

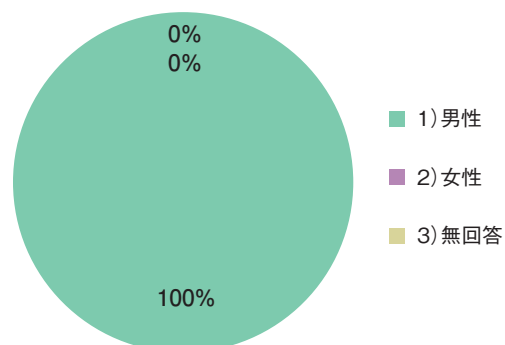
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	オーシャンビュー大洗
	所在地	茨城県東茨城郡大洗町東光台 8234-1
2.実施日		平成 27 年 6 月 6 日
3.講習	講師	西澤 伸満 一般財団法人 日本冷凍食品検査協会 検査部 担当部長
		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	1. 漁業生産現場における衛生管理の必要性について 2. 産地魚市場の情勢と事例紹介 3. 茨城県の生産地魚市場の衛生管理体制推進方策（茨城県水産試験場） 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		55 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） 茨城県漁業士会、茨城県漁業研究協議会
	後援	茨城県
		
大洗町漁業協同組合		講習会の様子

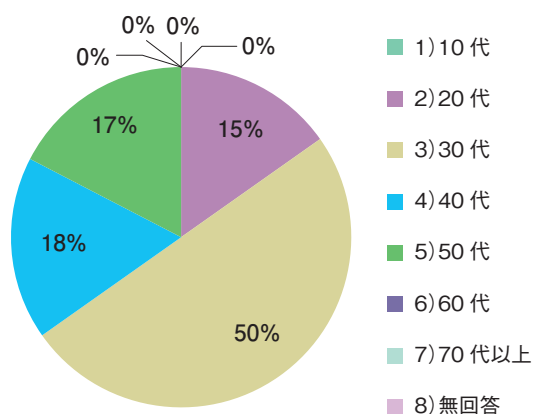


茨城県漁業士会 品質・衛生管理講習会場(大洗)

