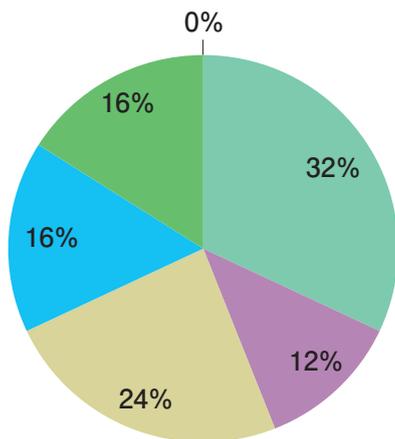


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 漁業者の品質管理意識→認定漁船を増す、仲買人への衛生管理の徹底
- 防鳥ネットの補修改善
- 故障箇所の修繕
- 魚の鮮度
- 施設のハード面の改善について
- 冷却、冷凍管理

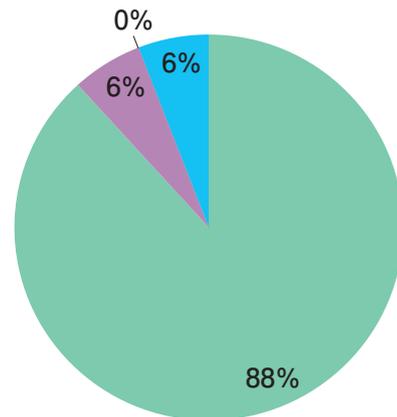
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 今後、衛生管理の継続と、価格への反映が必要
- この市場を利用されてる皆さんには、衛生管理を理解して頂きこれからも続けていただきたい。
- 今後も継続して講習会の開催をお願いします。

## No.10 地方卸売市場大畑町魚市場

1. 実施体制	共催	むつ市大畑地区産地協議会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
	協力	むつ市大畑庁舎、大畑町漁業協同組合
2. 実施日	令和6年10月17日	
3. 場所	会場名	地方卸売市場大畑町魚市場 研修室
	所在地	青森県むつ市大畑町湊村地内
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) / 博士 (海洋科学)]
	内容	1. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説 2. 地方卸売市場大畑町魚市場の衛生品質管理マニュアルについて 3. 全国の優良衛生品質管理市場・漁港の取組み事例 4. 地方卸売市場大畑町魚市場の課題と対策 5. 質疑応答・意見交換 6. 講習会アンケート
5. 参加者数	24名	



荷捌き施設の外観

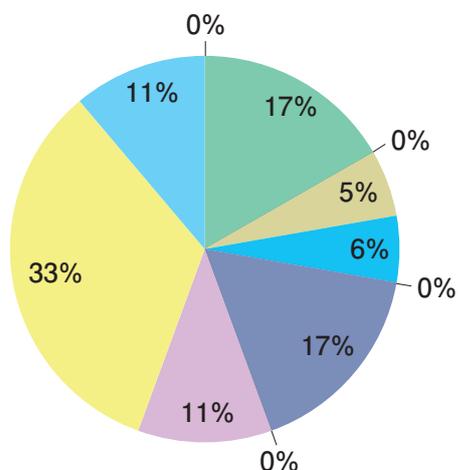


講習会の様子

## 講習会アンケート結果

### 業種についてお答えください

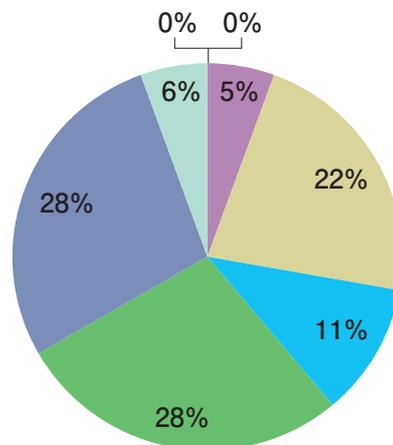
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体  
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他 ● 商工会

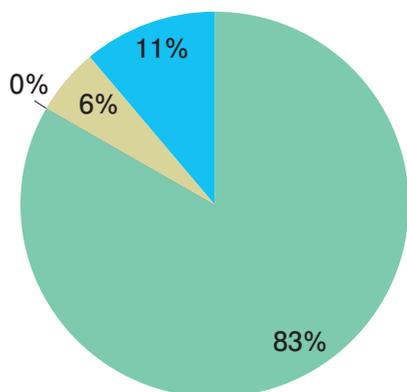
### 1. あなたの年代をお答えください

- 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



2. (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

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

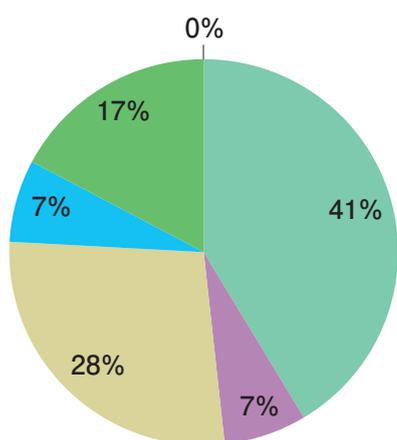


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 自分の身だしなみをしっかりやる。
- 消毒の徹底
- 衛生管理
- 関係者の意識の向上
- 全部

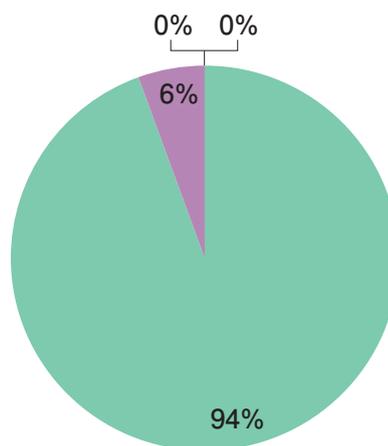
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- もう少し、事例照会を多くしてほしい。

## No.11 北さつま漁業協同組合

1. 実施体制	共催	北さつま漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
2. 実施日		令和6年10月18日
3. 場所	会場名	北さつま漁業協同組合
	所在地	鹿児島県阿久根市晴海町2番地
4. 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  山内 和夫 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家
	内容	1. 水産物の食中毒事例 2. 産地市場の衛生管理対策 (一般的衛生管理と HACCP の考え方) 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説 4. 北さつま漁業協同組合の衛生品質管理に係る課題と対策 5. 質疑応答・意見交換 6. 講習会アンケート
5. 参加者数		18名

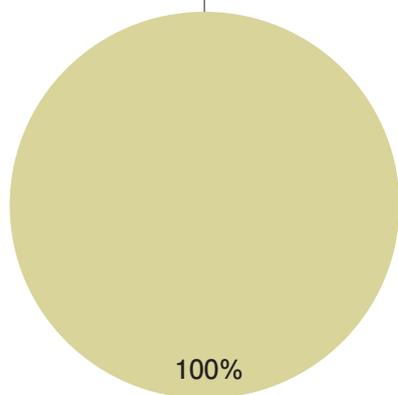


## 講習会アンケート結果

### 業種についてお答えください

- 1) 漁業
- 6) 小売業
- 2) 養殖業
- 7) 運送業
- 3) 荷受業
- 8) 関係団体  
(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

0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0% 0%

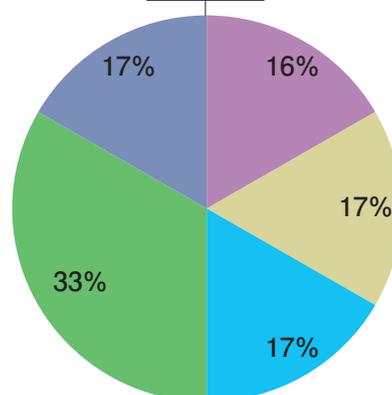


10) その他 記載なし

### 1. あなたの年代をお答えください

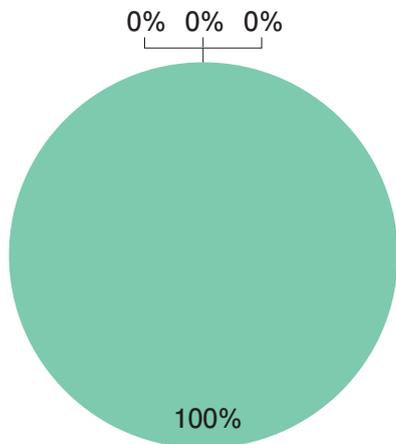
- 1) 10代
- 6) 60代
- 2) 20代
- 7) 70代以上
- 3) 30代
- 8) 無回答
- 4) 40代
- 5) 50代

0% 0% 0%



2. (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

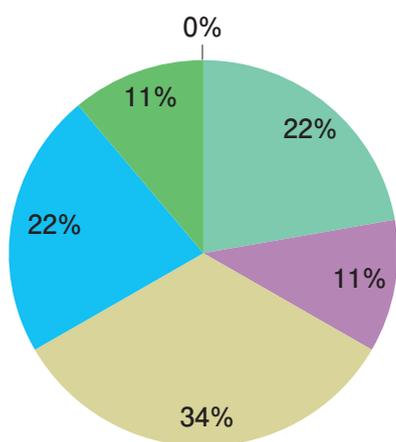
- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答



3. 2の質問に関連して、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

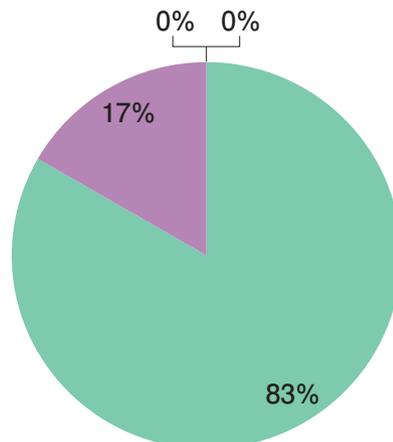
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

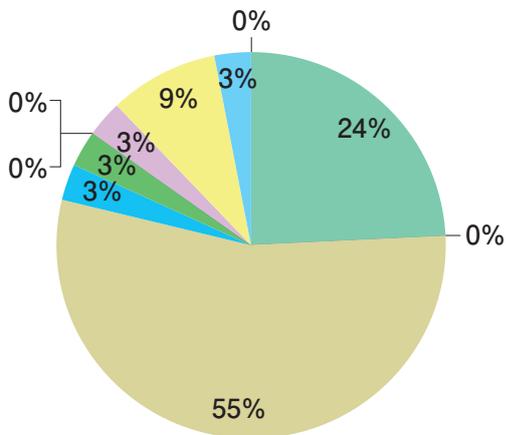
## No.12 気仙沼漁業協同組合

1.実施体制	共催	気仙沼漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP認定加速化支援センター構成機関) 気仙沼市魚市場衛生品質管理推進協議会	 <p>荷捌き施設の外觀</p>
2.実施日		令和6年10月29日	
3.場所	会場名	気仙沼市魚市場 3階 第1・2会議室	 <p>講習会の様子</p>
	所在地	宮城県気仙沼市魚市場前 8番 25号	
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)]  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	1. 水産物の食中毒事例 2. 産地市場の衛生管理対策 (一般的衛生管理と HACCP の考え方) 3. 優良衛生品質管理市場認定制度について 4. 気仙沼市魚市場の衛生品質管理に係る課題と対策 5. 質疑応答・意見交換 6. 講習会アンケート	
5.参加者数		41名	

## 講習会アンケート結果

### 業種についてお答えください

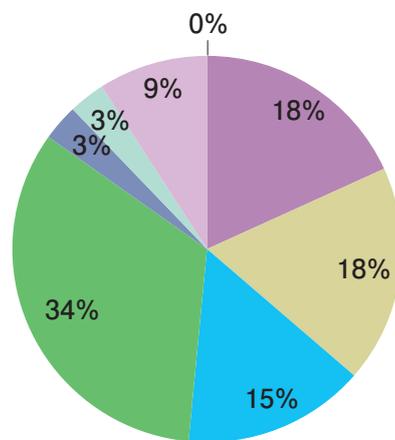
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体  
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他 ● 魚問屋業

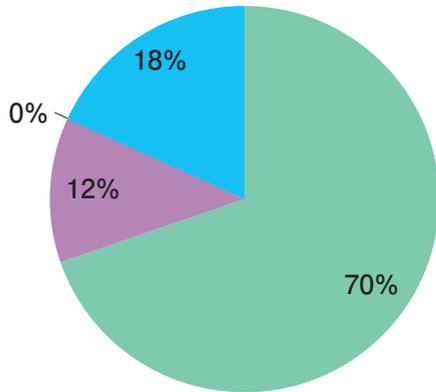
### 1. あなたの年代をお答えください

- 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



2. (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

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

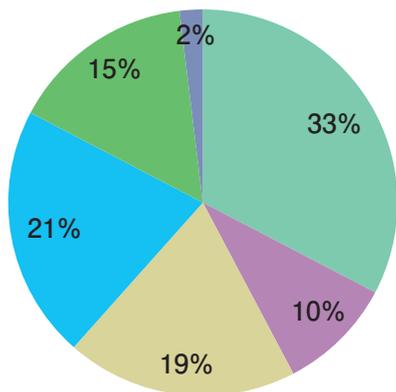


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 職員全体の意識向上
- 作業場の衛生管理と関係各社への意識改革に努めたい。
- 気仙沼魚市場の衛生管理を向上させ、消費者へ、安全安心な水産物の供給をはかり、魚価向上と付加価値を付け、漁業者、魚問屋、仲買冷凍冷蔵業者、漁協の安定経営と消費者へより衛生的な商品、安全な水産物を届けることを目標と致します。
- 仲買人との温度差がある。代表者だけ集めるのではなくて関係者全員の前でしかるべき者が宣言をしなくてはならないと思う。
- 場内入場者の着帽の徹底
- D棟を担当しているため毎日終業時は見回りをして掃除などを徹底的に行う！
- 優良衛生品質管理市場認定

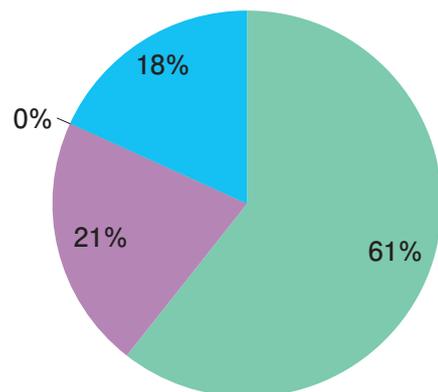
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- いつもお世話になっております。今回の講習では具体的な指導頂きました。
- この度は講習会に参加させていただき誠にありがとうございました。  
漁港整備を担当する者として、魚市場周りの整備にあたっては、市場の衛生・品質管理の仕組みや計画を的確に把握して、連携しながら進めていくべきと改めて認識したところです。今後も魚市場の方々と情報共有を行いながら的確な整備を推進してまいりたいと考えております。

## No.13 銚子市漁業協同組合

1.実施体制	共催	銚子市漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
2.実施日		令和6年10月30日
3.場 所	会場名	銚子市漁業協同組合 第一市場 2階 会議室
	所在地	千葉県銚子市新生町 1-36-12
4.講 習	講 師	金澤 三紀 合同会社クライム 代表 (農山漁村発イノベーション中央プランナー)  岡野 利之氏 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士(水産) / 博士(海洋科学)〕
	内 容	1. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説 2. 全国の産地市場における HACCP と一般衛生管理の取組み事例 3. 銚子市漁業協同組合 第3荷さばき所 No.1の衛生管理対応 4. 銚子市漁業協同組合 第3荷さばき所 No.1の課題と対策 5. 質疑応答・意見交換 6. 講習会アンケート
5.参加者数		67名



荷捌き施設の外観

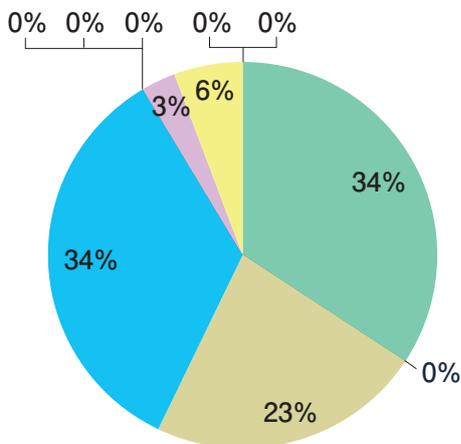


講習会の様子

## 講習会アンケート結果

### 業種についてお答えください

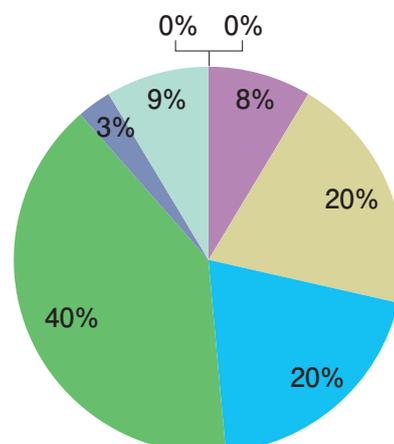
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体  
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他 記載なし

