



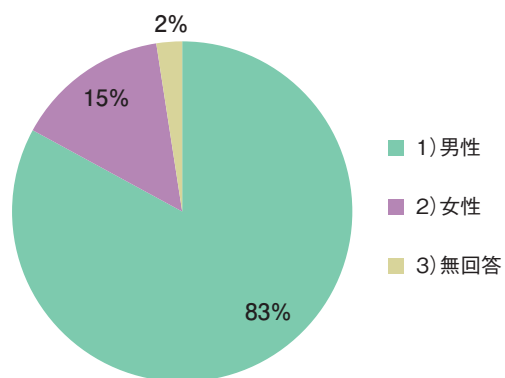
## HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	佐世保魚市場管理棟会議室
	所在地	長崎県佐世保市相浦町 1563 市場管理棟
2.実施日		平成 27 年 7 月 30 日
3.講習	講師	林 浩志 〔技術士：水産〕 一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所 次長 佐藤 光男 大船渡魚市場株式会社 専務取締役 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. 全国の品質・衛生管理に取り組む産地市場の事例紹介 2. 築地市場の豊洲移転の概要 3. 全国の生産流通拠点漁港の取組み 4. 産地市場の一般的衛生管理について 5. 震災復興に挑む大船渡魚市場の事例紹介 6. 品質・衛生管理、流通情報管理の新たな取組み 7. 〔演習〕品質・衛生管理の取組み自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査
4.参加者数		69 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） 一般社団法人佐世保魚市場協会
		
