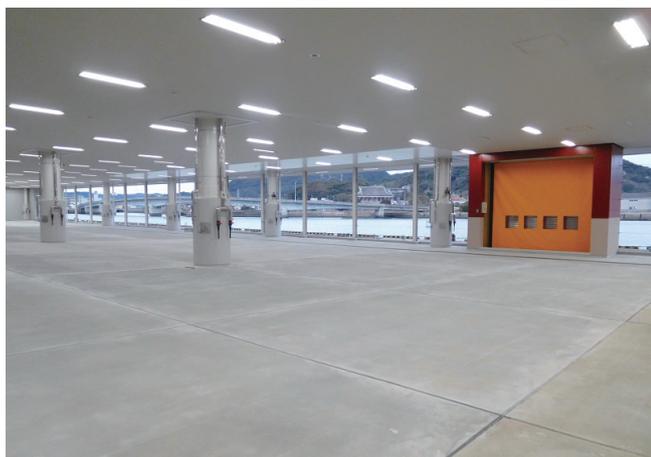


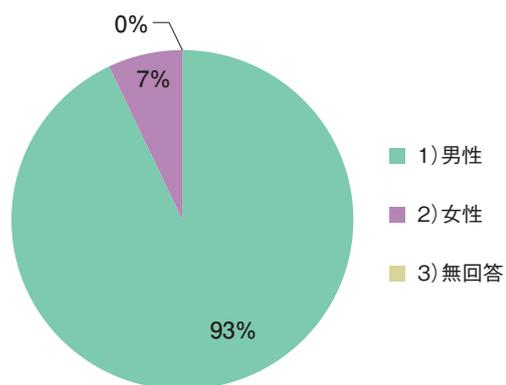
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	唐津市水産会館 多目的ホール
	所在地	佐賀県唐津市海岸通 7182-217
2.実施日	平成 28 年 2 月 23 日	
3.講習	講師	中澤 王久東 株式会社 OCT ASSOCIATES 代表取締役社長〔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〕
	内容	1. 産地市場における品質・衛生管理の必要性 2. 築地市場の豊洲新市場移転 3. 品質・衛生管理に取り組む産地市場の事例紹介 4. 高度衛生管理型市場の解説 5. 唐津港の高度衛生管理型水産物荷さばき施設の運用について 6. 品質・衛生管理の取組自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4.参加者数	72 名	
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 唐津水産埠頭地区産地協議会
	後援	唐津市、日本遠洋旋網漁業協同組合、株式会社唐津魚市場
		
