

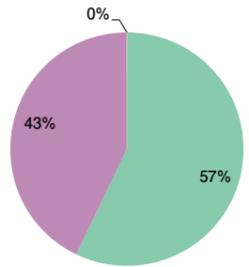
1.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 代表機関：一般社団法人大日本水産会 構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会 瀬戸内漁業協同組合
2.実施日		令和元年 9月 5日
3.場 所	会場名	瀬戸内漁業協同組合
	所在地	鹿児島県大島郡瀬戸内町古仁屋船津 38
4.講 習	講 師	手塚 義博 一般社団法人大日本水産会 国際・輸出促進部 技術顧問 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内 容	1. 漁港・市場、加工場等フードチェーンにおける一般的衛生管理 2. 漁港・市場、加工場等フードチェーンにおける HACCP 3. 食品衛生法の改正（HACCPの制度化）について 4. 産地市場の課題と対策 5. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の活用 質疑応答 アンケート調査
5.参加者数		14名



講習会アンケート結果

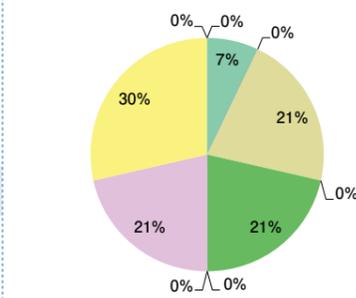
1. あなたの性別についてお答えください。

■ 1) 男性 ■ 2) 女性 ■ 3) 無回答



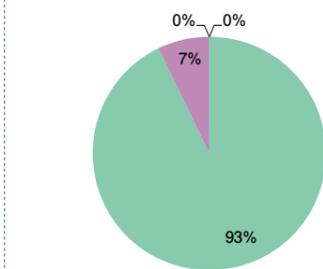
3. 業種についてお答えください。

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



4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。

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

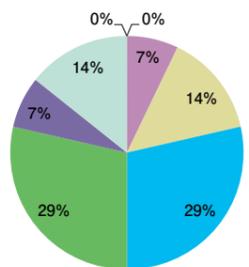


●ご意見

- ・市場、直販店での衛生管理、生産者による品質管理への取り組み。
- ・衛生管理。
- ・「清浄水」の機械導入に関して補助を検討したい。
- ・冷凍冷蔵庫の新設補助を検討したい。
- ・品質・衛生管理に適した施設を整備していないといけない。
- ・全国的に積極的に取組まれていることがよく分かった。

2. あなたの年代をお答えください。

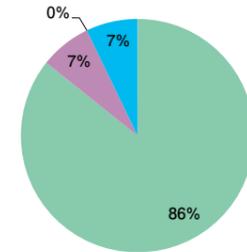
■ 1) 10代 ■ 2) 20代 ■ 3) 30代 ■ 4) 40代 ■ 5) 50代 ■ 6) 60代 ■ 7) 70代以上 ■ 8) 無回答



10) その他
・記載なし

5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

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

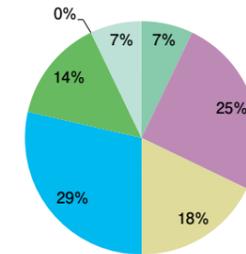


●ご意見

- ・基本的な大事なことに改めて気づいた。手洗いや声かけ表示することなど。
- ・今後の水産振興策に役立てたい。
- ・鮮度維持と衛生管理の重要性が大切だと理解しました。
- ・入札の電子化。
- ・分かりやすく勉強になった。

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

■ 1) 海外の品質・衛生管理に関する情報 ■ 2) 国内の品質・衛生管理に関する情報 ■ 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど) ■ 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など) ■ 5) HACCPに関する情報 ■ 6) その他 ■ 7) 無回答



6) その他
・記載なし

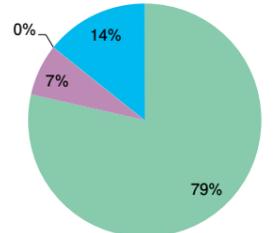
7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・漁業者の品質管理の統一。市場内の隔壁による衛生管理。
- ・日頃の衛生管理を徹底的に行わないといけない。
- ・鮮度保持の意識向上。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？ ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

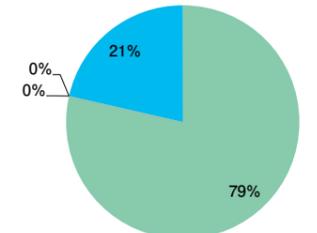
①第1部について

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



②第2部について

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



●ご意見等

- ・説明が短時間ではあったが非常に分かりやすく、少人数ではもったいなくもっと漁協関係者に聞いて欲しいと思いました。
- ・本だけを見るより、実際に話を聞きながらだと分かりやすかったです。
- ・講習の時間が短かったので、もう少し長い講習を受けたいです。