

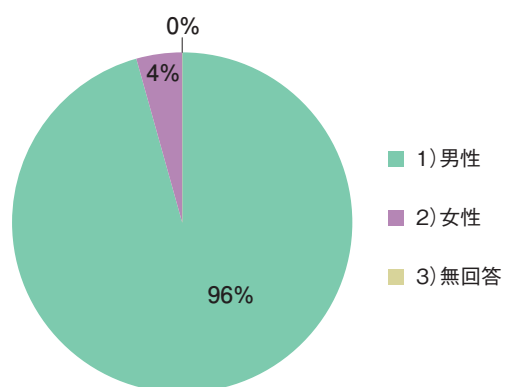
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	枕崎市水産センター会議室
	所在地	鹿児島県枕崎市松之尾町 64 番地
2.実施日		平成 27 年 9 月 29 日
3.講習	講師	田中 憲壮 西日本魚市場株式会社 取締役相談役 岡野 利之 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内容	1. 産地市場の品質・衛生管理（必要性や事例紹介） 2. 築地市場の豊洲移転の概要 3. 産地市場の品質・衛生管理の取組方法 4. 松浦魚市場の品質・衛生管理の取組みと体制づくり 5. 最新の品質・衛生管理体制に取組む産地（大船渡魚市場）の事例紹介 6. 〔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		30 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） 枕崎市漁業協同組合
		