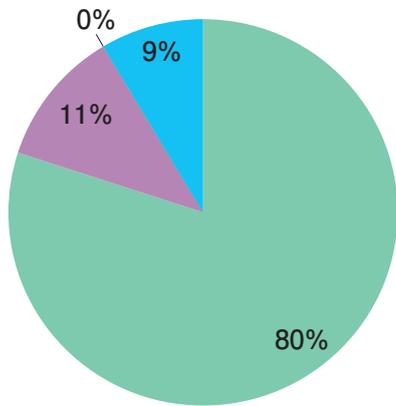
### 1. あなたの年代をお答えください

- 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



2. (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

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

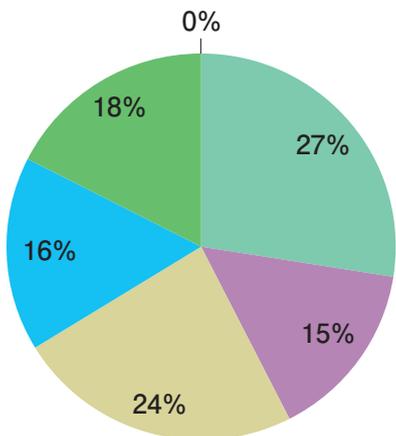


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 衛生、鮮度管理
- 衛生管理 品質管理
- 魚箱の直置き防止のためのパレットや台車の有用性について、漁業者の立場から考え利用可能であれば取り組みたい。
- ガイドラインの作成は取り組んで行きたいと思った。
- 船上から衛生管理を徹底し漁獲物を鮮度良く持ってきたいと思いました。
- 安心安全管理、衛生管理を従業員と話し合いながら未長く取り組みたいと考えています。

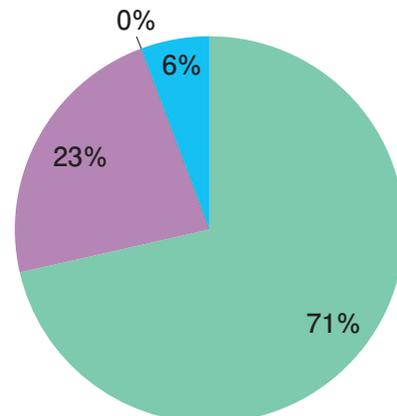
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他
- 防鳥対策



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



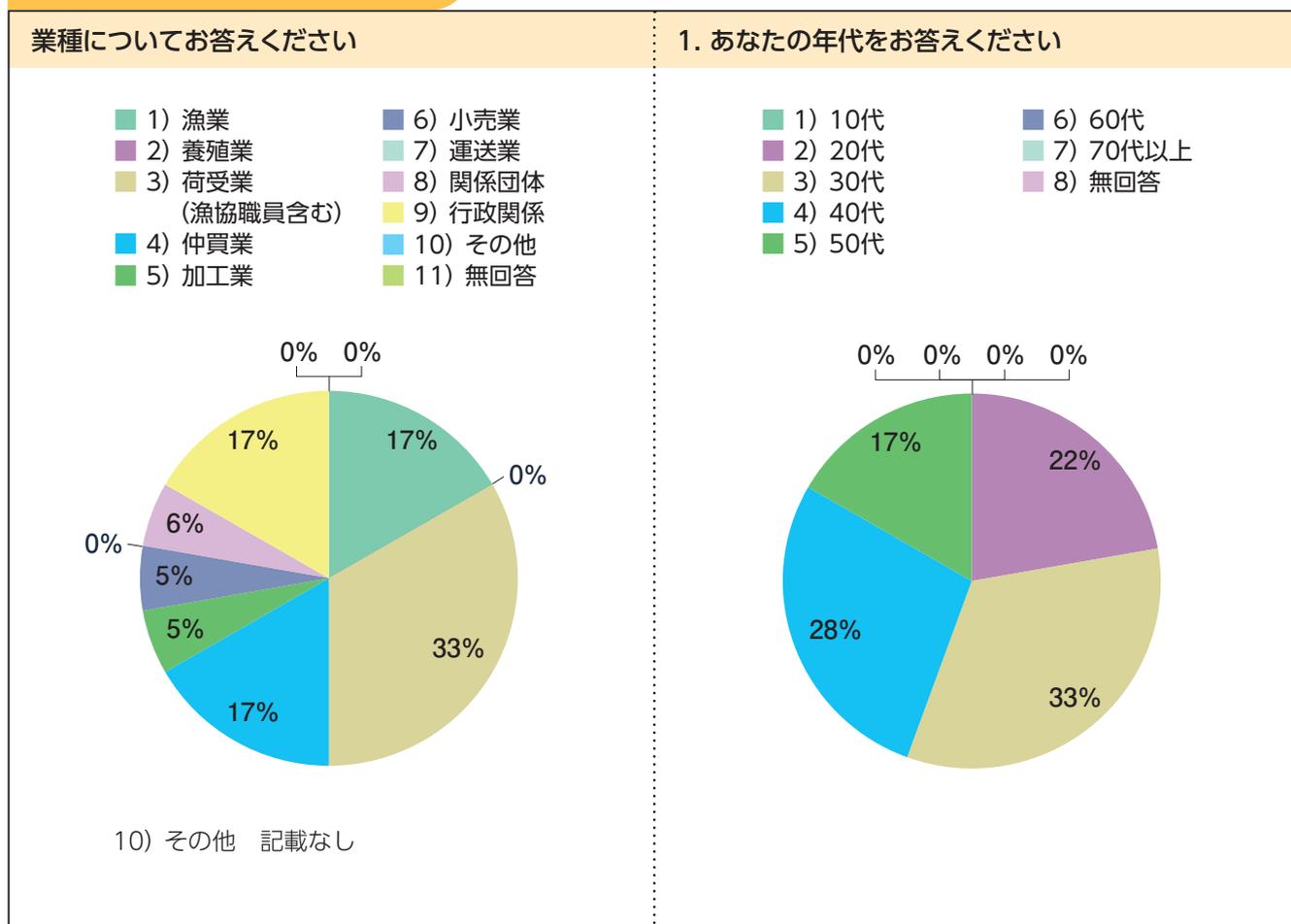
6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 第2部では、他港での取り組みなどを動画や画像でご説明いただいたので、具体的なイメージが浮かびやすく、衛生管理へのモチベーションアップにつながった。
- 講習の時間が長かった。事前の案内で終了時刻を設定していただけると、講習後の予定が立てやすいと思った。
- 魚の鮮度変化 アニサキスについて
- 貴重なお話をありがとうございました。新しく運用されていく市場に関して、具体的に漁業者の視点から、どのように運用していくのが良いのか今後も考えながら水揚げを含む仕事に取り組んでいきたいと思えます。
- 講習会ありがとうございました 講師の方々お疲れ様でした。
- 継続的にセミナー講座は実施していただきたい希望はあります。

## No.14 歯舞漁業協同組合

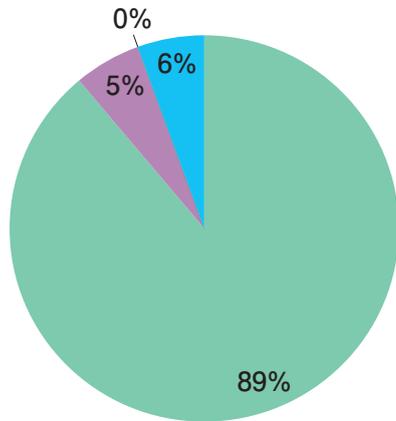
1. 実施体制	共催	歯舞漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP認定加速化支援センター構成機関)	 <p>陸揚げ作業の様子</p>
2. 実施日		令和6年11月1日	
3. 場所	会場名	歯舞漁業協同組合 会議室	
	所在地	北海道根室市歯舞4丁目132番地2	
4. 講習	講師	岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士(水産)/博士(海洋科学)〕  岩田 佳之 海洋水産システム協会 研究開発部 技師	 <p>講習会の様子</p>
	内容	<ol style="list-style-type: none"> <li>水産物の生産・流通・加工・貿易の動向</li> <li>産地市場の一般衛生管理とHACCP</li> <li>優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説</li> <li>歯舞水産物地方卸売市場の課題と対策</li> <li>質疑応答・意見交換</li> <li>講習会アンケート</li> </ol>	
5. 参加者数		22名	

## 講習会アンケート結果



2. (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

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

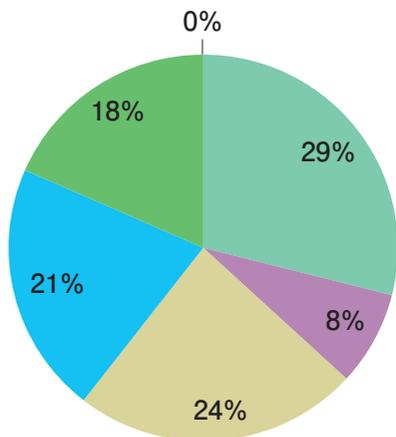


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 魚の鮮度保持に取り組みたい。
- 徹底した漁師の教育！
- 日々の清掃の徹底
- 衛生管理をより厳しく取り組んでいきたいと思う。市場入場時のルールをもう一度確認して業務に移りたいと思う。
- ゴミは、落ちているのは、非常に見た目は悪いので、徹底して無くすようにしたい。
- 衛生管理は重要であり、当たり前の事ですが、ゴミを見つけたら拾うように心がける。
- 荷受方法について、現状に近い荷受方法を模索したい。

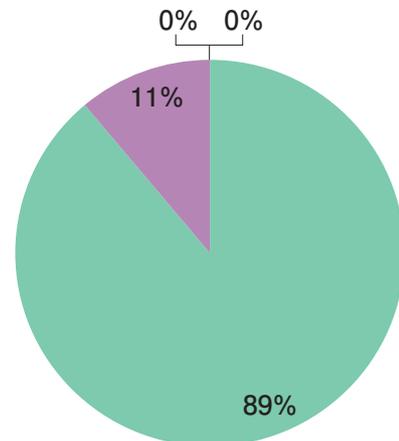
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報がありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



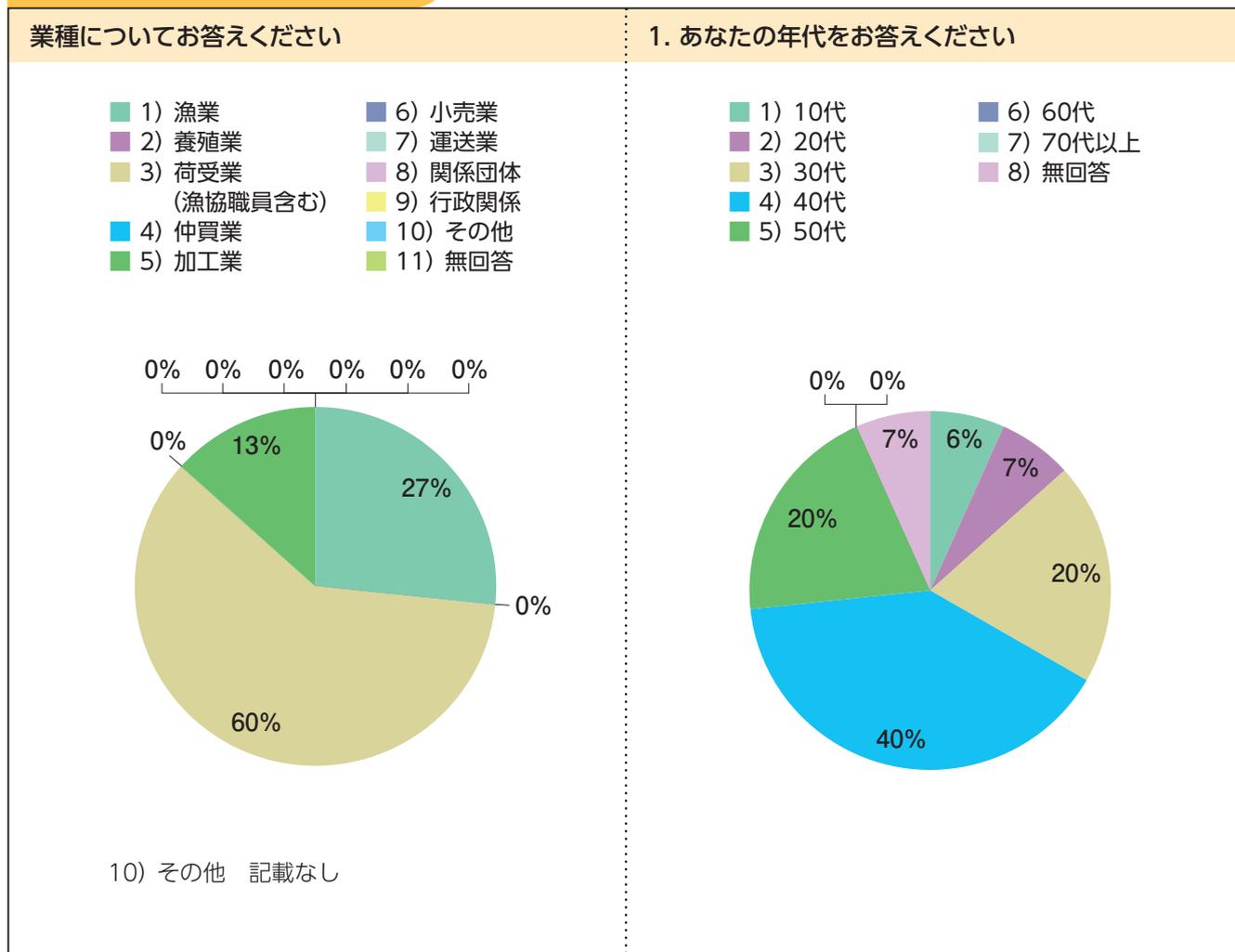
6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 漁業者の参加が少ない。暑いと魚にかけた氷が溶けてしまうので定期的に氷をかけて欲しい。
- 個人個人の意識改革が必要だと感じた漁業者、組合職員問わずに意識が緩まってしまう印象
- 今回のような講習会は漁業者向けにもしっかりと伝えた方が良いと思う。内容はとても勉強になりました。良い水産物を提供できるように社内でも、共有していきます。
- 漁師の教育をやった方が良い。1年に1回の講習を受けないと漁業権の発行停止を検討しても良いと思います。
- 初心に戻り衛生管理の徹底が必要と感じました。
- 衛生管理に関しては仲買人や市場や生産者、その他大勢が関わっているので中々難しい問題だとは思いますが、少しずつでも周知して全員が心掛けられるような環境作りが最も大切だと思う。
- 利用者が、一丸となって取り組むことが大事だと感じました。

## No.15 枕崎市漁業協同組合

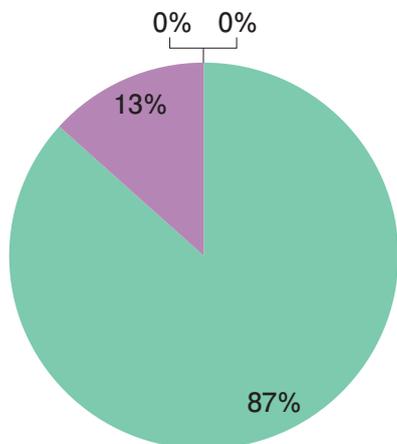
1. 実施体制	共 催	枕崎市漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)	 <p>荷捌き施設の外観 11/13/2024</p>
2. 実施日		令和6年11月13日	
3. 場 所	会場名	枕崎市水産センター 2 階会議室	 <p>講習会の様子</p>
	所在地	鹿児島県枕崎市松之尾町 64 番地	
4. 講 習	講 師	北村 隆志 一般社団法人東京都食品衛生協会 技術主幹  西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問	
	内 容	1. 産地市場の一般衛生管理と HACCP 2. 食品衛生法の改正に伴う HACCP に沿った衛生管理の制度化による消費地市場の対応 3. 水産物の食中毒事例と産地市場の衛生管理対策 4. EU-HACCP 認定市場に求められる対応 5. 質疑応答・意見交換 6. 講習会アンケート	
5. 参加者数		20 名	

