

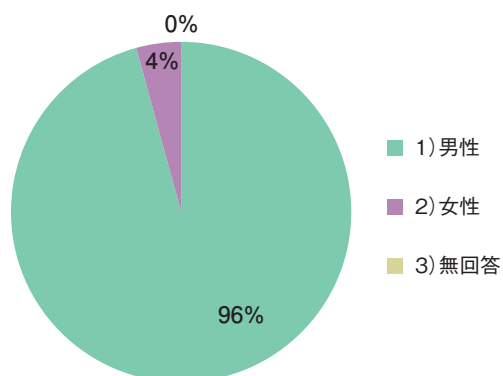
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	公益社団法人宮城県トラック協会塩釜支部
	所在地	宮城県塩竈市新浜町 3-6-5
2.実施日		平成 27 年 6 月 16 日
3.講習	講師	林 浩志 一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所 次長〔技術士：水産〕 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. 産地市場に求められる品質・衛生管理 2. 全国の品質・衛生管理に取り組む産地市場の事例紹介 3. 築地市場の豊洲移転の概要 4. 漁港の一般的衛生管理 5. 全国の特第 3 種漁港の取組み 6. 塩釜漁港の高度衛生管理計画に向けて 7. 〔演習〕魚市場の品質・衛生管理を自己チェック 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		63 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） 塩竈市水産振興協議会
	後援	塩竈市
		