枕崎市漁業協同組合		講習会の様子

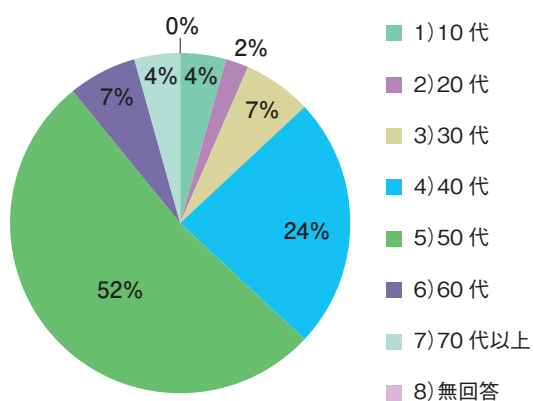


枕崎漁港 冷凍カツオの陸揚げ

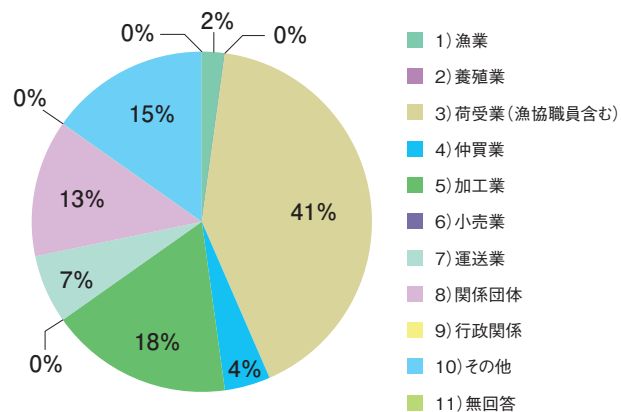
1. あなたの性別についてお答えください。



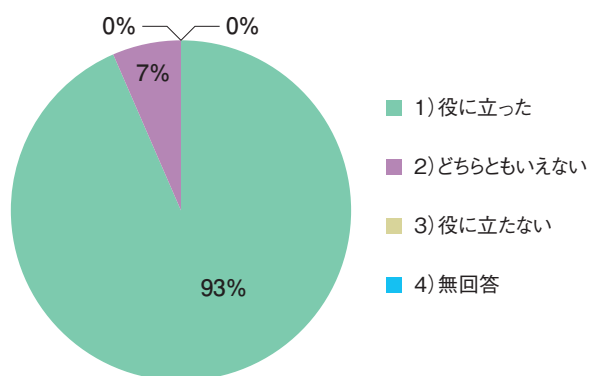
2. あなたの年代をお答えください。



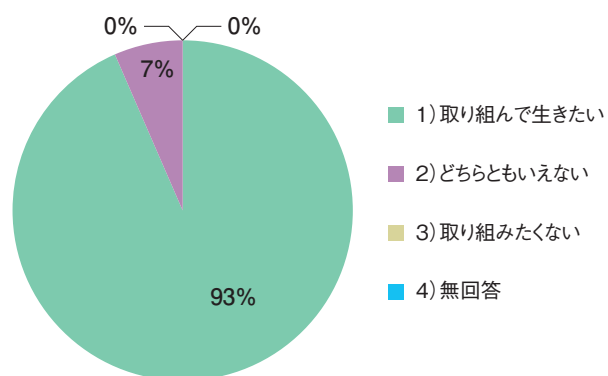
3. 業種についてお答えください。



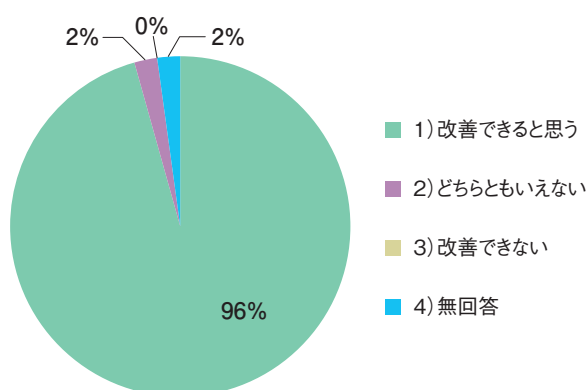
4. 講習会は役に立ちましたか？



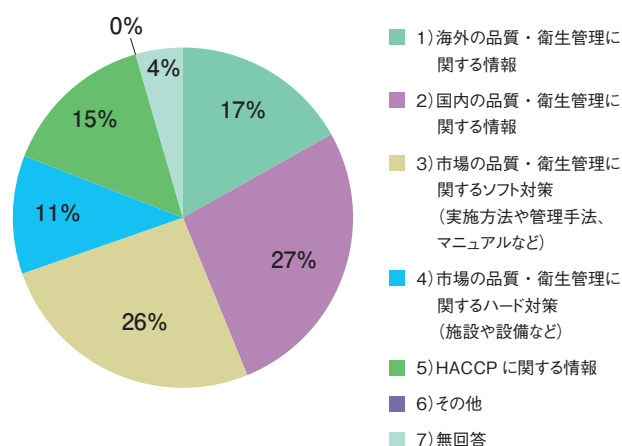
5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

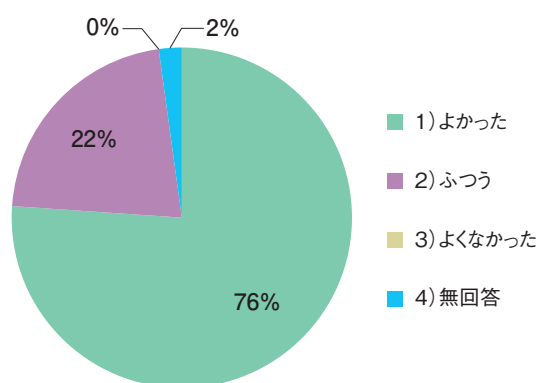


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

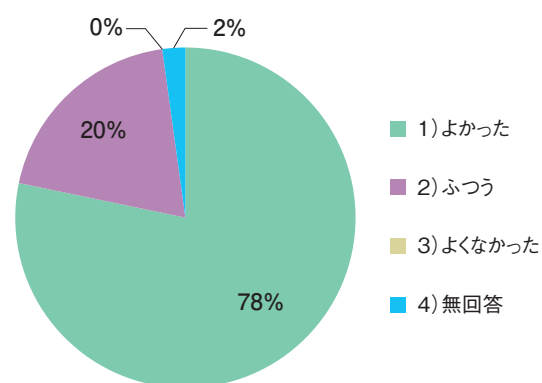


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



③「演習」について

