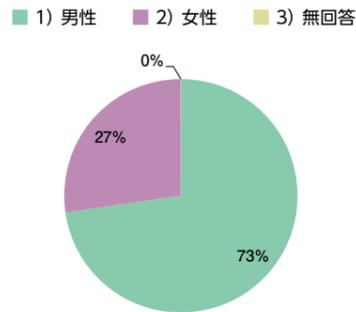


1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター 代表機関：一般社団法人大日本水産会 構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会 奄美漁業協同組合
2. 実施日		令和元年 9 月 6 日
3. 場 所	会場名	奄美市笠利総合支所
	所在地	鹿児島県奄美市笠利町中金久 141
4. 講 習	講 師	手塚 義博 一般社団法人大日本水産会 国際・輸出促進部 技術顧問  岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内 容	1. 漁港・市場、加工場等フードチェーンにおける 一般的衛生管理 2. 漁港・市場、加工場等フードチェーンにおける HACCP 3. 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		33 名

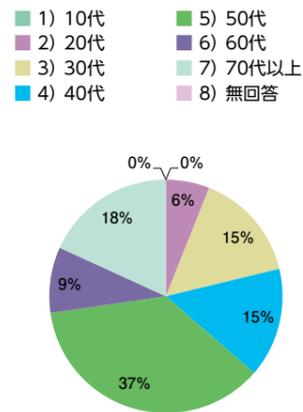


講習会アンケート結果

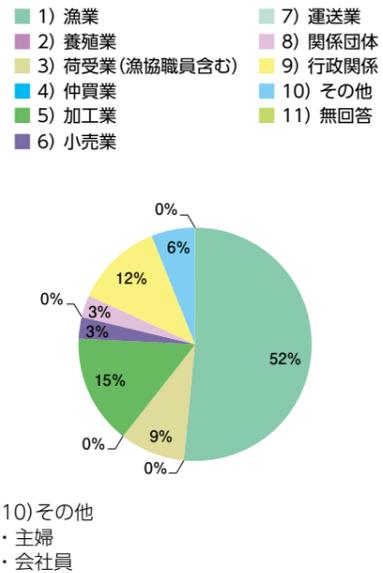
1. あなたの性別についてお答えください。



2. あなたの年代をお答えください。

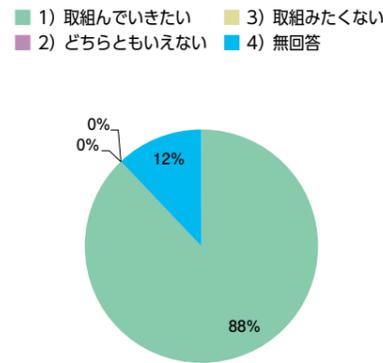


3. 業種についてお答えください。



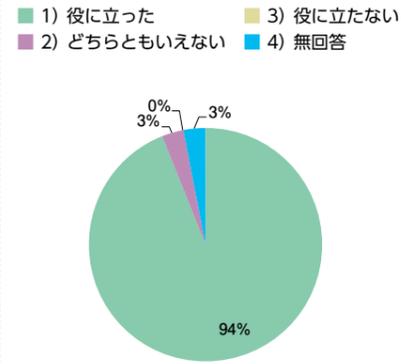
10) その他  
・主婦  
・会社員

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、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



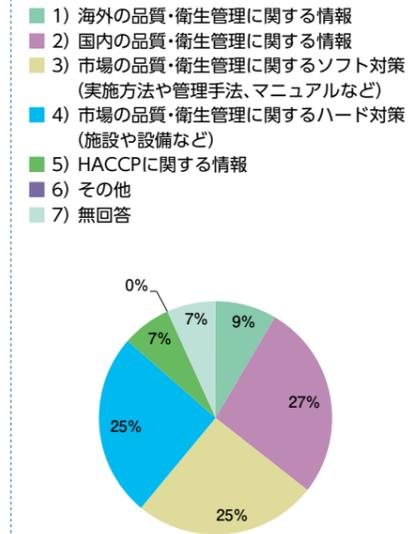
●ご意見  
・講習会は3度目になりますが、毎回得るものがあります。  
・プレゼン内容が分かりやすかった。

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？



●ご意見  
・優良衛生品質管理市場について。

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)

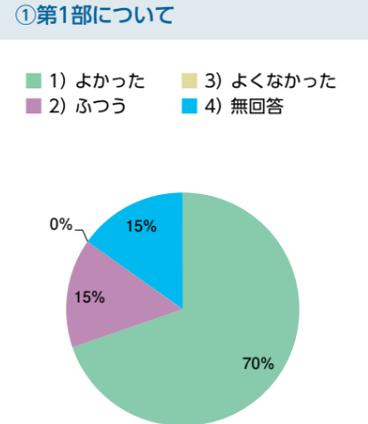


6) その他  
・記載なし

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。

- ・管理日誌を毎日必ず記入する。
- ・手洗の徹底。
- ・関係者一人一人の理解度の向上。

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。



②第2部について

1) よかった (79%), 2) ふつう (3%), 3) よくなかった (18%), 4) 無回答 (0%).

●ご意見等  
・「食中毒の人数・件数の推移」の話が一番初めに来たら分かりやすかった。