## 講習会アンケート結果



2. (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

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

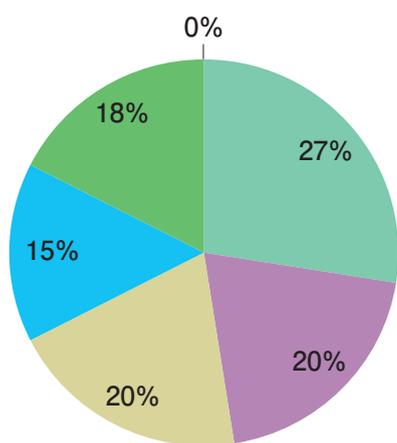


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 漁船での衛生管理の簡素化
- 今後予定されている対象水産物の異なる施設の整備計画と並行した品質衛生管理対策
- 工場とは違って市場であり、他社の従業員も出入りするので教育指導の強化
- 食中毒が起きた前例を学び、今後は作業場の掃除を今まで以上に徹底してやろうと思った。

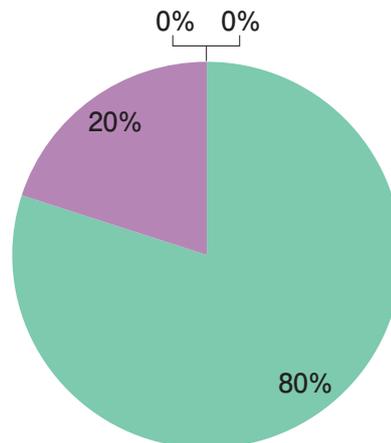
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 特になし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

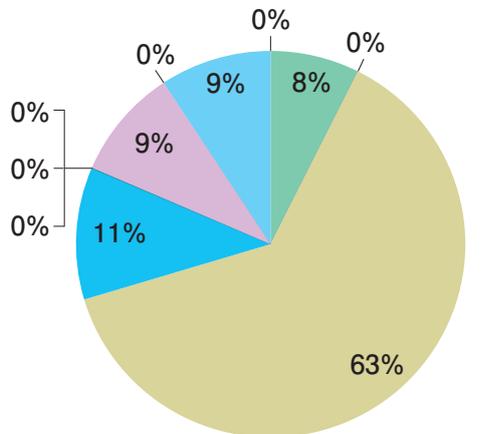
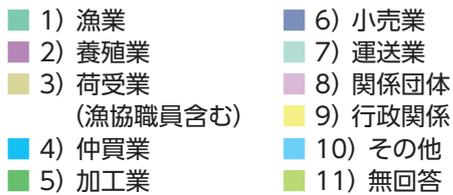
- 豊洲市場においては全国の水産物が集まり注目されることから衛生管理の講演の関心があることから、高い品質を保っている上に信頼を得られているのではと感じたところでした。
- 品管部門がないので正直わからないことも多いです。講習会は、たいへん勉強になります。
- 分かりにくい専門用語や単語もあったので、もう少し分かりやすく説明していただけたらいいなと思います。

## No.16 地方卸売市場松浦魚市場

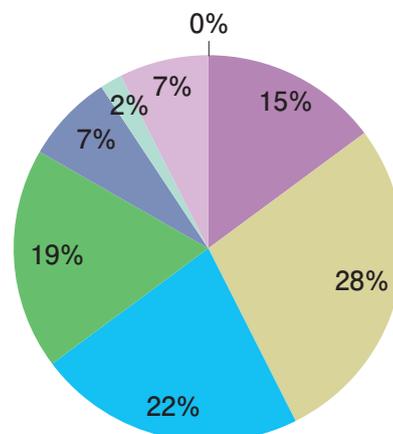
1. 実施体制	共催	一般社団法人松浦魚市場協会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)	 <p>荷捌き施設の外観</p>
	協力	松浦市、西日本魚市株式会社	
2. 実施日	令和6年11月14日		
3. 場所	会場名	おさかなドーム 2階会議室	
	所在地	長崎県松浦市調川町下免 695 番地	
4. 講習	講師	大村 浩之 大村一級建築士事務所 所長〔一級建築士〕  岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士（水産） / 博士（海洋科学）〕	 <p>講習会の様子</p>
	内容	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 全国の衛生管理に取り組む産地市場の事例紹介</li> <li>2. 松浦魚市場の衛生管理対応に関わるこれまでとこれからの取り組み</li> <li>3. 水産物の輸出入と衛生管理に関わる産地の話題</li> <li>4. 英国、欧州連合、スイス及びノルウェー向け輸出水産食品取扱施設の認定（EU-HACCP 認定）継続に向けた松浦魚市場の取り組みについて</li> <li>5. 質疑応答・意見交換</li> <li>6. 講習会アンケート</li> </ol>	
5. 参加者数	62名		

## 講習会アンケート結果

### 業種についてお答えください

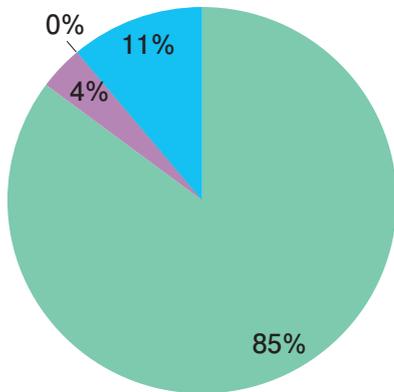


### 1. あなたの年代をお答えください



2. (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

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

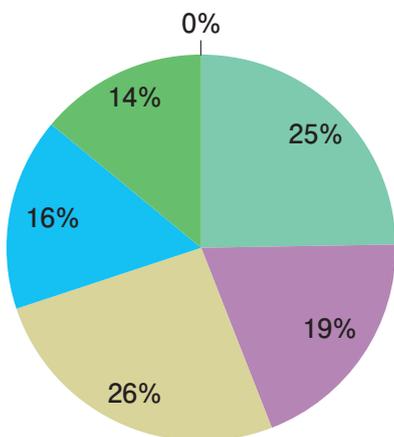


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 定期的な講習会の実施
- 衛生管理の維持
- 落ちた魚は、しっかり選別して、衛生的にきちんと取り組みたいと思いました。
- 漁獲物の衛生管理下における徹底した鮮度管理・保持。それに伴う品質の向上ができれば理想。
- EU-HACCPの運用継続と農水省からの監査対応
- 有害鳥獣対策
- 市場内の衛生管理 荷役作業のやり方など
- 従事者のさらなる衛生管理に対する意識向上に向けての啓発
- 基本の遵守
- 今まで通り取り組みたいです。
- 自分たちが食べる物に対して食べたくないと思うような衛生管理をしないよう心がけていきたい。

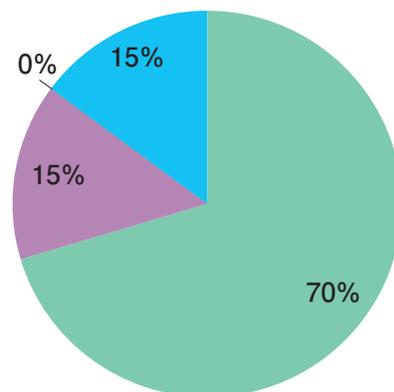
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他
- 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 知らない事を沢山学べて参考になりました。
- 他場の衛生管理に対する取り組み等は参考になります。
- 荷捌き場(魚市側)のHACCPにはノータッチであまり知らなかったが、今日のセミナーでよく分かった。大村さんのお話はこれまでの経緯など全体的な振り返りができてよかった。水揚げ施設はだいたい出来たが、その先の市場施設の衛生管理がまだまだなので 漁村総研からは一歩引いて、新たに建築事務所を立ち上げられたと聞いて、氏のバイタリティとスケール大きさに感銘を受けた。タブレット化は便利そうだが、私は採用したくない。人にやさしくない(つまりストレスを与える)と感じる。
- 魚由来による食中毒(アニサキス、ヒスタミン等)被害事例の画像等あれば、よりリアル(視覚的)に衛生管理の重要性をイメージ出来るのではないか。
- 慣れによる行動(やるべきこと)逸脱をいかにして防ぐか、その指導方法をご教授願う。

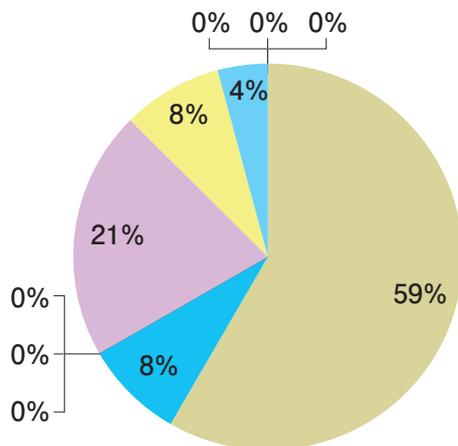
## No.17 佐世保市地方卸売市場水産市場

1. 実施体制	共催	一般社団法人佐世保魚市場協会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)	 <p>荷捌き施設の外観</p>
2. 実施日		令和6年11月15日	
3. 場所	会場名	一般社団法人佐世保魚市場協会 境港おさかなパーク大研修室	 <p>講習会の様子</p>
	所在地	長崎県佐世保市相浦町 1563 番 管理棟	
4. 講習	講師	大村 浩之 大村一級建築士事務所 所長〔一級建築士〕  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）/ 博士（海洋科学）〕	
	内容	1. 産地市場における一般衛生管理と HACCP について 2. 全国の衛生管理型市場・漁港の取組み事例 3. 衛生管理型市場・漁港に導入される技術と運用 4. 佐世保魚市場の衛生管理における今後の対応 5. 質疑応答・意見交換 6. 講習会アンケート	
5. 参加者数		30名	

## 講習会アンケート結果

### 業種についてお答えください

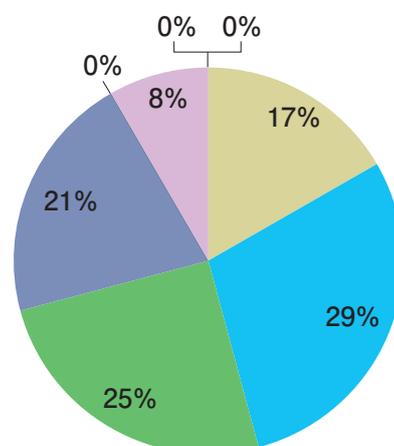
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体  
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他 ● 卸売市場

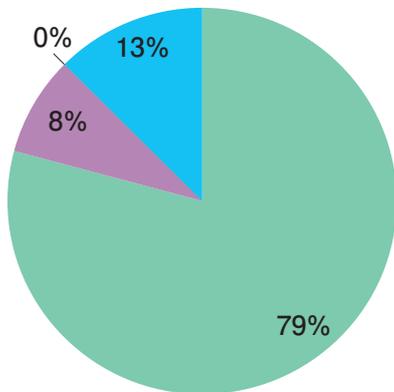
### 1. あなたの年代をお答えください

- 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



2. (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

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

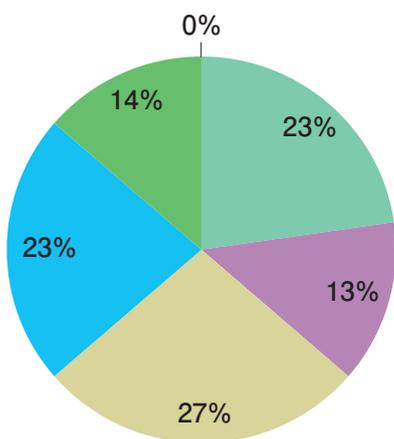


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 全体
- 場内の衛生管理、長靴の洗浄、禁煙、防鳥などの徹底
- 全体の大掃除とそれに伴う意識改革
- 整理整頓
- 場内のゾーニング ssop、Haccp 策定
- 場内の衛生管理の表示を増やす、分かりやすくしたい。
- 所定位置でのタバコの徹底 ゴミなどの管理
- 講習会を聞いて市場のレベルの低さを痛感したので、初歩的なことから全体で取り組まないといつなし得ないと感じました。
- 負担の軽減。人員不足を補う為。
- 市場内関係者の衛生対策に対する意識改革
- タバコばい捨て、指定場所以外のくわえタバコ
- 定期的実施する必要がある。
- 市場関係者で衛生管理に関する特別委員会を立ち上げ、意識改革、設備などの改修に取り組みたい。

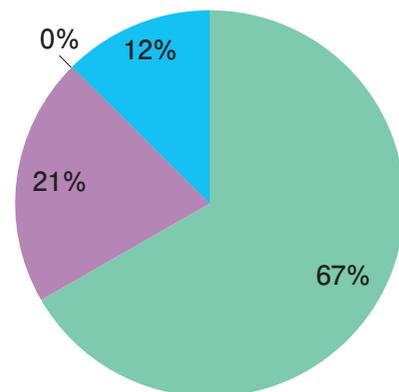
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報がありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 高度衛生に移行した後の、デメリットも聞きたかったです。また、低温区画や冷海水の支払いは誰(使用者、卸、開設者など)かも知りたいと思います。魚価が上がるのはわかりますが、天秤にかけする必要があります。
- 目先の売上しか興味の無い者に理解は厳しいと考えております。
- 大変勉強になりました。
- 衛生管理施設の整備も必要だが、施設内で働く人達の衛生管理に対する意識向上が重要であり、定期的な講習をお願いしたい。
- 大変、有意義な研修会でした。ありがとうございました。

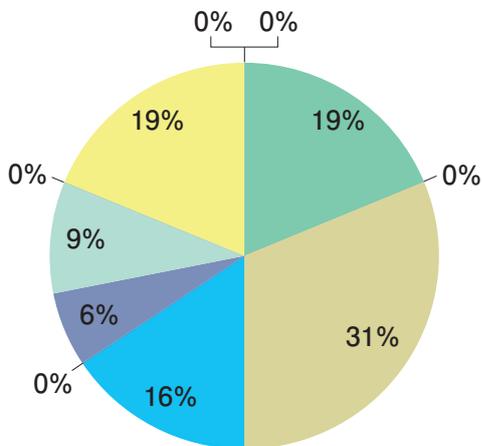
## No.18 漁業協同組合 JF しまね浜田支所

1. 実施体制	共 催	漁業協同組合 JF しまね浜田支所 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)	 <p>荷捌き施設の外観</p>
	協 力	島根県、浜田市	
2. 実施日	令和6年11月26日		
3. 場 所	会場名	サンマリン浜田	
	所在地	島根県浜田市原井町 3050-9	
4. 講 習	講 師	金澤 三紀 合同会社クライム 代表 (農山漁村発イノベーション中央プランナー) 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)/博士(海洋科学)〕	 <p>講習会の様子</p>
	内 容	1. 産地市場に品質・衛生管理が必要な理由 (一般衛生管理と HACCP) 2. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度について 3. 全国の優良衛生品質管理市場・漁港の事例紹介 4. 浜田漁港に関する衛生管理対応の状況及び課題と対策の検討 5. 質疑応答・意見交換 6. 講習会アンケート	
5. 参加者数	34名		

## 講習会アンケート結果

### 業種についてお答えください

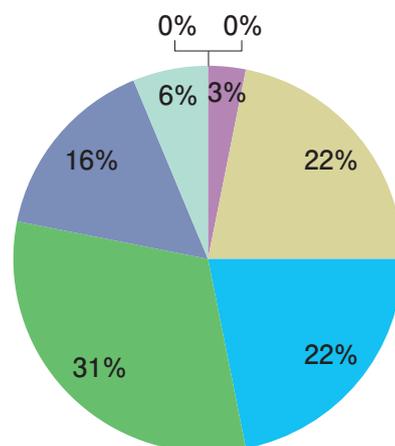
- 1) 漁業
- 6) 小売業
- 2) 養殖業
- 7) 運送業
- 3) 荷受業
- 8) 関係団体  
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 4) 仲買業
- 10) その他
- 5) 加工業
- 11) 無回答



10) その他 記載なし

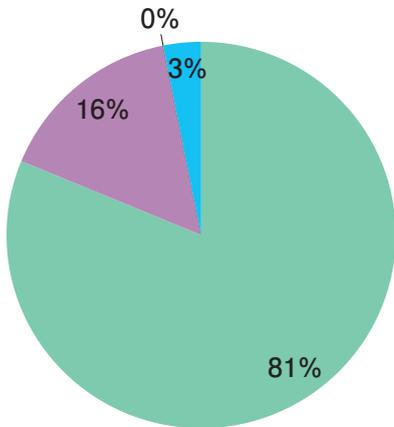
### 1. あなたの年代をお答えください

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



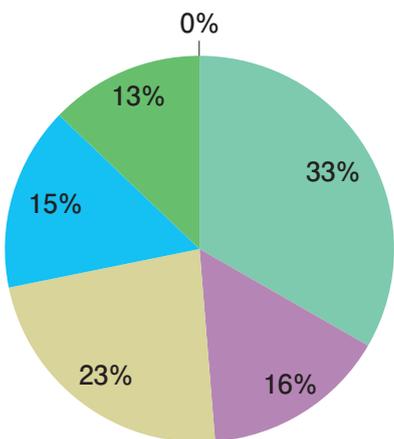
2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

