

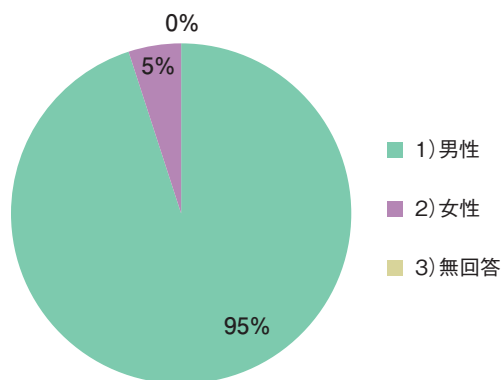
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	おさかなドーム 会議室
	所在地	長崎県松浦市調川町下免 695
2.実施日		平成 27 年 7 月 29 日
3.講習	講師	林 浩志 一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所 次長〔技術士：水産〕 佐藤 光男 大船渡魚市場株式会社 専務取締役 岡野 利之 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内容	1. 産地市場の一般的衛生管理について 2. 築地市場の豊洲移転の概要 3. 全国の生産流通拠点漁港の取組み 4. 高度衛生管理型漁港の整備に対する考え方 5. 産地市場の対 EU 輸出登録について 6. 震災復興に挑む大船渡魚市場の事例紹介 7. 品質・衛生管理、流通情報管理の新たな取組み 8. 〔演習〕品質・衛生管理の取組み自己チェック 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		45 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） 一般社団法人松浦魚市場協会
	後援	松浦市、西日本魚市株式会社
		