唐津魚市場 新荷捌ぎ施設		講習会の様子

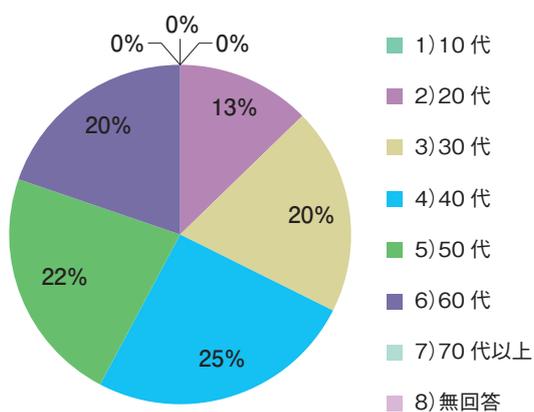


唐津魚市場 新荷捌き施設内の様子

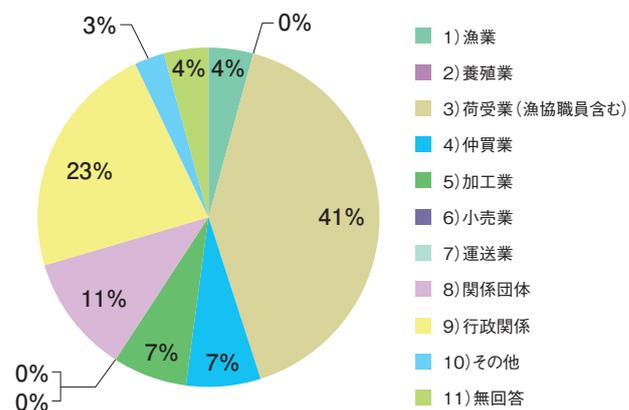
1. あなたの性別についてお答えください。



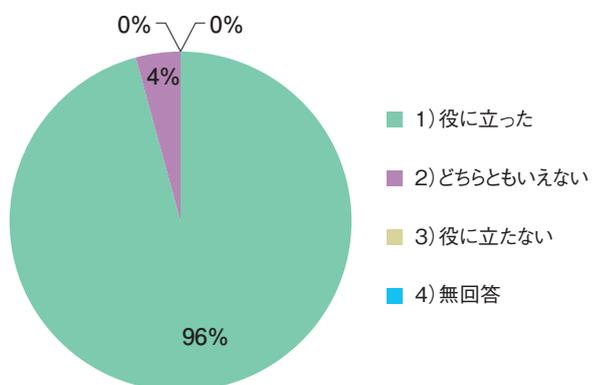
2. あなたの年代をお答えください。



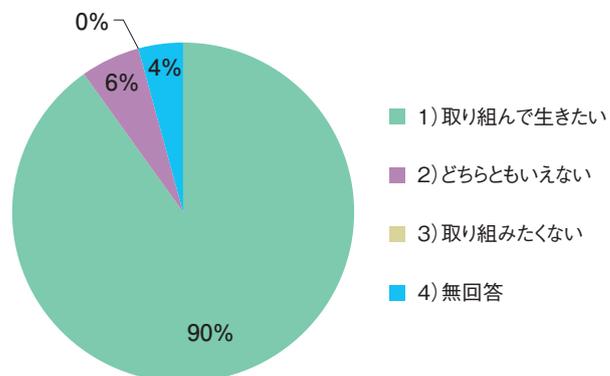
3. 業種についてお答えください。



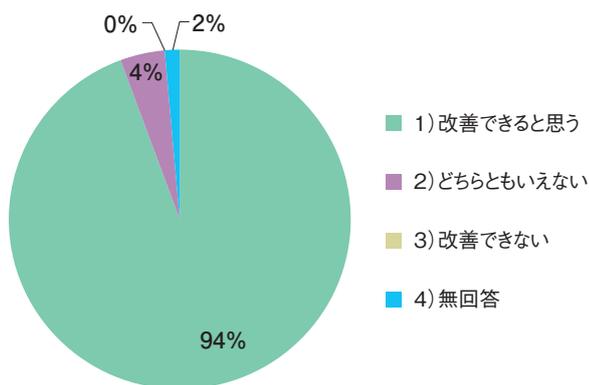
4. 講習会は役に立ちましたか？



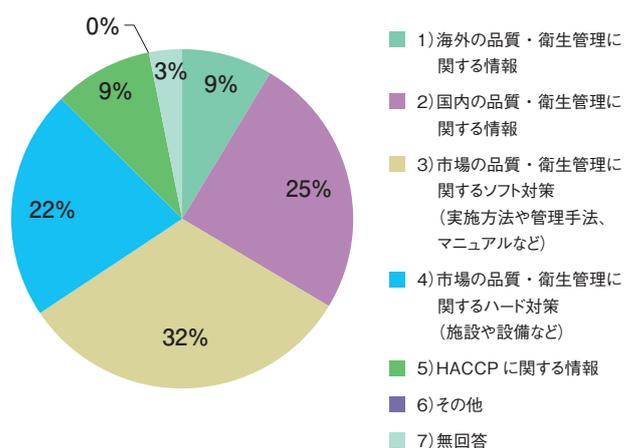
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

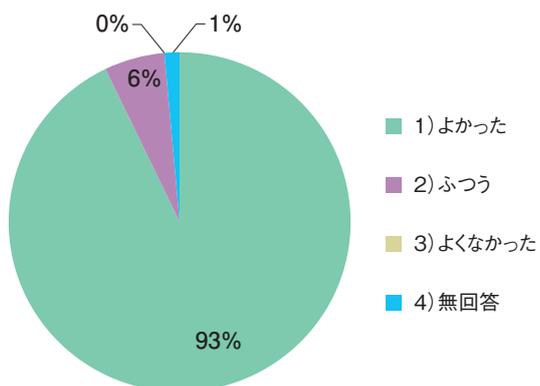


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

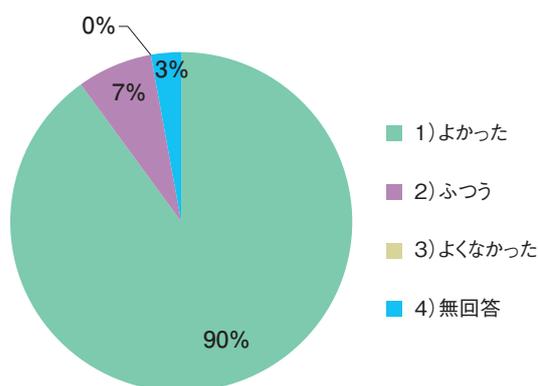


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



③「演習」について