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



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

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他
- 6) その他 記載なし

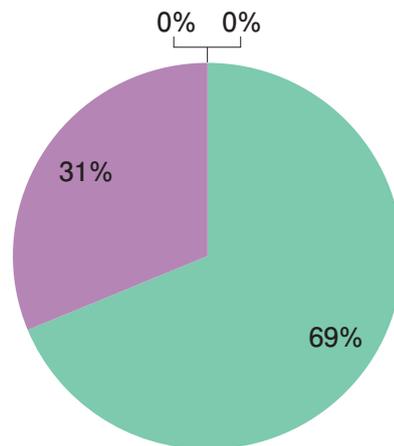


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 講習会を受けて、産地市場としての水産物における品質衛生管理の重要性を改めて認識しました。品質衛生管理は単なる規制遵守ではなく、消費者に安全で信頼できる水産物を届けるための責任と考えること。講習会で学んだように、まずは徹底したリスク管理が必要だと思います。具体的には、異物混入や微生物汚染、化学物質の残留といったリスクを予測し予防する体制を整えることが求められます。また、トレーサビリティシステムの強化により、万が一問題が発生した場合にも迅速に対応できる仕組みを持つことが重要です。さらに、従業員研修を通じて現場の意識を高め、品質基準と衛生管理の徹底を図ります。講習会で得た知識を活かしながら、PDCAサイクルを用いた継続的な改善を行っていくことが、私たちのブランド価値を高め、消費者の信頼を得る道だと考えています。これらの取り組みを通じて、地域の水産業者と共に、安全で高品質な水産物の供給に努めてまいります。
- 産地市場における品質衛生管理は、食品業界全体の信頼性を高め、持続可能な運営を支える重要な要素です。引き続き、講習会で得た知識を活かし、実践を通じて改善を図っていく所存です。
- マニュアルを遵守しながら衛生管理をしていきたい。人の管理、関係各位にサニタリー室から入場と喫煙者注意など身近なところから注意喚起をしていきたい。
- 出荷水産物の鮮度保持・衛生管理
- 認定制度をぜひ島根、浜田でも
- 入場の際の消毒の徹底
- 市場内での飲食禁止
- 市場内の洗浄
- 場内の清掃
- 認定を受けられる衛生市場にしていきたい。
- 魚の鮮度保持

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



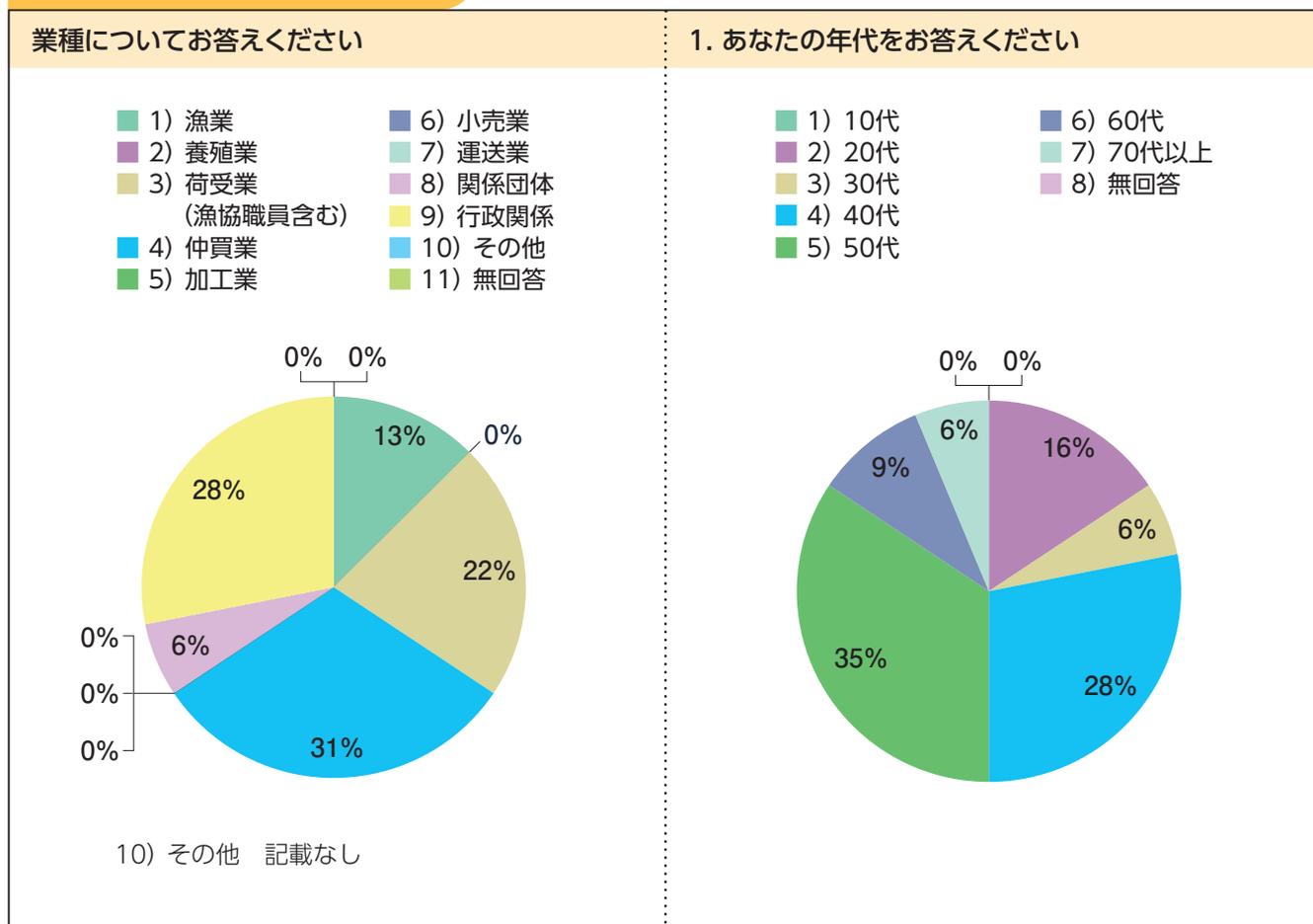
6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- HACCP と BCP は、海産市場の健全な運営に不可欠な要素です。これらを適切に実施することで、安全で安定した市場を維持することができると思います。これらの意見をもとにさらに議論を深めていくことが大切だと思います。
- 事例を含めわかりやすく説明して頂き参考になりました。ありがとうございました。
- 普段、市場の衛生管理について学ぶ機会がないので大変勉強になりました。かごを直接地面に置かないように注意すること、そのための工夫など具体例を出しながらの説明があり、わかりやすかったです。
- 開催のご案内をいただきありがとうございました。
- このような講習会・研修会を時々やってほしいです
- 認定をとろうとしている？ことを初めて知りました。行政と現場の足並みがそろっておらず認定をとるメリットもいまひとつ理解できません。(内容が多すぎ)

## No.19 すくも湾漁業協同組合

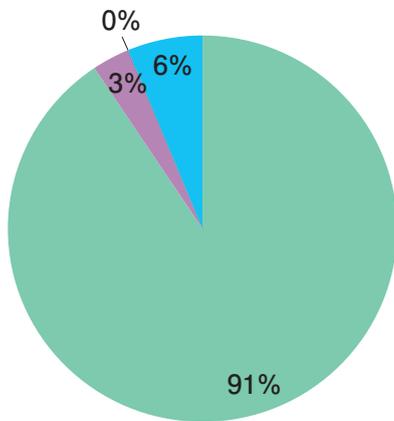
1. 実施体制	共催	すくも湾漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)	 <p>すくも湾漁業協同組合 本所</p>
	協力	高知県	
2. 実施日	令和6年12月17日		
3. 場所	会場名	すくも湾漁業協同組合 本所 2階会議室	
	所在地	高知県宿毛市小筑紫町田ノ浦 1337番地2	
4. 講習	講師	金澤 三紀 合同会社クライム 代表 (農山漁村発イノベーション中央プランナー) 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士(水産)/博士(海洋科学)〕	 <p>講習会の様子</p>
	内容	<ol style="list-style-type: none"> <li>産地活性化に向けた取組事例</li> <li>産地市場に品質・衛生管理が必要な理由(一般衛生管理とHACCP)</li> <li>全国の優良衛生品質管理市場・漁港の事例紹介</li> <li>すくも湾中央市場地方卸売市場に関する衛生管理対応の課題と対策</li> <li>質疑応答・意見交換</li> <li>講習会アンケート</li> </ol>	
5. 参加者数	36名		

## 講習会アンケート結果



2. (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

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

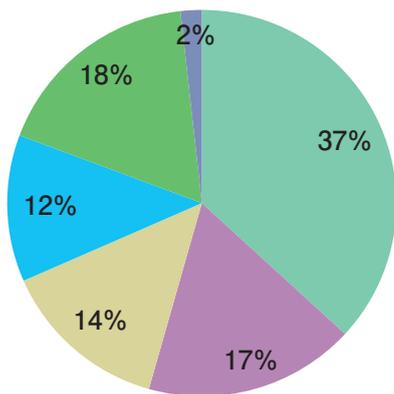


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 洗浄
- 手洗いの励行や記録の保管などソフト面の徹底
- 危害要因に努めたい。
- 自分は巻き網の運搬船ですが鮮度により気をつけていきたいと思います。
- 魚の取り扱いを中心に安心安全な魚を全国に届けられるように努力したいと思います。
- 電子化
- 鳥が入っていたので考えて修正したい。
- ハンドドライヤーの洗浄を行いたい。
- 魚の鮮度、保持
- 講習会を受講し、知識を得る様にする。

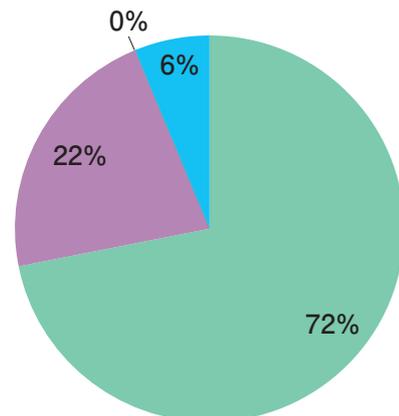
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報がありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他
- 電子化について



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- いい勉強になりました。
- JF 要領にそって頂きわかりやすく、ありがとうございました。
- 次回も参加したい。
- さらなる魚の鮮度・保持には、どうしたらいいか？

## No.20 太地町漁業協同組合

1. 実施体制	共 催	太地町漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
2. 実施日		令和6年12月23日
3. 場 所	会場名	太地町公民館
	所在地	和歌山県東牟婁郡太地町大字太地 3077-13
4. 講 習	講 師	富山 実 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家 〔博士（農学）/MEL 審査員〕  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）/博士（海洋科学）〕
	内 容	1. 話題提供 「後継者を育て、産地の魅力を発信」について事例（石巻）紹介 2. 我が国の水産物の生産・流通・加工の動向 3. 全国の優良衛生品質管理市場・漁港の取組み事例 4. 太地町漁業協同組合地方卸売市場に関する課題と対策の検討 5. 質疑応答・意見交換 6. 講習会アンケート
5. 参加者数		20名



荷捌き施設の様子

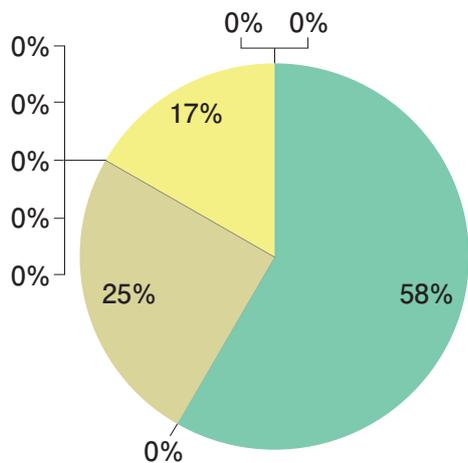


講習会の様子

## 講習会アンケート結果

### 業種についてお答えください

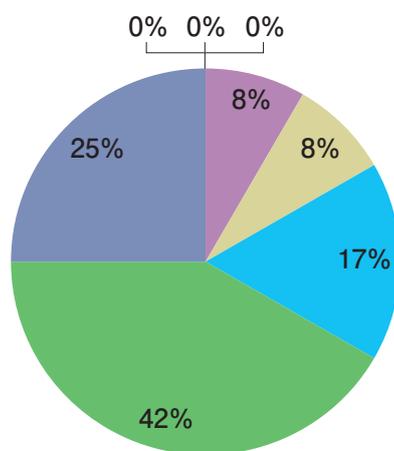
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体  
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他 記載なし

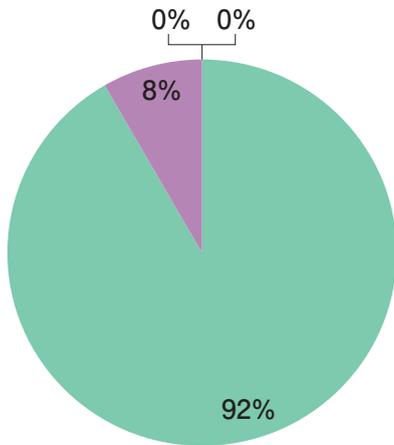
### 1. あなたの年代をお答えください

- 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



2. (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

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

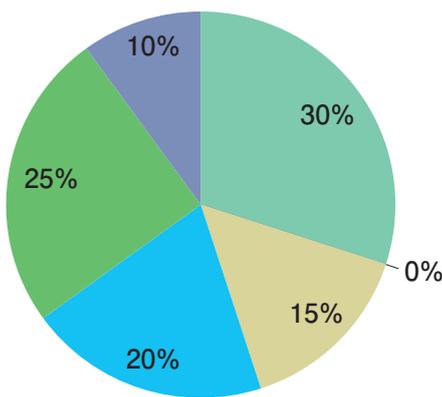


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 鮮度の良い魚を降ろす努力を怠らない。
- 予算が限られる中で、各市場の実情に合わせて、ハード対策とソフト対策を組み合わせる衛生管理に取り組む方法を検討したい。
- これから考えたいと思います。
- 魚・鯨の鮮度を保ちたい。魚を丁寧に扱う。
- 行政として、市場関係者の方々が衛生管理できるようサポートしていきたいと思います。

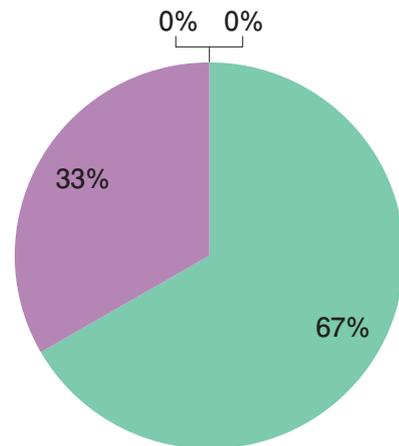
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他
- 魚の水揚げの仕方



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- もう少し実際の漁協の行っている事等の実例を出してほしい。
- 他の地域での取り組みなどが知れてよかったと思います。

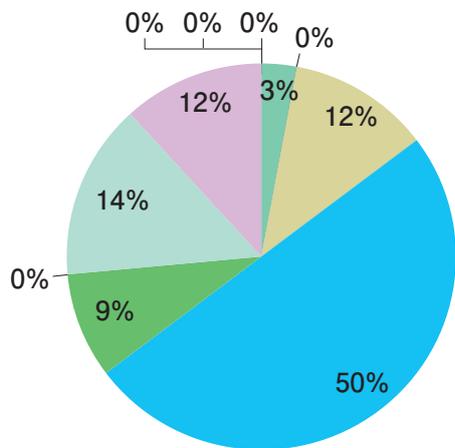
## No.21 地方卸売市場長崎魚市場

1.実施体制	共催	長崎魚市場衛生品質管理協議会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)	 <p>荷捌き施設の外観</p>
2.実施日		令和7年1月17日	
3.場所	会場名	長崎県地方卸売市場長崎魚市場	 <p>講習会の様子</p>
	所在地	長崎市京泊 3-3-1	
4.講習	講師	林 浩志 一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所 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) / 博士(海洋科学)〕	
	内容	1. 漁港・荷さばき施設の品質・衛生管理 2. 衛生管理型市場に必要な機能と考え方 3. 全国の品質・衛生管理に取り組む産地市場の事例 4. 長崎魚市場に関する課題と対策の検討 5. 質疑応答・意見交換 6. 講習会アンケート	
5.参加者数		47名	

