

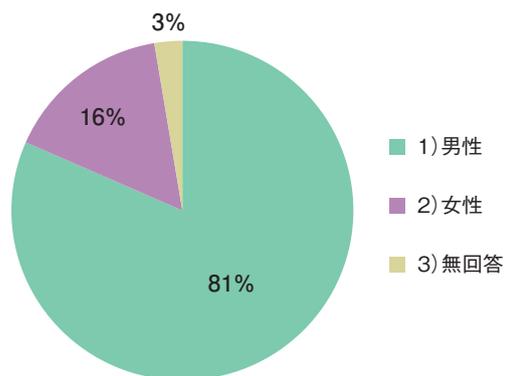
平成 27 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	磯崎漁業協同組合
	所在地	茨城県ひたちなか市磯崎町 4643
2.実施日	平成 27 年 5 月 8 日	
3.講習	講師	岡野 利之〔技術士：水産〕 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
	内容	<p>1. 品質・衛生管理を行なう理由</p> <p>2. 衛生上の危害要因に対する衛生管理</p> <p>3. 全国の品質・衛生管理に係る取り組み事例と効果</p> <p>4. 磯崎漁業協同組合 新荷捌き施設の使用方法的解説（動画解説）</p> <p>質疑応答・意見交換</p> <p>アンケート調査</p> <p>※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。</p>
4.参加者数	38 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） 磯崎漁業協同組合
	後援	茨城県、ひたちなか市
		
磯崎漁業協同組合		講習会の様子

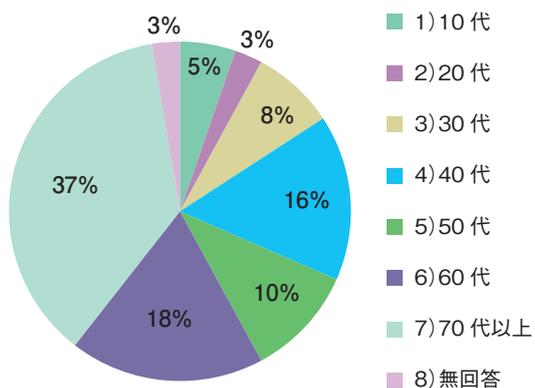


磯崎漁業協同組合 荷捌き施設内

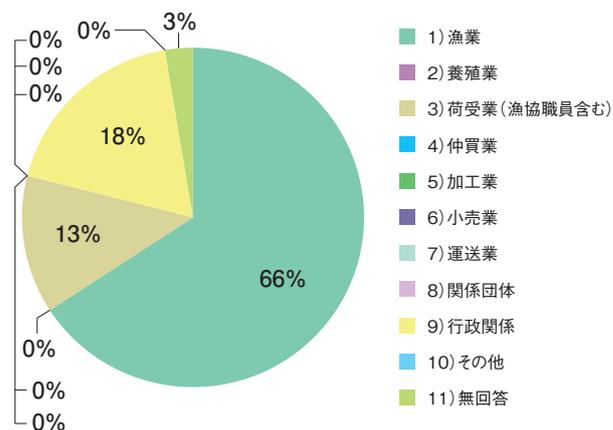
1. あなたの性別についてお答えください。



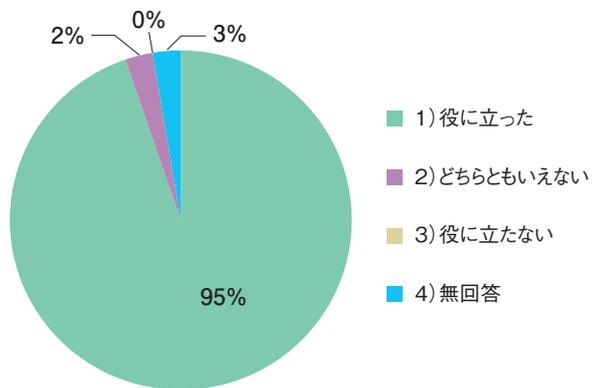
2. あなたの年代をお答えください。



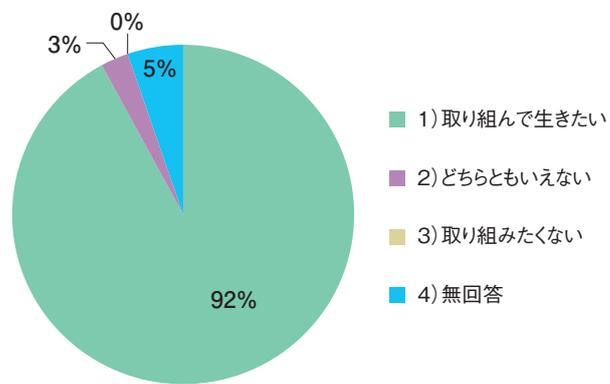
3. 業種についてお答えください。



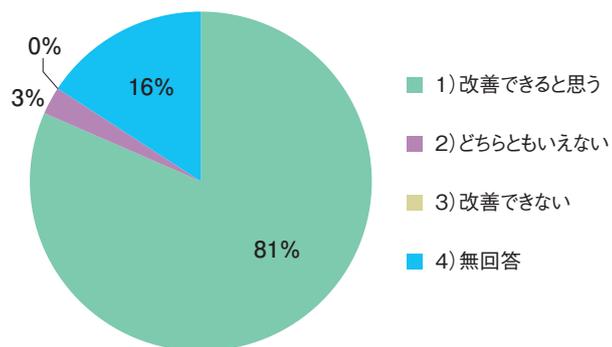
4. 講習会は役に立ちましたか？



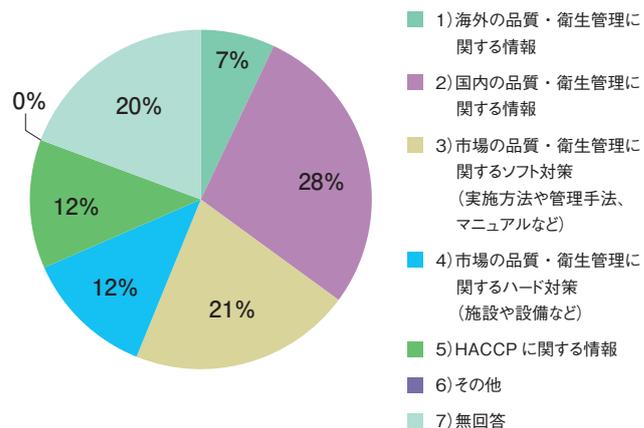
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

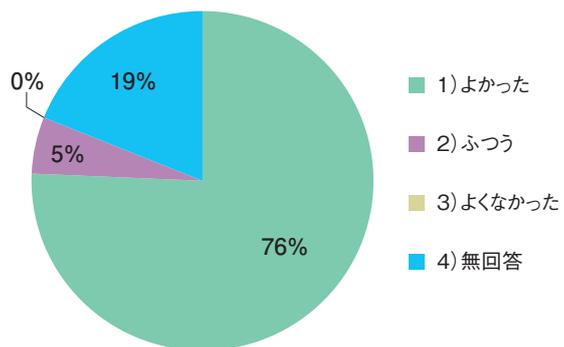


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）



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