塩竈市魚市場		講習会の様子

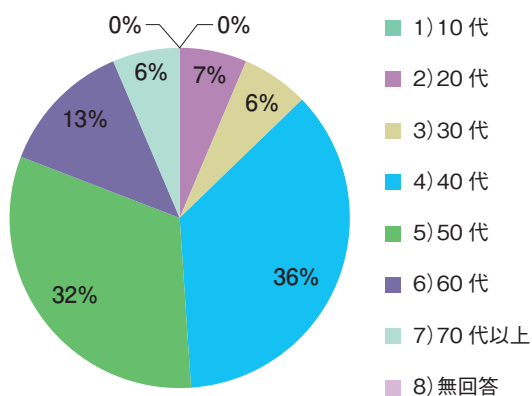


塩竈市魚市場 荷捌き施設内

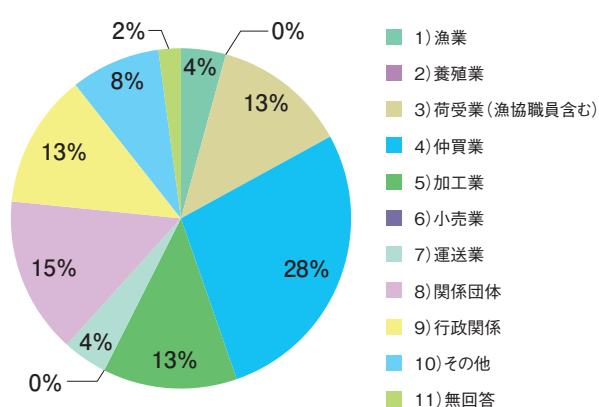
1. あなたの性別についてお答えください。



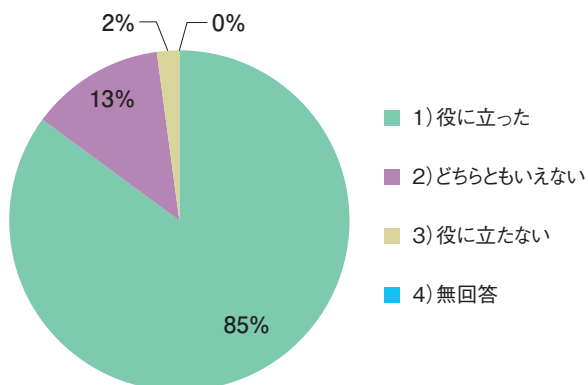
2. あなたの年代をお答えください。



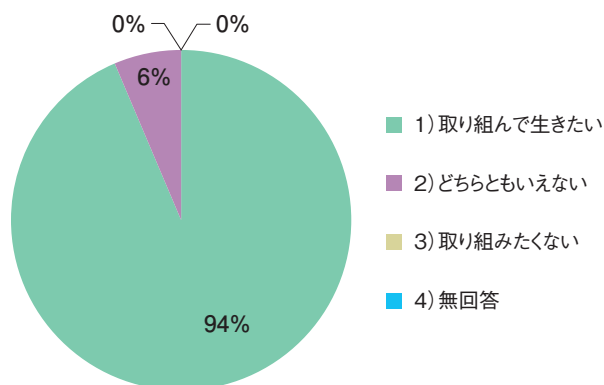
3. 業種についてお答えください。



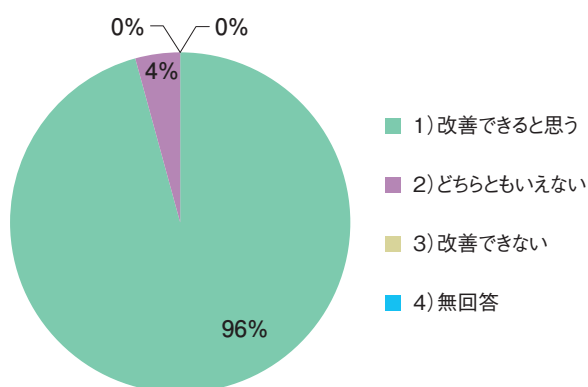
4. 講習会は役に立ちましたか？



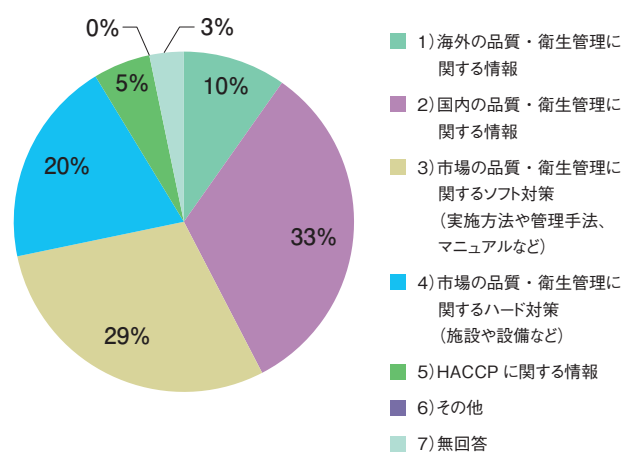
5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

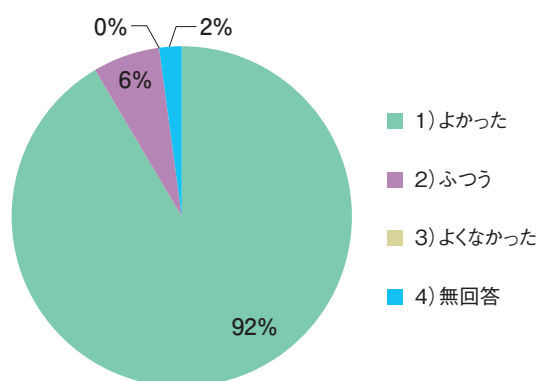


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

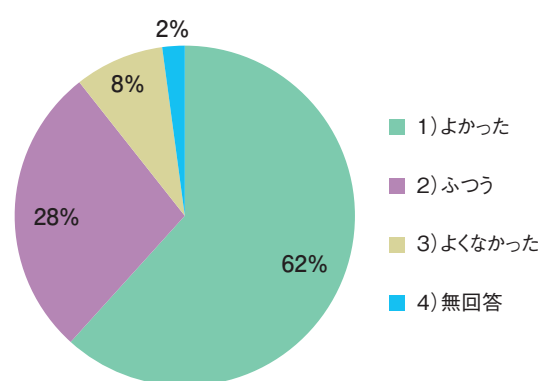


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



③演習について