## 講習会アンケート結果

### 業種についてお答えください

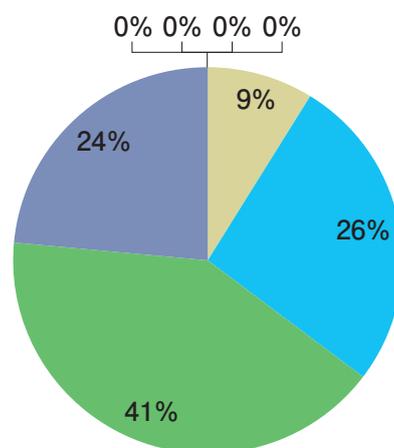
- 1) 漁業
- 6) 小売業
- 2) 養殖業
- 7) 運送業
- 3) 荷受業
- 8) 関係団体  
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 4) 仲買業
- 10) その他
- 5) 加工業
- 11) 無回答



10) その他 記載なし

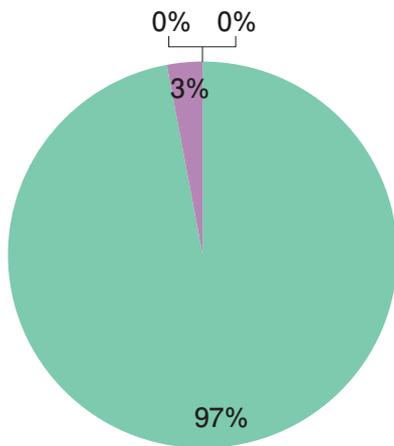
### 1. あなたの年代をお答えください

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



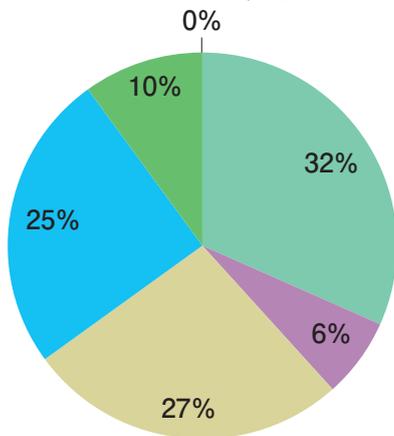
2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

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



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

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他

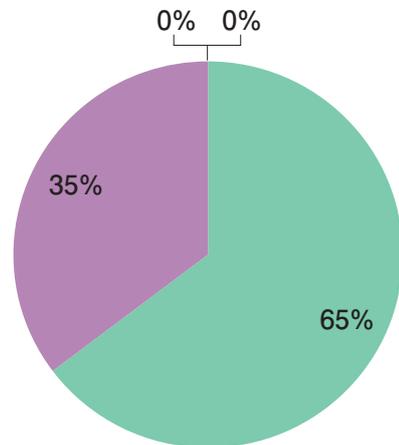


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- パレットに乗らない、手洗い、長靴の消毒の徹底。
- 今までの習慣、慣例を見直し、マニュアル通りにしていきたいと思います。食中毒など、起こってからでは取り返しがつかないので、日々の積み重ねを大事にしていきたいと思います。
- 多様な関係者が分かりやすい掲示
- ルールを守って衛生管理の向上に努めていきたいです。
- 氷を各仲買へ供給する業務なので備蓄用容器の管理、フォークリフトの洗車、清潔な作業着の着用を徹底したいと思います。 ● 衛生管理 ● 手洗いの徹底
- 鮮魚の品質管理を徹底したい。
- 水産加工場の衛生管理と基本的には同じなので、魚の水揚げから加工そして出荷までが統一された衛生管理理念によって管理できるように努めたい。
- 私達運送業は衛生管理エリアから商品(鮮魚)を出し入れする事が多いですので、講習会でも銚子市場の様に長靴消毒槽を置いて外と中の出入りをした方がいいと思いました。フォークリフトも電気タイプ(中用)とエンジンタイプ(外用)に分けて、建屋のバースから荷物を搬出してからトラックに積込をしているので。
- 品質衛生管理に取り組む上で、出来ることは直ぐにでも改善し取り組んでいくという事。又、関係者に衛生管理を進める意味を理解し意識を高めてもらい植えつけていくことが大事なんだと感じました。
- 手洗いなどの個人で出来ることは取り組んでいきたい。

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 為になるお話ありがとうございました。よその市場の事例などを入れてとても分かりやすかったです。
- 一人一人の意識を変えることは、とても大変だとは思いますが、まずは、自分自身、そして身近な人へと、衛生管理の意識、重要性を拡げて行きたいと思いました。
- 次の講習の機会には、卸業者以外で、荷役、運送等で施設を使用している法人が取り組む従業員への教育・研修の事例やノウハウなどご紹介いただければと思いました。 ● 長崎の魚のブランド力を高めていけたらいいと思っております。
- 生産工場として HACCP に準ずる衛生面の向上に努めていますが、類似した内容が多く非常に役に立ちました。
- 分かりやすい講習会でとても勉強になりました。ありがとうございました。
- 長崎魚市場の施設には、まだ空調設備がありません。冬はまだしも夏は、蒸し暑くハセップ対応には、程遠いような気がしますし、仲買社員の意識がまったくありません。
- 衛生関係とは違いますが！建屋の外に設けてあるホームですが、そこまでの段差は要りませんが歯止めがあった方がよかったです。年に何回かはリフトの転落事故があつてます。事故をおこしている画像を見ると歯止めが無い所ばかりです。
- 今後、このような講習会を定期的開催し関係者全員の品質衛生管理の意識向上に繋がればと感じました。

## No.22 椿泊漁業協同組合

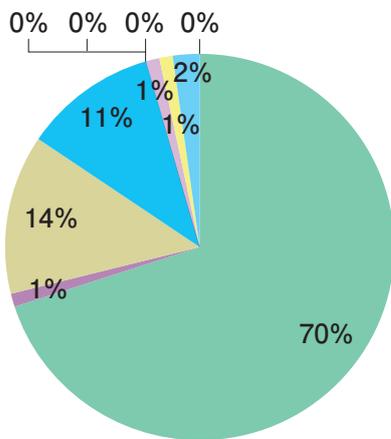
1. 実施体制	共催	椿泊漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
2. 実施日		令和7年1月21日
3. 場所	会場名	椿泊漁業協同組合
	所在地	徳島県阿南市椿泊町小吹川原 47 番地
4. 講習	講師	瓜生 裕幸 一般社団法人日本水産会 技術顧問 (首席専門調査役)  岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士(水産) / 博士(海洋科学)〕
	内容	1. 一般的衛生管理と HACCP の基本的な考え方 2. 全国の衛生管理に取組む産地市場の事例 3. 椿泊漁協荷捌所の衛生管理対策の進め方 4. 質疑応答・意見交換 5. 講習会アンケート
5. 参加者数		184 名



## 講習会アンケート結果

### 業種についてお答えください

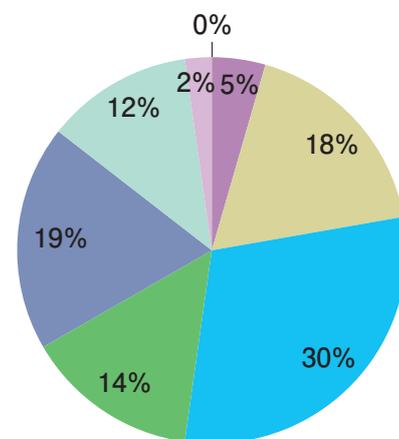
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体  
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他 記載なし

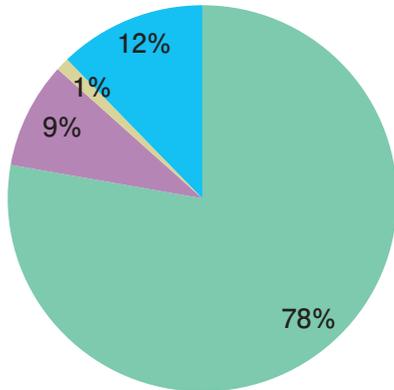
### 1. あなたの年代をお答えください

- 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



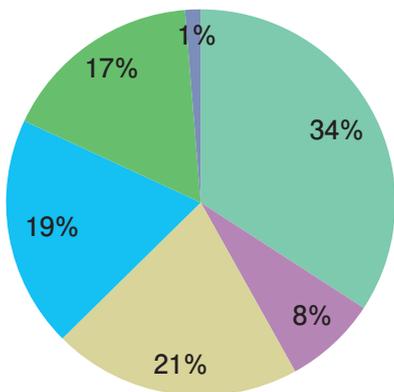
2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

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



4. 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) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし

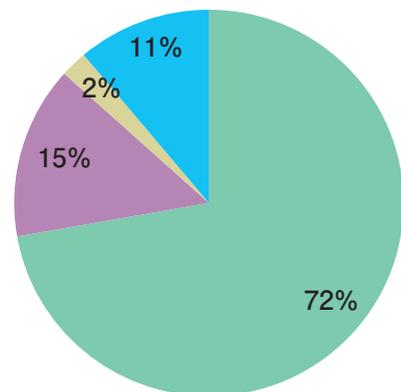


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 収入に繋がるのなら、是非取り組みたいと思います。
- バリューチェーン全体での HACCP および輸出の取り組み
- 手洗い、消毒
- 衛生管理
- 収入につながるのであれば是非取り組みたいです。
- 手洗い、ナガグツ消毒など
- 手指や長靴の消毒等
- 衛生管理をちゃんとして品質が向上して魚の単価が少しでも上がる様にしていきたい。
- 消毒、掃除、床おきしない等
- 衛生管理計画に基づき、徹底した行動を行えるようにする。
- 一個人の頑張りではやはり限界がある。他人任せが多い傾向があるが、他人任せでなく、少しずつでも意識が変われば行動出来ると思いました。
- 衛生管理
- 魚の品質向上 (鮮度
- 衛生管理

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



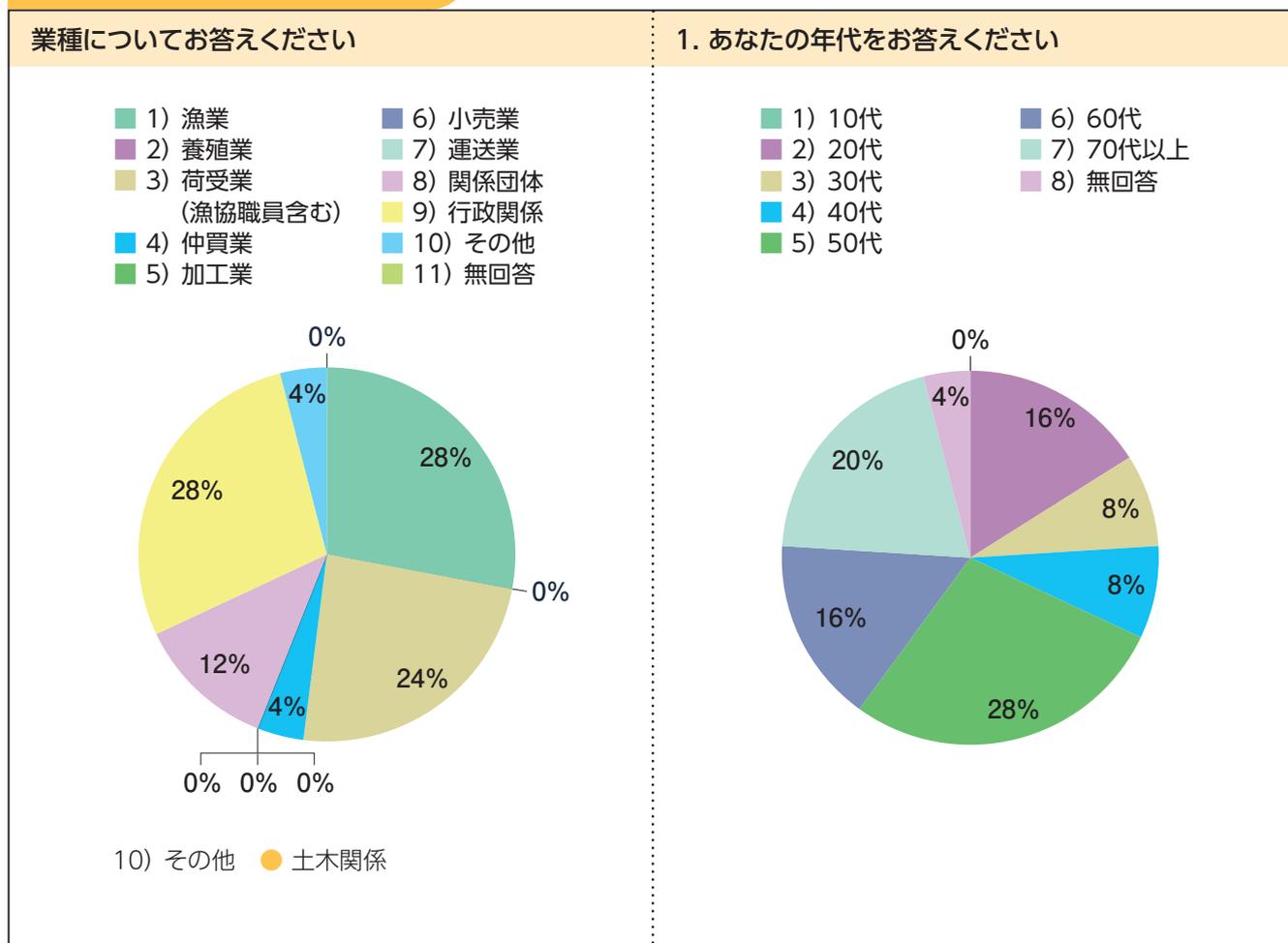
6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- テキストがかなりクオリティ高く勉強になりました。お話しわかりやすかったです。
- 説明が分かりやすかった。品質管理、衛生管理について今一度見直して取り組んでいきたい。
- 次回講習会のおりに高度衛生管市場の仲買人の取り組み等を聞きたい。
- じっくりと時間をかけて詳細な HACCP の衛生管理の講義を受けれたら良かった。
- これから少しずつ分かってくると思います 慣れたら習慣になっていくんじゃないかなと思いました
- 小さな事でも衛生面を考えた物の置き方など気を付けようと思いました。
- 二度とするな！意味なし草
- 最高だったわ ● 絶対的の不必要 時代に逆行している 要らない講習
- このような講習はあまりないので、大変勉強になりました。ありがとうございました。
- 講演者の話術により話しの内容が頭に入りやすかった。

## No.23 三沢市魚市場品質・衛生管理推進協議会

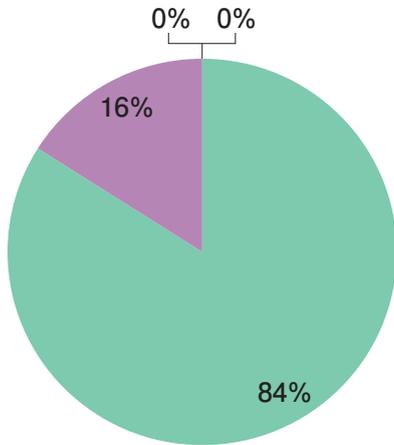
1. 実施体制	共催	三沢市魚市場品質・衛生推進協議会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)	 <p>荷捌き施設の外観</p>
	後援	三沢市	
2. 実施日	令和7年1月28日		
3. 場所	会場名	三沢市漁民研修センター	
	所在地	青森県三沢市三川目4丁目145-552	
4. 講習	講師	小倉 竜 全国漁業協同組合連合会 リスク統括部 食品品質管理室 室長  岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士(水産)/博士(海洋科学)〕	 <p>講習会の様子</p>
	内容	<ol style="list-style-type: none"> <li>水産物における品質管理の標準化について</li> <li>心理的安全性の確保について</li> <li>我が国の水産物の生産・流通・加工・貿易の動向(情報提供)</li> <li>全国の産地市場における HACCP と一般衛生管理の取組み事例</li> <li>質疑応答・意見交換</li> <li>講習会アンケート</li> </ol>	
5. 参加者数	25名		

## 講習会アンケート結果



2. (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

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

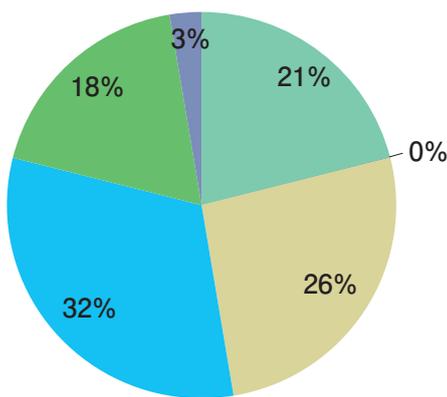


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 産地市場関係者では無いので直接敵にいただいたお話を品質衛生管理に役立てることはできませんが、心理的安全性の確保は、どのような業種にも活用できるので、心理的に安全な職場の構築に取り組みたい。
- 毎日、ルーティンを確実にする。
- 生産者の立場上船上での衛生管理をさらに向上する。(活魚とキズ物を船上で処理等)  
①殺菌水 ②氷を使用
- 魚の鮮度管理
- 結果として価格上昇が見込まれるものはすべて取組みを考えたい。