佐世保市地方卸売市場		講習会の様子

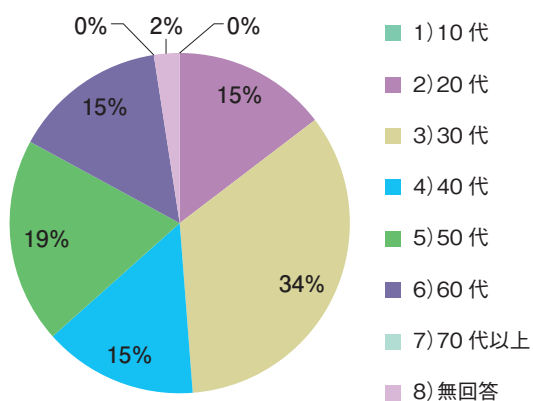


佐世保魚市場 荷捌き施設

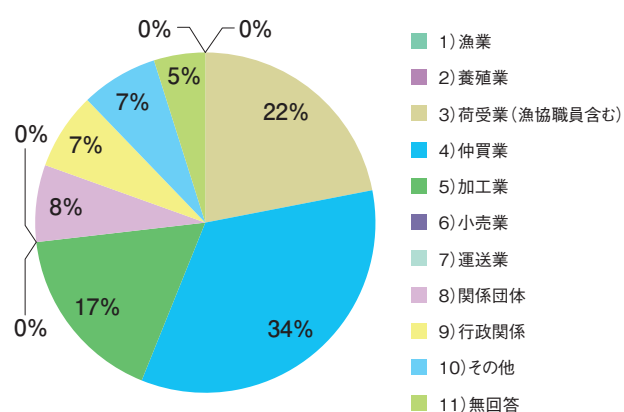
1. あなたの性別についてお答えください。



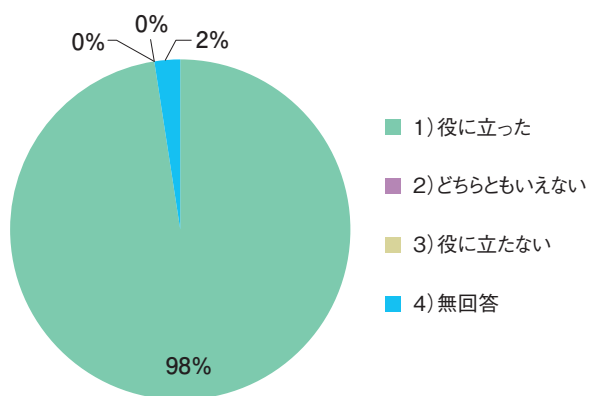
2. あなたの年代をお答えください。



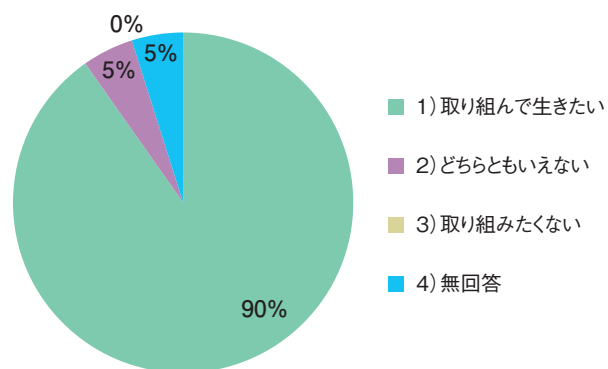
3. 業種についてお答えください。



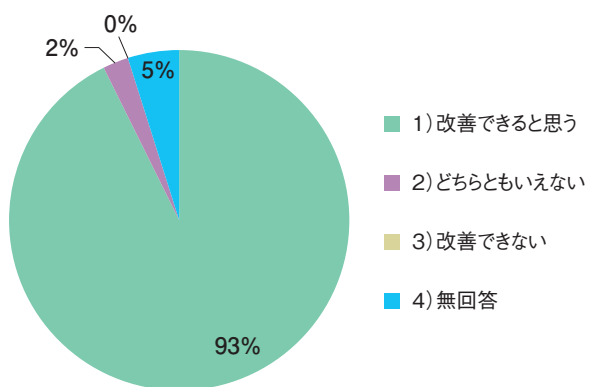
4. 講習会は役に立ちましたか？



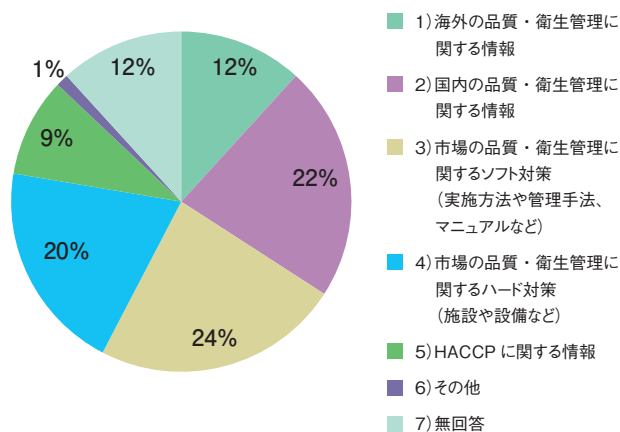
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

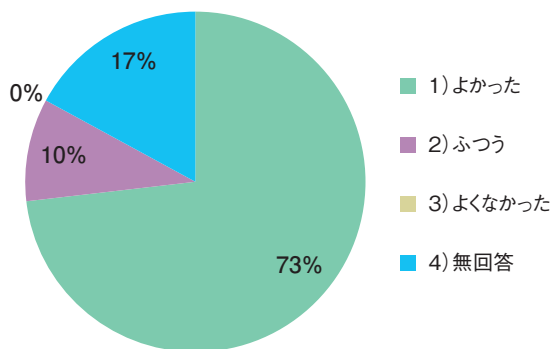


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

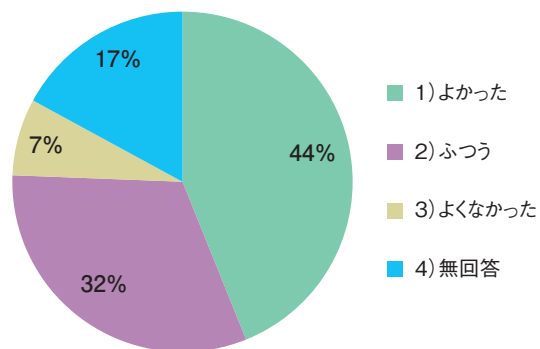


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

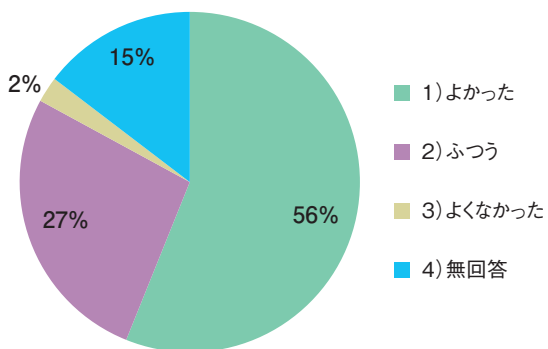
①第1部について



②第2部について



③第3部について



④演習について

