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	大船渡魚市場施設内多目的ホール
	所在地	岩手県大船渡市大船渡町字永沢 209 番地
2.実施日		平成27年8月6日
3.講習	講師	岩沼 幸一郎
		岩沼技術士事務所 代表 〔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. 産地市場の一般的衛生管理について
	***************************************	2. 優良衛生品質管理市場・漁港の認定事例
		3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準の解説
		4. 大船渡魚市場の衛生管理要領
		5. 大船渡魚市場の現状と課題
		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		35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)
		大船渡魚市場株式会社
	後援	大船渡市
	協力	岩手県





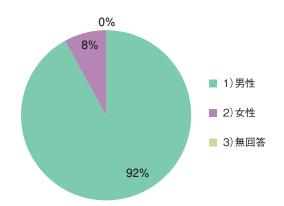


講習会の様子

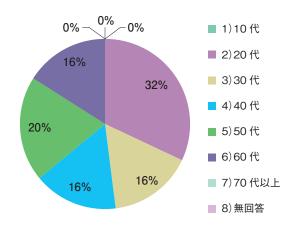


大船渡市魚市場 荷捌き施設内

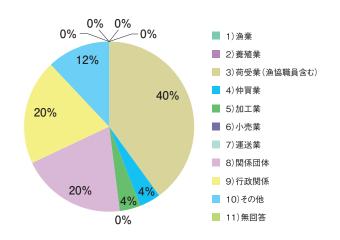
1. あなたの性別についてお答えください。



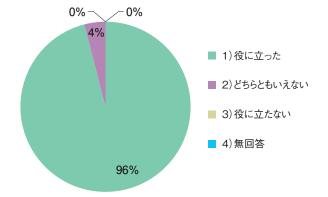
2. あなたの年代をお答えください。



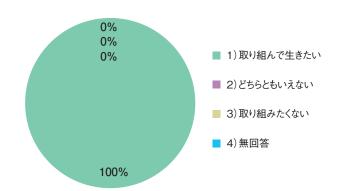
3. 業種についてお答えください。



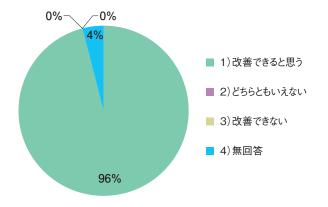
4. 講習会は役に立ちましたか?



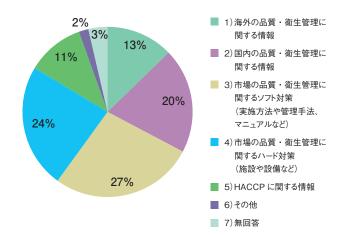
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



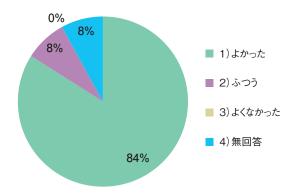
6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか?



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