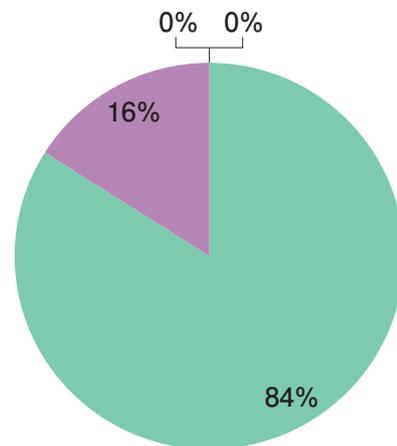
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他
- 6) その他 ○ 他市場の見学・視察について関心あり。



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 貴重なご講演ありがとうございました。
- 来年も宜しくお願い致します。
- 出来れば漁師の生産、魚の管理の仕方、市場に出荷するまでの管理など、ほかの方はどの様なやりかたをしているのか知りたいところもあります。  
網はずしのしかたなど個々で行っているし、市場に持っていくと他の人が持ってきた物と同じタンク等に入れるので最終的に数量だけわかるけど、良い魚悪い魚の状態がわからなくなる事があります。

## No.24 女川町地方卸売市場

1. 実施体制	共 催	株式会社女川魚市場 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
2. 実施日		令和7年1月30日
3. 場 所	会場名	女川町地方卸売市場 管理棟 2階会議室
	所在地	宮城県牡鹿郡女川町市場通り 66 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)]  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	1. 水産物の食中毒事例と産地市場の衛生管理対策産地市場の課題について 2. 最近の食品事故から学ぶ産地市場の管理 3. 漁獲物の品質向上対策について 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準について 5. 優良衛生品質管理市場・漁港認定更新について (前回認定更新時の指摘事項及び当日の現場視察より) 6. 講習会アンケート 7. 講習会アンケート
5. 参加者数		6名



荷捌き施設の外観

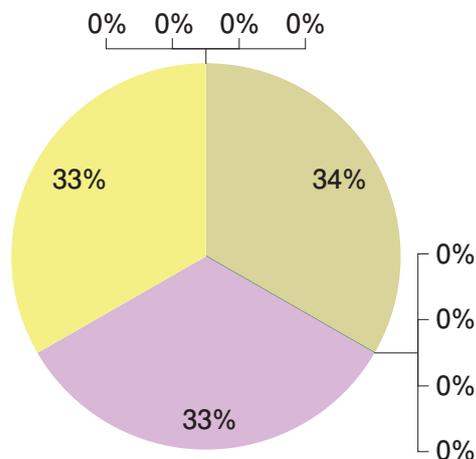


講習会の様子

## 講習会アンケート結果

### 業種についてお答えください

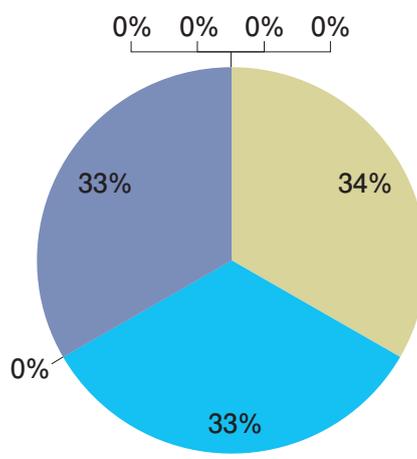
- 1) 漁業
- 6) 小売業
- 2) 養殖業
- 7) 運送業
- 3) 荷受業
- 8) 関係団体  
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 4) 仲買業
- 10) その他
- 5) 加工業
- 11) 無回答



10) その他 記載なし

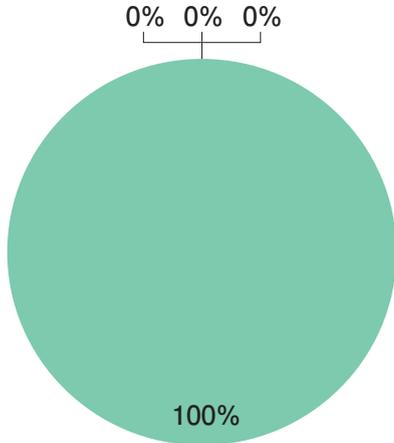
### 1. あなたの年代をお答えください

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



2. (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

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

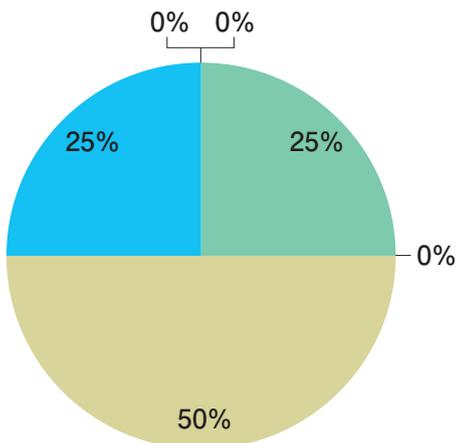


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 食中毒や異物混入など、市場だけではなく、関係団体など他への影響を与える可能性があるため、衛生管理は取り組むべきだと思います。

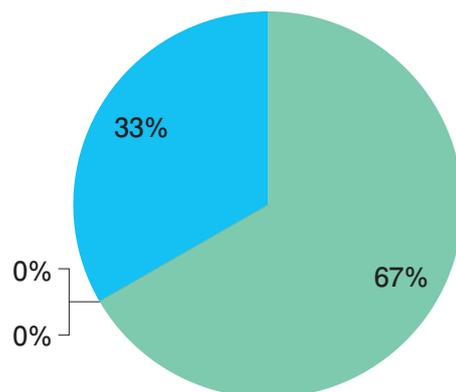
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 衛生管理について、改めて再認識出来ました。

## No.25 厚岸漁業協同組合

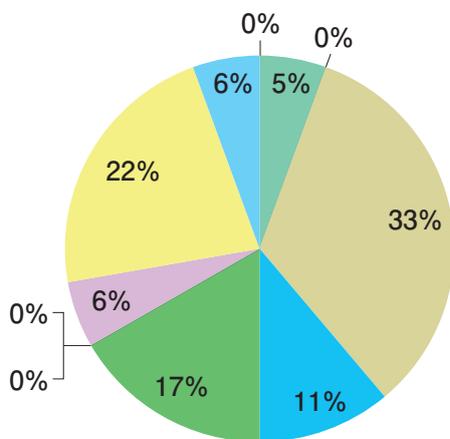
1. 実施体制	共 催	厚岸町水産業対策協議会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
	協 力	厚岸町
2. 実施日	令和7年2月5日	
3. 場 所	会場名	本の森厚岸情報館
	所在地	北海道厚岸郡厚岸町宮園1丁目1番地
4. 講 習	講 師	河合 孝治 株式会社クマシロシステム設計 取締役 計画調査部長 〔技術士（水産）〕 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士（水産）/博士（海洋科学）〕
	内 容	1. 産地市場における一般衛生管理と HACCP の対応 2. 厚岸漁業協同組合地方卸売市場の課題と対策 3. 厚岸地区における水産物の衛生品質管理対策 4. 他産地市場における衛生品質管理対策事例 5. 質疑応答・意見交換 6. 講習会アンケート
5. 参加者数	18名	



## 講習会アンケート結果

### 業種についてお答えください

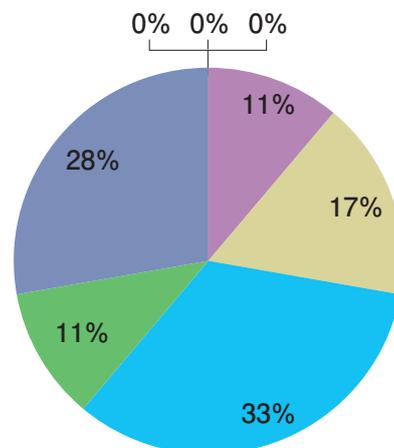
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体  
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他 ● 経済団体

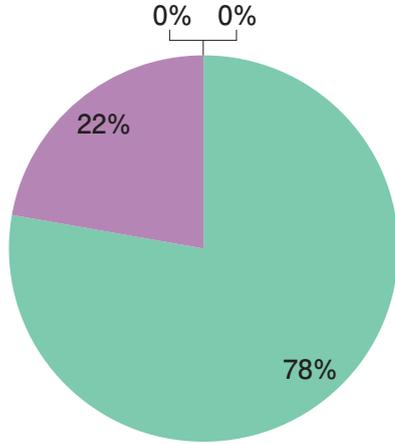
### 1. あなたの年代をお答えください

- 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



2. (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

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

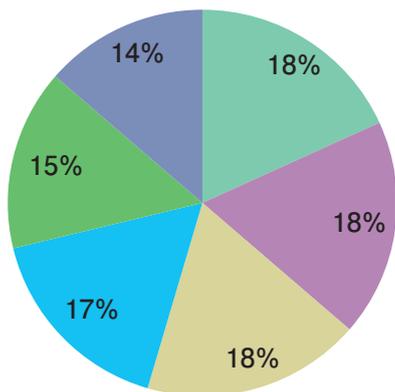


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 2026年以降から改訂される HACCP の考え方を取り入れた衛生管理
- 明日にでもできそうなことは取り組みたいです。
- 市場に入場する際に、帽子と長靴の着用、手指の消毒などを、行政の立場からも徹底していきたい。
- 毎日の衛生管理日誌
- 施設におけるソフト・ハード面の衛生管理に努めていきたい。
- HACCP 管理等の不足部分の発見、作成

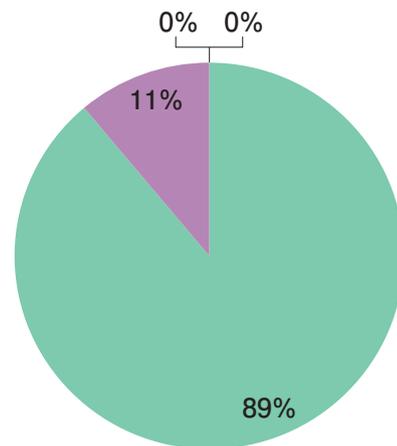
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 水産加工場向けの講習会をたくさん開催してほしい。
- いろいろな市場の管理体制、などがわかって勉強になりました。
- 厚岸以外の市場をご紹介いただく際に、実際に仲買人さんや、市場職員さんが動いている映像などがありましたら是非ご紹介いただきたいです

## No.26 釜石市漁業協同組合連合会

1. 実施体制	共催	釜石市漁業協同組合連合会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
	協力	釜石市
2. 実施日	令和7年2月13日	
3. 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丁目2番3号
4. 講習	講師	浅沼 進 FDサプライ研究所 代表 〔元東京海洋大学 教授/市場流通ジャーナリスト〕 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)/博士(海洋科学)〕
	内容	1. 水産物の生鮮流通と衛生管理の変化 2. 産地から消費地までの一体的な流通改革 (物流の2024年問題/産地、消費地共通の法規制の内容、消費地市場の改革) 3. これからの産地市場に求められる一般衛生管理とHACCPの対応 4. 衛生管理体制の整備を目的とした産地市場のソフト面での取組事例(入場者の手指洗浄・消毒の周知徹底/入退場のルート設定等) 5. 講習会アンケート 6. 講習会アンケート
5. 参加者数	18名	



荷捌き施設の外観

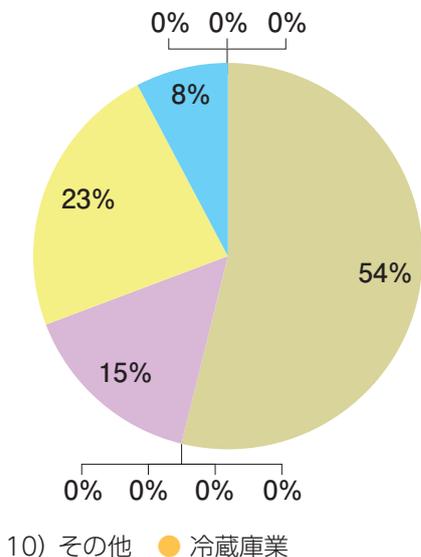


講習会の様子

## 講習会アンケート結果

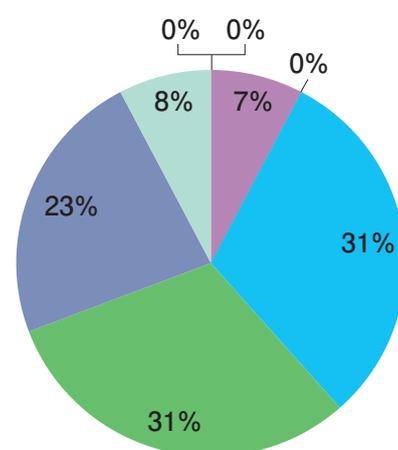
### 業種についてお答えください

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



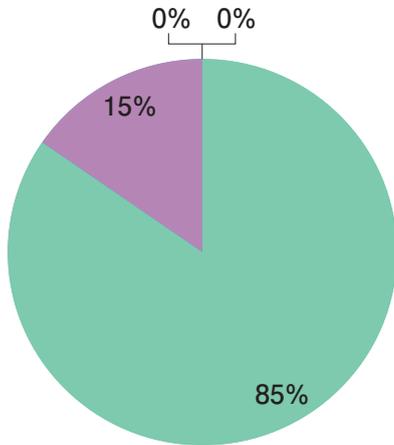
### 1. あなたの年代をお答えください

- 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



2. (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

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

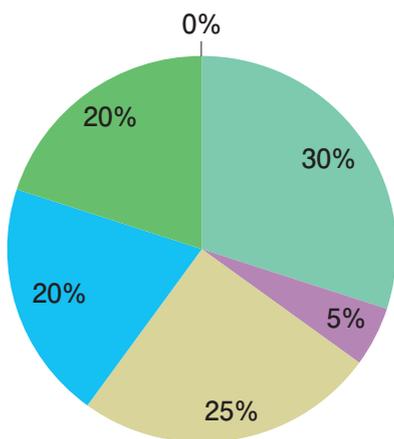


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 少ない人員と資金で取り組み可能な衛生管理を行いたい。
- 主に定置網の水揚げの際に釜石魚市場を利用しているので魚倉の温度管理は徹底したい。
- 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準の改訂に向けたあらためて見直しや作成に向けた取り組み
- 再来年度より、衛生管理マニュアルの様式が変わるとの説明を受けたため、更新のためにも記入方法を学んでいきたいと思いました。
- 原料の衛生管理の徹底。さらにブランド化。
- 施設保守管理及び衛生管理！

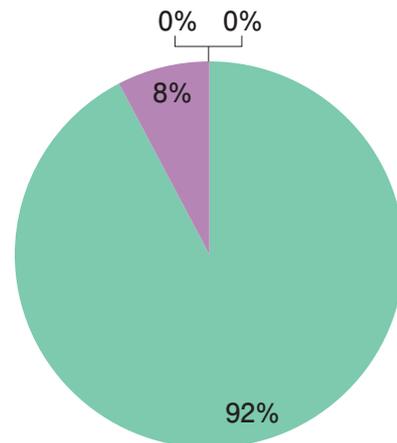
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- HACCP の取り組みを突き詰めすぎると収益性が下がる可能性が高く、リスクと隣り合わせだなと感じた。
- 意識改革になったと思います。

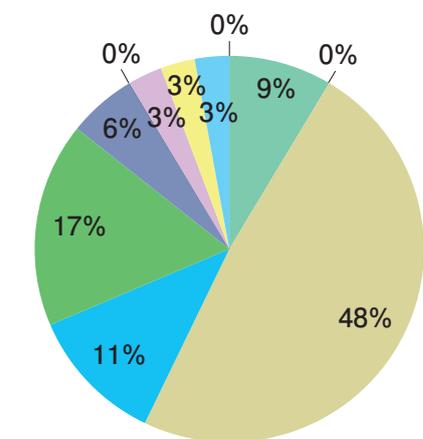
## No.27 宮古漁業協同組合

1. 実施体制	共催	宮古漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)	 <p>荷捌き施設の外観</p>
2. 実施日		令和7年2月13日	
3. 場所	会場名	宮古市魚市場 第2会議室	 <p>講習会の様子</p>
	所在地	岩手県宮古市臨港通 2-1	
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)]  金澤 三紀 合同会社クライム 代表 (農山漁村発イノベーション中央プランナー)	
	内容	1. EU 向け漁船の取組から考える産地市場の衛生管理 2. 海業について考える ~衛生管理の必要性も交えて~ 3. 優良衛生品質管理市場認定制度について 4. 宮古市魚市場の衛生品質管理に係る課題と対策 5. 質疑応答・意見交換 6. 講習会アンケート	
5. 参加者数		46名	