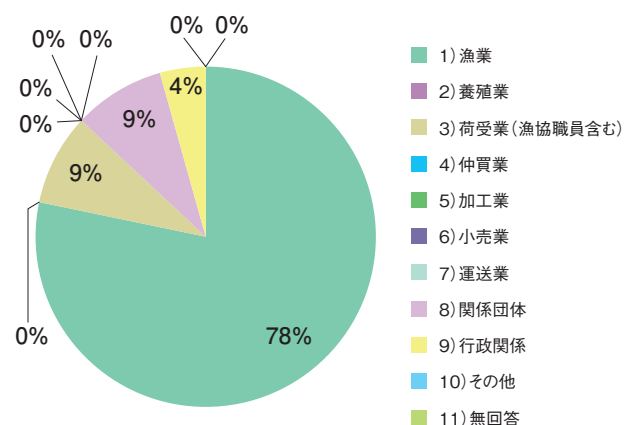
1. あなたの性別についてお答えください。



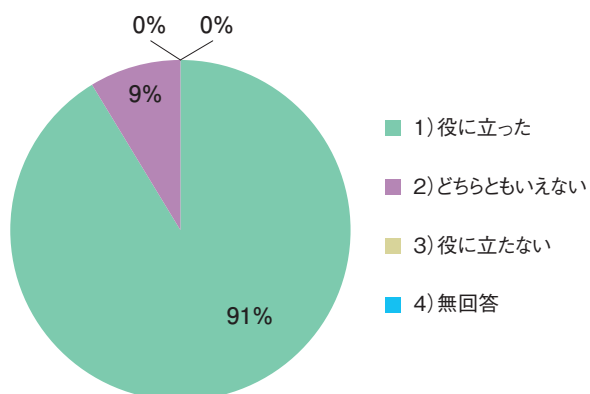
2. あなたの年代をお答えください。



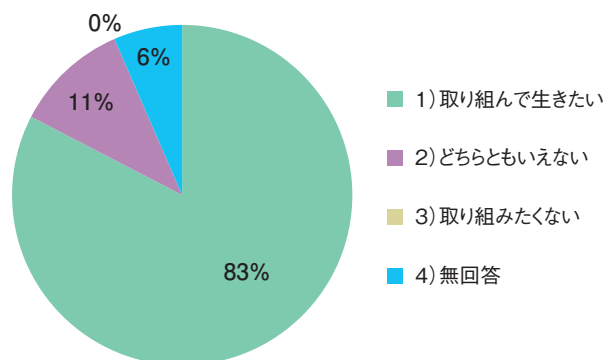
3. 業種についてお答えください。



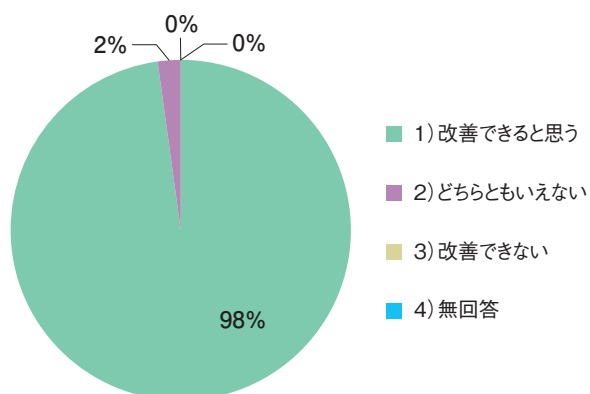
4. 講習会は役に立ちましたか？



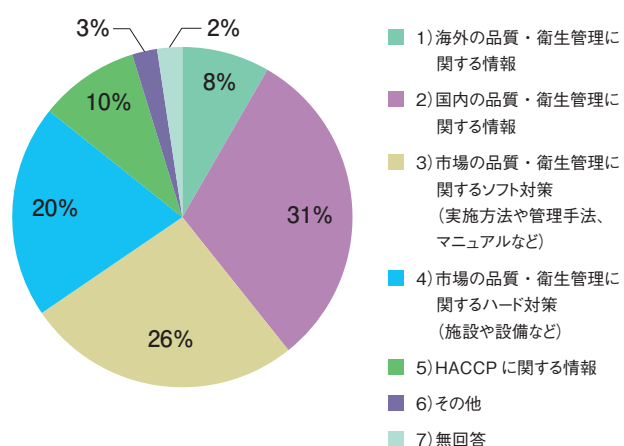
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

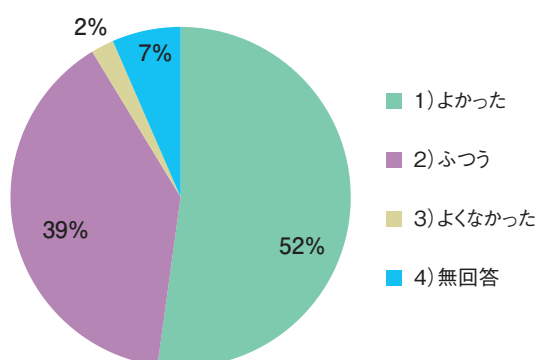


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

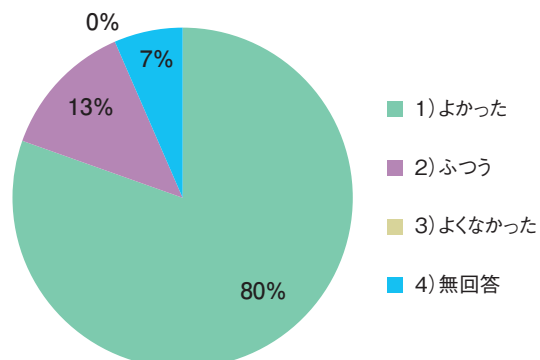


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



③第3部について