松浦魚市場おさかなドーム		講習会の様子

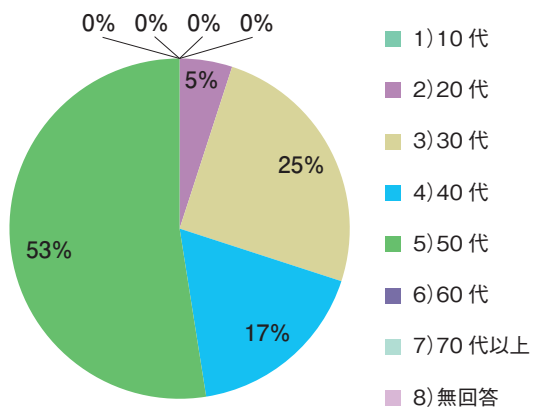


松浦魚市場 荷捌き施設内選別機

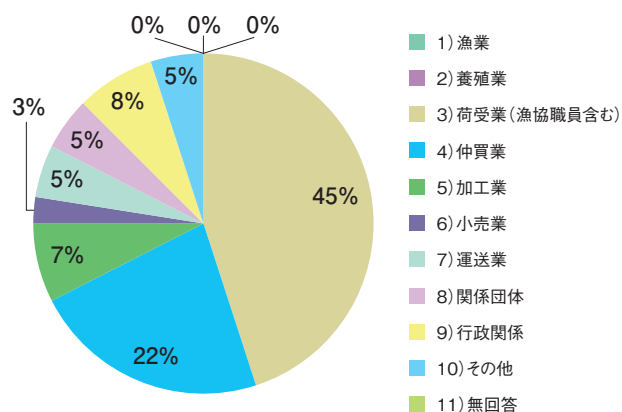
1. あなたの性別についてお答えください。



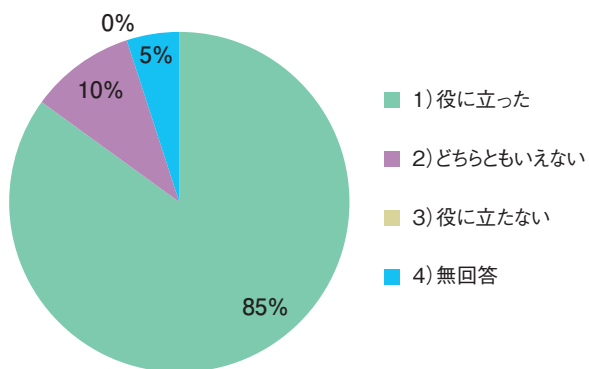
2. あなたの年代をお答えください。



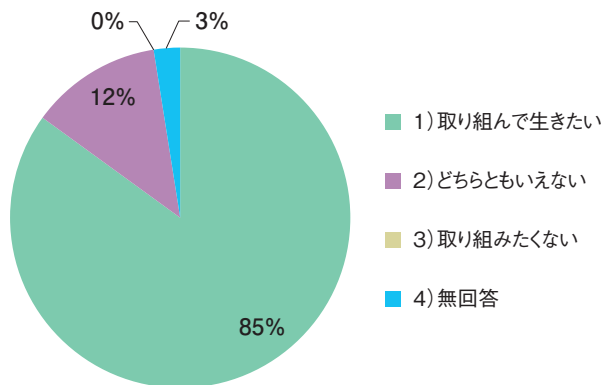
3. 業種についてお答えください。



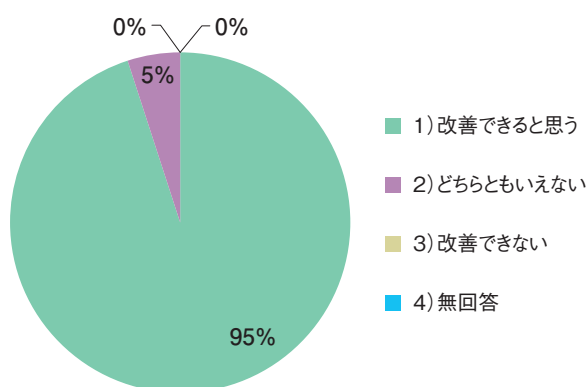
4. 講習会は役に立ちましたか？



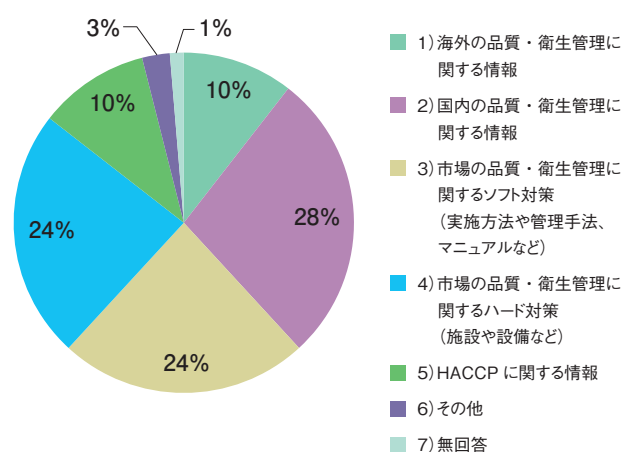
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

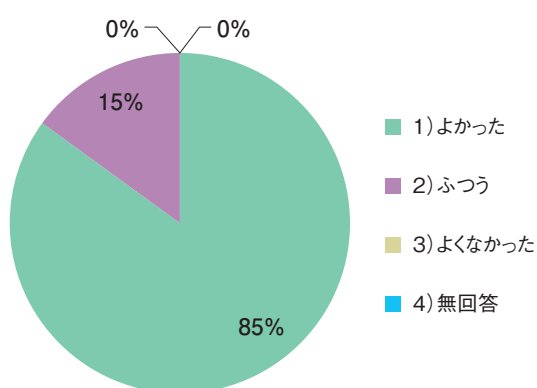


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

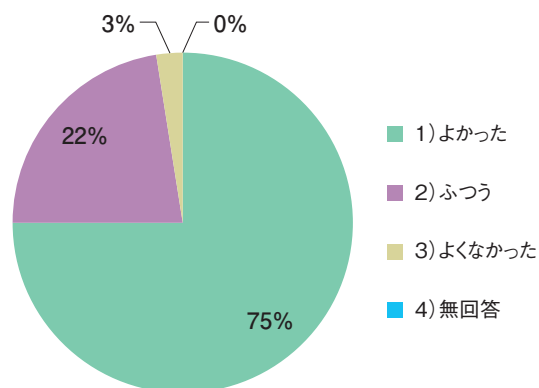


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

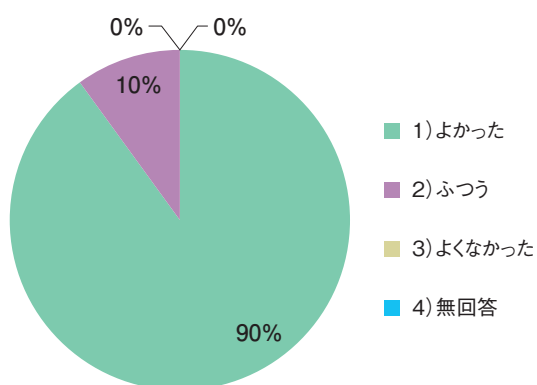
①第1部について



②第2部について



③第3部について



④演習について