## 講習会アンケート結果

### 業種についてお答えください

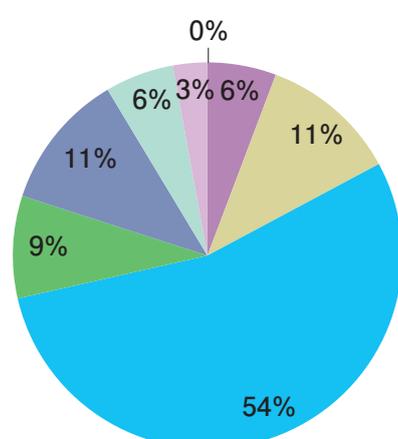
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体  
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他 ● 情報サービス業

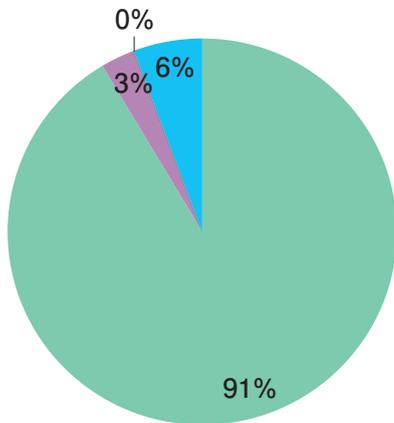
### 1. あなたの年代をお答えください

- 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



2. (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

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

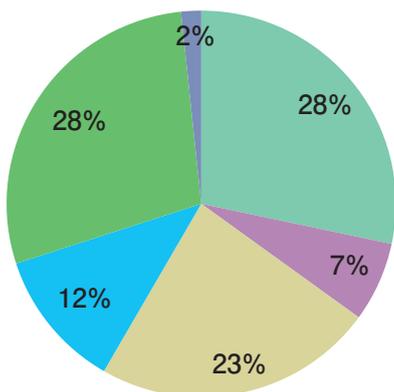


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 物理的の危害を持ち込まないことは特に意識するだけでできることだと感じた。
- 入場出場に置ける衛生管理の徹底
- 防鳥ネット意識強化、使用区画、利用器具の整理整頓
- 衛生管理
- 既存の施設で、出来ることを継続したいと思っています。
- 持ち込まない。つけない、増やさない。
- ・施設開設者として、各設備の保守点検や故障設備の修繕対応に迅速に対応する。
- ・卸売業者に対して、日々の衛生管理の徹底を促す。
- 普段以上の衛生管理への意識
- 入場前に手洗い等今まで以上にしてから入るように心がける。
- 鳥類、小動物の進入、糞の対策など

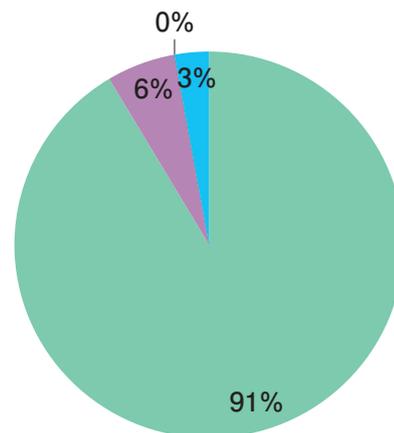
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他
- 6) その他 ● 糞害対策で成果を出している取り組み



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



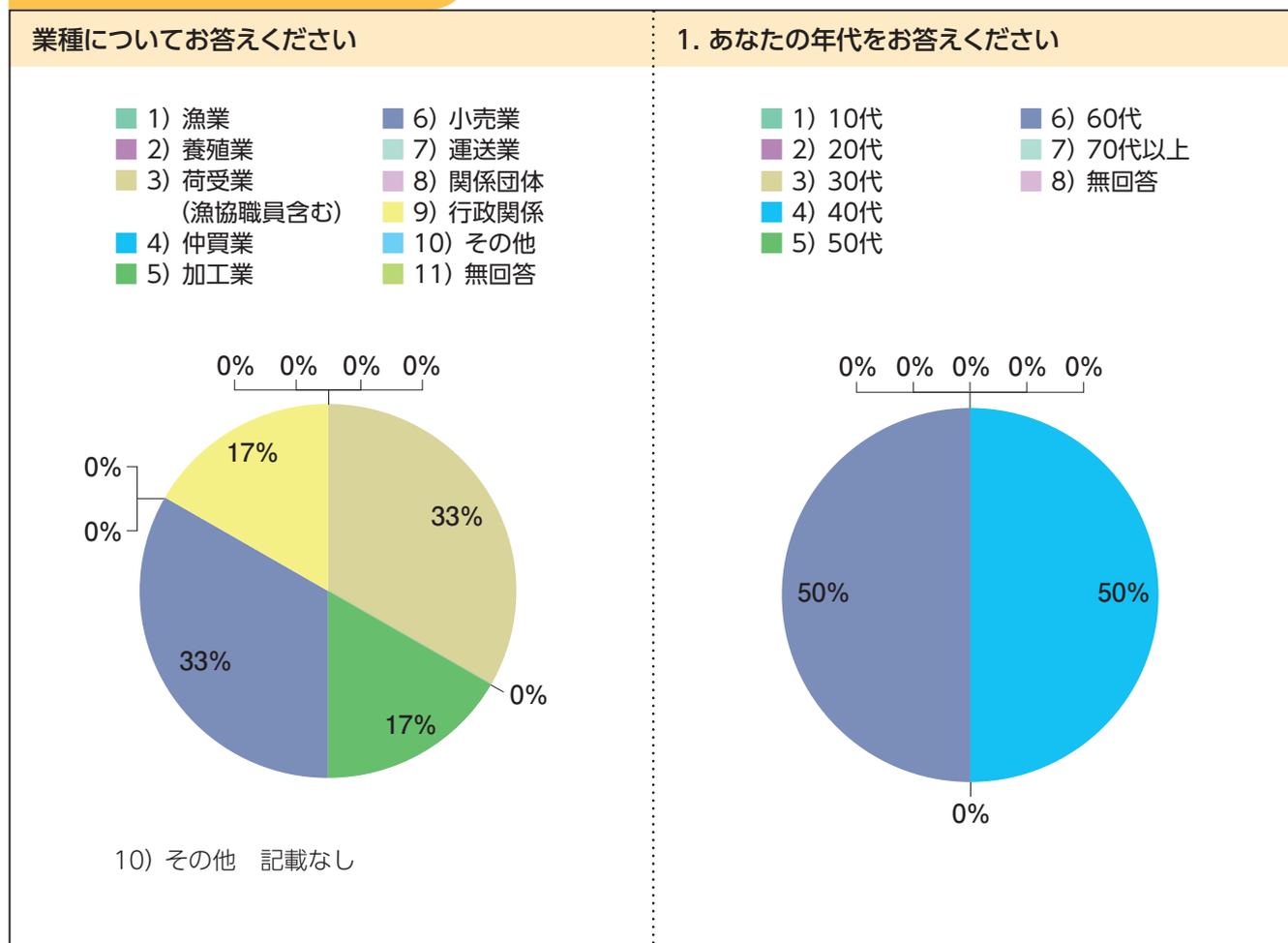
6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 1部と2部の間に、休憩時間があれば良いなと思いました。
- 他業種から最近転職。以前の業種でもガイドラインを準拠した世界基準の品質管理が求められていました。
- 防鳥ネットの徹底管理が必要だと思った。魚市場職員の権限があるべきではないかと思う。
- 魚市場に来る、漁師さんへの対応。手洗いが、可能か？
- 施設の見回り、日々の点検を忘れずに行なう。鳥類の糞は、難しい課題だ。音で対応きかないか。人に害のない音で
- 衛生意識の向上と、各市場の取り組み等が知れてよかった。

## No.28 洋野町漁業協同組合

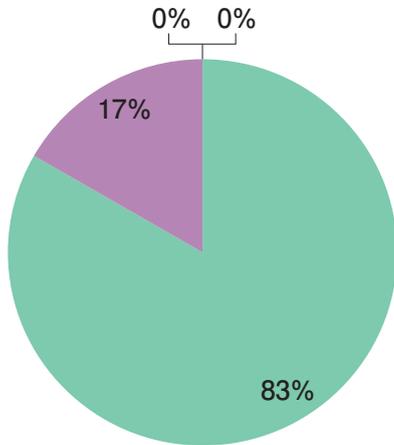
1. 実施体制	共催	洋野町漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)	 <p>荷捌き施設の外観</p>
	協力	洋野町	
2. 実施日	令和7年2月18日		
3. 場所	会場名	八木みなと番屋	
	所在地	岩手県九戸郡洋野町種市第2地割73-3	
4. 講習	講師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表【技術士(水産)】 金澤 三紀 合同会社クライム 代表 (農山漁村発イノベーション中央プランナー)	 <p>荷捌き施設内の様子</p>
	内容	<ol style="list-style-type: none"> <li>EU 向け漁船の取組から考える産地市場の衛生管理</li> <li>「海業」について考える ～衛生管理の必要性も交えて～</li> <li>優良衛生品質管理市場認定制度について</li> <li>地方卸売市場洋野町営八木魚市場の衛生品質管理に係る課題と対策</li> <li>質疑応答・意見交換</li> <li>講習会アンケート</li> </ol>	
5. 参加者数	18名		

## 講習会アンケート結果



2. (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

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

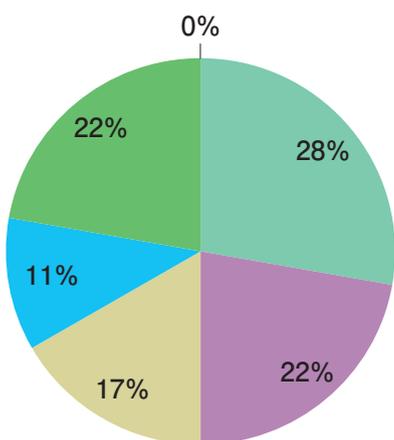


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 清掃 片付け 整理など意識して取り組みたいと思います。
- 部会で粒ウニ製造を行っており 以前よりマニュアル作成の参考として講習会を受講しておりました。今回の受講から 5S の徹底等再認識し危害要因の徹底に努めてまいります。

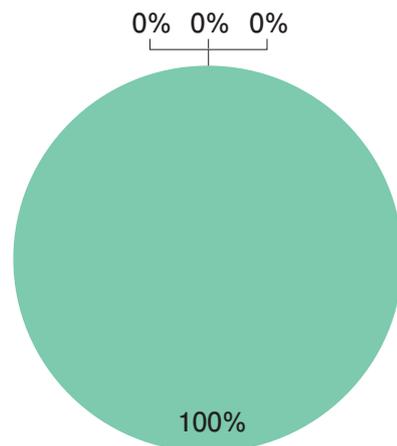
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 大変分かりやすく講習してもらい良かったと思います。
- 当地区でも EU への輸出に向けた食品取扱施設としての認定申請等行っている加工会社があり漁協として認定施設(漁船)としての取得が必要となってくると思われる。洋野町はウニの生産地として努力していることから海外へ向けた動きが進むのではそのことから、講師先生のご教授を今後ともお願いしたいと思います。御講演ありがとうございました。

## No.29 シーフードショー大阪

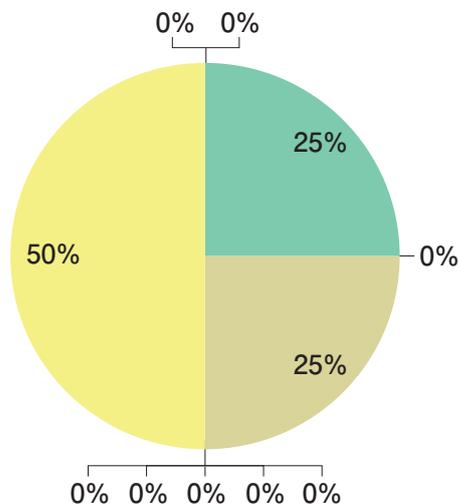
1. 実施体制	共 催	一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
2. 実施日		令和7年2月20日
3. 場 所	会場名	第22回 シーフードショー大阪 ATC ホール セミナー B 会場
	所在地	大阪府大阪市住之江区南港北2丁目1-10ATC ホール (アジア太平洋トレードセンター内)
4. 講 習	講 師	岡崎 恵美子 国立大学法人 東京海洋大学 客員教授 〔博士 (水産)〕  岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士 (水産) / 博士 (海洋科学)〕
	内 容	1. 最近の産地市場の衛生管理や新たな機能の取組み事例 2. 水産物の特性と最近の水産加工品評会の動向 3. 質疑応答・意見交換 4. 講習会アンケート
5. 参加者数		30名



## 講習会アンケート結果

### 業種についてお答えください

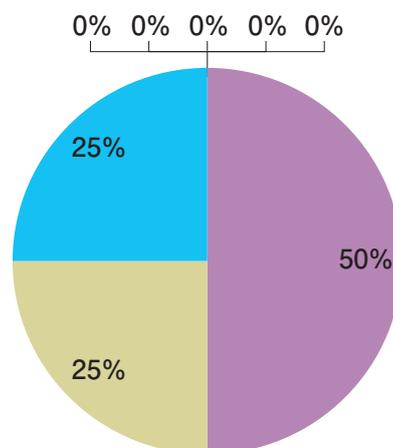
- 1) 漁業
- 6) 小売業
- 2) 養殖業
- 7) 運送業
- 3) 荷受業
- 8) 関係団体  
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 4) 仲買業
- 10) その他
- 5) 加工業
- 11) 無回答



10) その他 記載なし

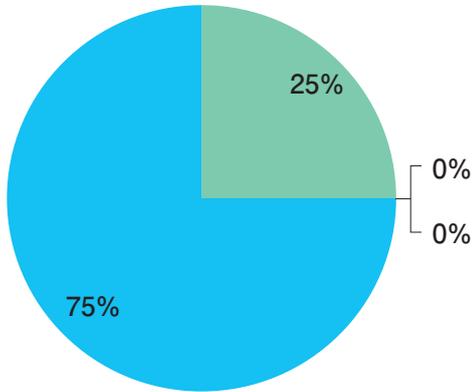
### 1. あなたの年代をお答えください

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



2. (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

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

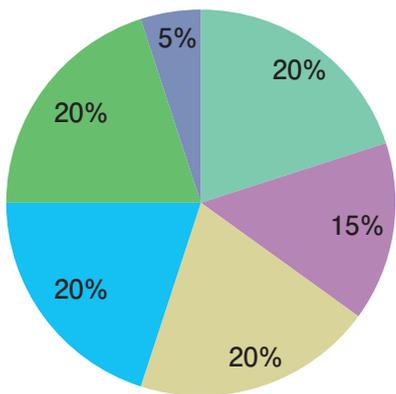


3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください

- 衛生管理マニュアルの作成
- タブレットの導入

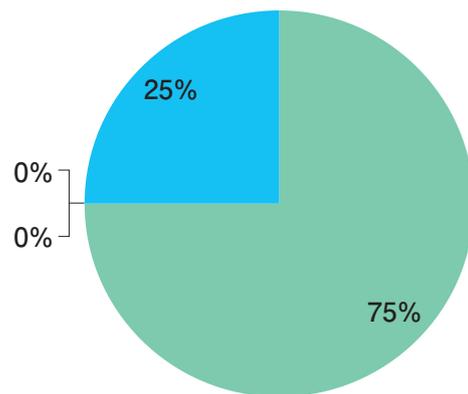
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他
- 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. 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. 実施体制	共 催	八戸漁港産地協議会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成機関)
	後 援	八戸市
2. 実施日	令和7年3月10日	
3. 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字三島下 95 番地
4. 講 習	講 師	浅沼 進 FDサプライ研究所 代表 〔元東京海洋大学 教授／市場流通ジャーナリスト〕 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）／博士（海洋科学）〕
	内 容	1. 水産物の生鮮流通と衛生管理の変化 2. 産地から消費地までの一体的な流通改革 ～産地、消費地共通の法規制の概要、消費地市場の 改革事例～ 3. これからの産地市場に求められる一般衛生管理と HACCP の対応 4. 最近の優良品質衛生管理市場・漁港における新たな 機能の取組み事例 5. 質疑応答・意見交換 6. 講習会アンケート
5. 参加者数	13名	



荷捌き施設の外観

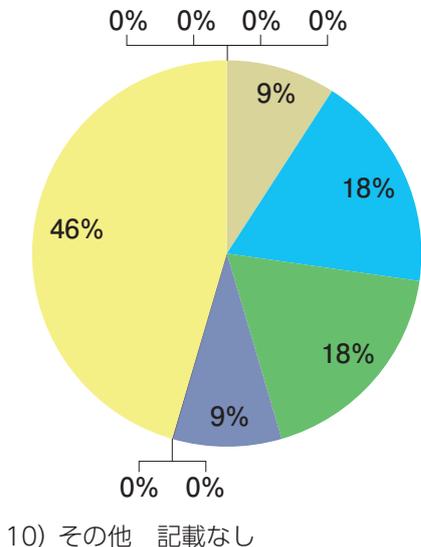


講習会の様子

講習会アンケート結果

業種についてお答えください

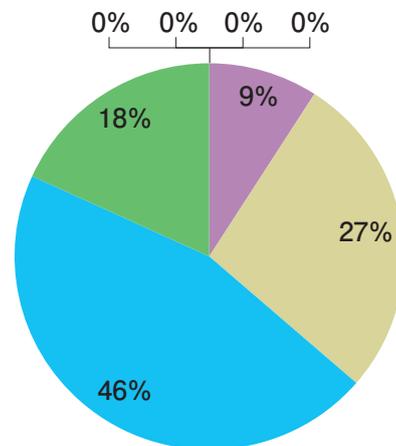
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体  
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他 記載なし

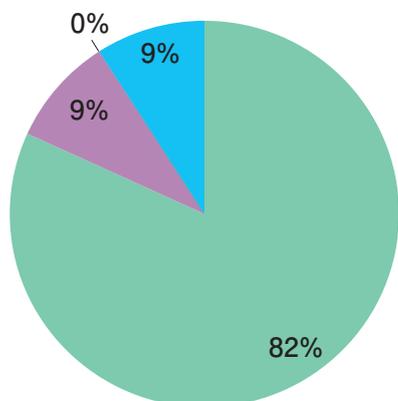
1. あなたの年代をお答えください

- 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



2. (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

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

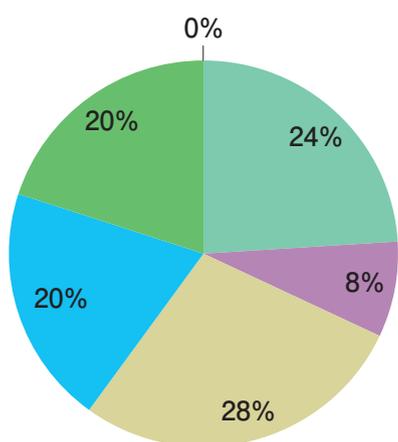


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- HACCP
- 施設整備
- 衛生管理のため、すぐに出来る事について始めていきたい。(手洗い場の改善等)

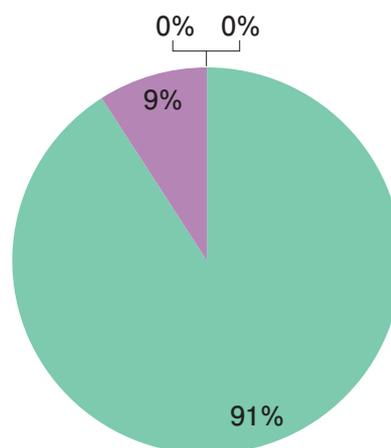
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

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



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

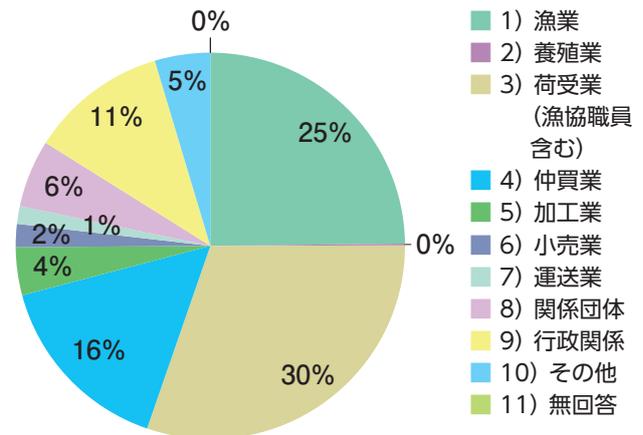
- わかりやすい説明でとても勉強になった。時間がもう少しあれば色々聞きたかった。
- 消費者の意識改革を進めてほしい。

## アンケート結果まとめ

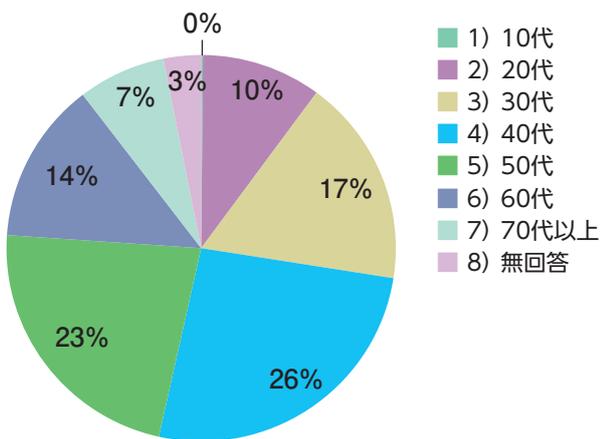
### 令和6年度産地関係HACCP関連の講習会・研修会

講習会実施数	30件
講習会参加者数	1,117人
アンケート回答数	673人分

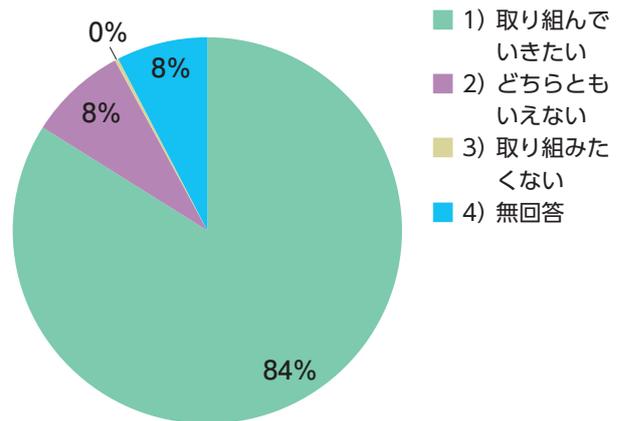
### 業種についてお答えください



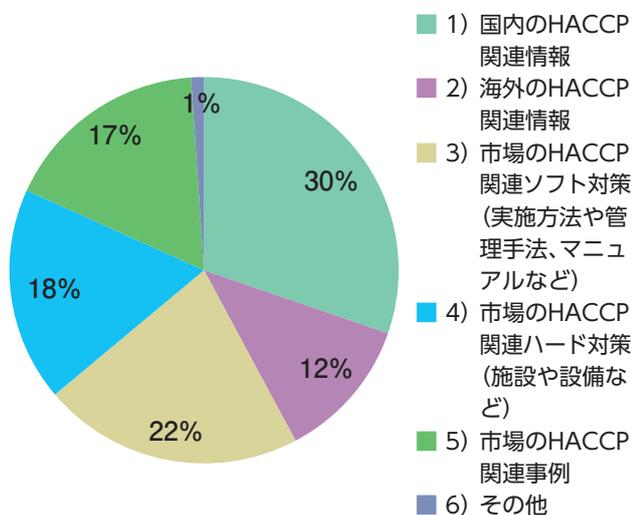
### 1. あなたの年代をお答えください



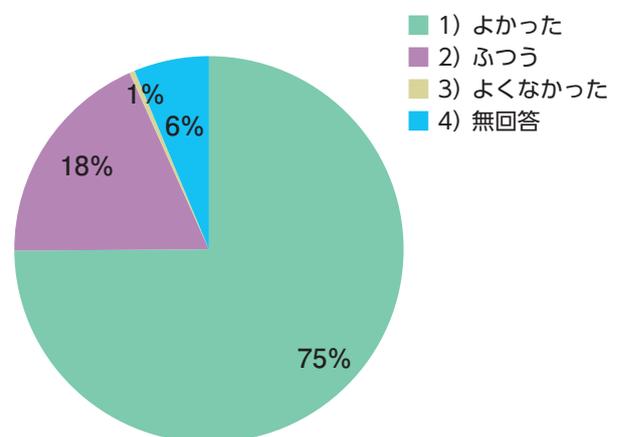
### 2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください



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



### 5. 今回の講習会はいかがでしたか？



産地関係者を対象とした HACCP 関連の

現地指導の報告

## No. 1 与那原・西原町漁業協同組合

1. 申請者	与那原・西原町漁業協同組合	
2. 実施日	令和6年7月9日	
3. 場所	場所名	与那原・西原町漁業協同組合 水産物荷さばき施設
	所在地	沖縄県島尻郡与那原町字板良敷 649 番地
4. 指導	専門家	金澤 三紀 氏 合同会社クライム 代表 (農山漁村発イノベーション中央プランナー)
	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. 衛生管理関係書類確認 (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 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



荷捌き施設の陸揚げ岸壁



施水による低温管理

## No. 2 石巻市水産物地方卸売市場 海外旋網ゾーン

1. 申請者	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	
2. 実施日	令和6年9月3日	
3. 場所	場所名	石巻市地方卸売市場石巻売場 (海外旋網ゾーン)
	所在地	宮城県石巻市魚町二丁目 14 番地
4. 指導	専門家	西澤 伸満 氏 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	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. 衛生管理関係書類確認 (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 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



冷凍カツオの選別と計量



保冷シートによる温度管理

### No. 3 高知県漁業協同組合 室戸岬支所

1. 申請者	高知県漁業協同組合 室戸岬支所	
2. 実施日	令和6年9月13日	
3. 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町 6810-152
4. 指導	専門家	山内 和夫 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家
	内容	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. 衛生管理関係書類確認 (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 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



荷捌き施設の外観



荷捌き施設内の様子

### No. 4 北さつま漁業協同組合 地方卸売市場

1. 申請者	北さつま漁業協同組合	
2. 実施日	令和6年11月15日	
3. 場所	場所名	北さつま漁業協同組合
	所在地	鹿児島県阿久根市晴海町 2 番地
4. 指導	専門家	山内 和夫 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家
	内容	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. 衛生管理関係書類確認 (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 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



荷捌き施設の外観



販売と搬出の様子

## No. 5 南三陸町地方卸売市場

1. 申請者	宮城県漁業協同組合志津川支所	
2. 実施日	令和6年12月3日	
3. 場所	場所名	南三陸町地方卸売市場
	所在地	宮城県本吉郡南三陸町志津川旭ヶ浦1番地
4. 指導	専門家	岩沼 幸一郎 氏 岩沼技術士事務所 代表 [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. 衛生管理関係書類確認 (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 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



荷捌き施設の外観



荷捌き施設内の様子

## No. 6 石巻市水産物地方卸売市場 石巻売場 定置ゾーン

1. 申請者	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	
2. 実施日	令和6年12月4日	
3. 場所	場所名	石巻市地方卸売市場石巻売場 (定置ゾーン)
	所在地	宮城県石巻市魚町二丁目14番地
4. 指導	専門家	岩沼 幸一郎 氏 岩沼技術士事務所 代表 [技術士 (水産)]  西澤 伸満 氏 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
	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. 衛生管理関係書類確認 (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 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



定置漁船の陸揚げの様子



荷捌き施設内の選別の様子

## No. 7 奄美漁業協同組合水産物地方卸売市場

1. 申請者	奄美漁業協同組合	
2. 実施日	令和6年12月5日	
3. 場所	場所名	奄美漁業協同組合水産物地方卸売市場
	所在地	鹿児島県奄美市笠利町外金久 988 番地 1
4. 指導	専門家	岡野 利之 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士（水産）／博士（海洋科学）〕
	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. 衛生管理関係書類確認 （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 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



搬入の様子



衛生管理関係の書類確認

## No. 8 石巻市水産物地方卸売市場 旋網ゾーン

1. 申請者	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	
2. 実施日	令和6年12月6日	
3. 場所	場所名	石巻市地方卸売市場石巻売場（旋網ゾーン）
	所在地	宮城県石巻市魚町二丁目 14 番地
4. 指導	専門家	岩沼 幸一郎 氏 岩沼技術士事務所 代表〔技術士（水産）〕 西澤 伸満 氏 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
	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. 衛生管理関係書類確認 （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 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



旋網運搬船の陸揚げの様子



入札の様子

## No. 9 歯舞水産物地方卸売市場

1. 申請者	歯舞漁業協同組合	
2. 実施日	令和6年12月12日	
3. 場所	場所名	歯舞水産物地方卸売市場
	所在地	北海道根室市歯舞4丁目132番地2
4. 指導	専門家	西澤 伸満 氏 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 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士（水産）／博士（海洋科学）〕
	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. 衛生管理関係書類確認 （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 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



陳列の様子



調査結果の報告と意見交換

## No.10 地方卸売市場気仙沼市魚市場衛生品質管理推進協議会

1. 申請者	地方卸売市場気仙沼市魚市場衛生品質管理推進協議会	
2. 実施日	令和6年12月17日	
3. 場所	場所名	地方卸売市場気仙沼市魚市場 C棟及びD棟
	所在地	宮城県気仙沼市魚市場前8-25
4. 指導	専門家	岩沼 幸一郎 氏 岩沼技術士事務所 代表〔技術士（水産）〕  西澤 伸満 氏 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
	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. 衛生管理関係書類確認 （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 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



荷捌き施設内の様子



旋網の見本品陳列の様子

## No.11 すくも湾中央市場 田ノ浦漁港

1. 申請者	すくも湾漁業協同組合	
2. 実施日	令和7年1月30日	
3. 場所	場所名	すくも湾漁業協同組合 中央市場
	所在地	高知県宿毛市小筑紫町田ノ浦 1340-2
4. 指導	専門家	金澤 三紀 氏 合同会社クライム 代表 (農山漁村発イノベーション中央プランナー)
	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. 衛生管理関係書類確認 (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 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



## No.12 女川町地方卸売市場

1. 申請者	株式会社女川魚市場	
2. 実施日	令和7年2月7日	
3. 場所	場所名	女川町地方卸売市場 中央荷捌所・西側荷捌所
	所在地	宮城県牡鹿郡女川町市場通り 66 番地
4. 指導	専門家	岩沼 幸一郎 氏 岩沼技術士事務所 代表 [技術士(水産)]  西澤 伸満 氏 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
	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. 衛生管理関係書類確認 (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 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



## No.13 地方卸売市場宮古魚市場

1.申請者	宮古漁業協同組合
2.実施日	令和7年2月21日
3.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
4.指導	専門家 岩沼 幸一郎 氏 岩沼技術士事務所 代表〔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. 衛生管理関係書類確認 (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 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



## No.14 銚子市漁業協同組合 第一卸売市場

1.申請者	銚子市漁業協同組合
2.実施日	令和7年2月26日
3.場所	場所名 銚子市漁業協同組合 第一卸売市場
	所在地 千葉県銚子市飯沼町186
4.指導	専門家 岡野 利之 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士(水産) / 博士(海洋科学)〕
	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. 衛生管理関係書類確認 (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 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



## No.15 地方卸売市場洋野町営八木魚市場

1. 申請者	洋野町漁業協同組合	
2. 実施日	令和7年3月4日	
3. 場所	場所名	地方卸売市場洋野町営八木魚市場
	所在地	岩手県九戸郡洋野町種市第3地割85番地1
4. 指導	専門家	岩沼 幸一郎 氏 岩沼技術士事務所 代表〔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. 衛生管理関係書類確認 (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 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



防鳥対策として取り付けられたネットカーテン



海水氷による陳列の様子

産地関係者のための HACCP 関連の指導を行う

専門家育成

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。

産地関係者を対象とした HACCP 関連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することを想定した。

### 〔プログラムの内容〕

- 第 1 部 HACCP 認定加速化支援事業について  
HACCP と一般衛生管理  
産地市場が特に防止すべき危害要因
- 第 2 部
  1. 品質・衛生管理が必要な理由
  2. HACCP に沿った衛生管理の制度化
  3. 生産段階の品質・衛生管理
  4. 産地市場・漁港の品質・衛生管理
  5. 産地仲買業の品質・衛生管理
  6. 英国、欧州連合、スイス及びノルウェー向け  
輸出水産食品取扱施設に関わる認定
  7. 産地市場の衛生管理システムの事例
  8. 特定 3 種漁港の高度衛生管理計画の概要
  9. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度
  10. 魚介類の鮮度
  11. 魚介類の品質
  12. その他の関連情報

産地関係者を対象とした HACCP 関連の専門家育成講習について公募を行なったが、応募がなかったため、実施されなかった。