

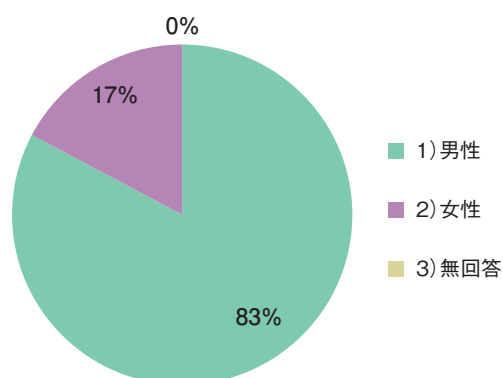
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	高知県漁業協同組合 入野支所 入野漁村センター
	所在地	高知県幡多郡黒潮町入野 227-□
2.実施日		平成 27 年 8 月 29 日
3.講習	講師	浜辺 武彦 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 室長 山内 和夫 一般社団法人 海洋水産システム協会 登録専門家
	内容	1. 産地市場の危害要因と衛生管理 2. 特定 3 種漁港の高度衛生管理基本計画 3. 築地市場が豊洲市場に移転することで変わる品質・衛生管理 4. 産地市場の一般的衛生管理のポイント 5. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準の解説 6. 〔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 ※講習会前に現地打合せを行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4.参加者数		24 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） 高知県漁業協同組合、すくも湾漁業協同組合
	後援	高知県
		
入野漁村センター		講習会の様子

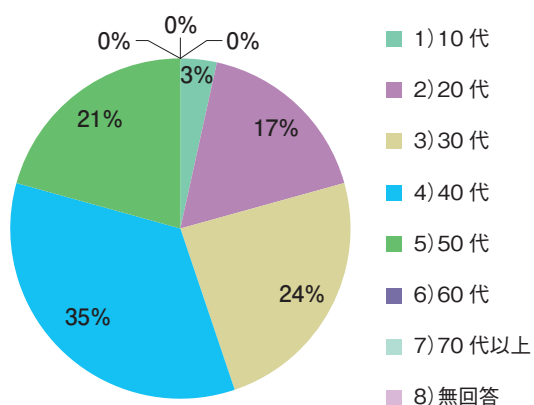


高知県漁業協同組合 入野支所 講習会場

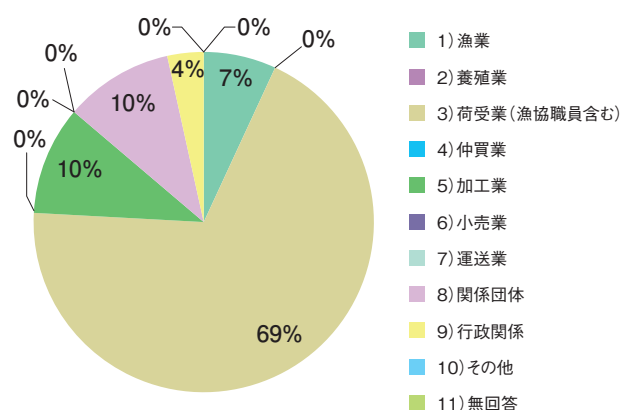
1. あなたの性別についてお答えください。



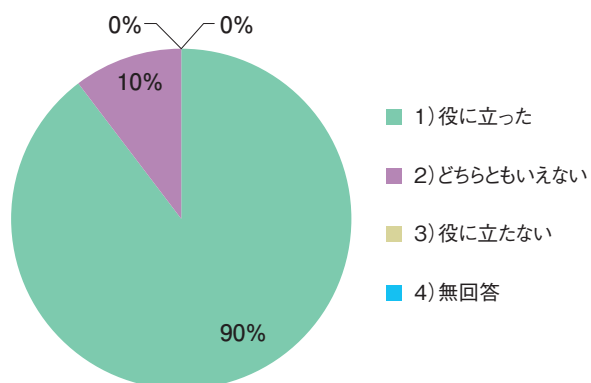
2. あなたの年代をお答えください。



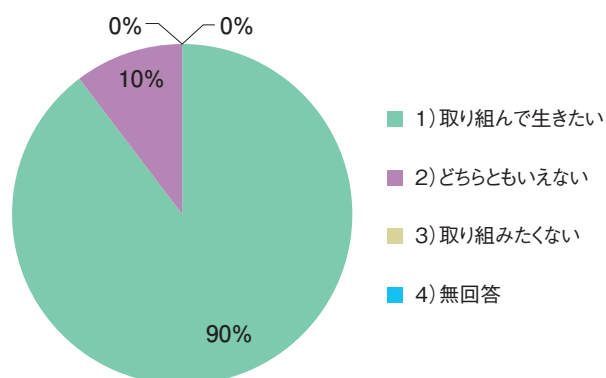
3. 業種についてお答えください。



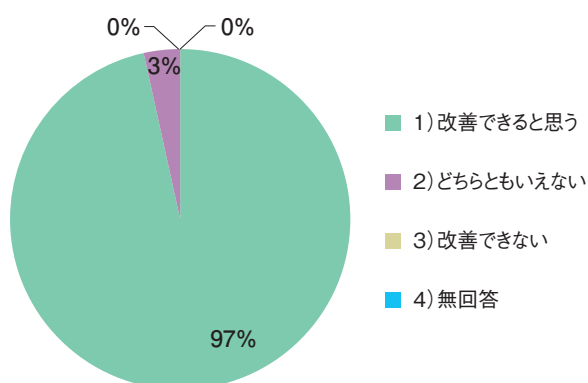
4. 講習会は役に立ちましたか？



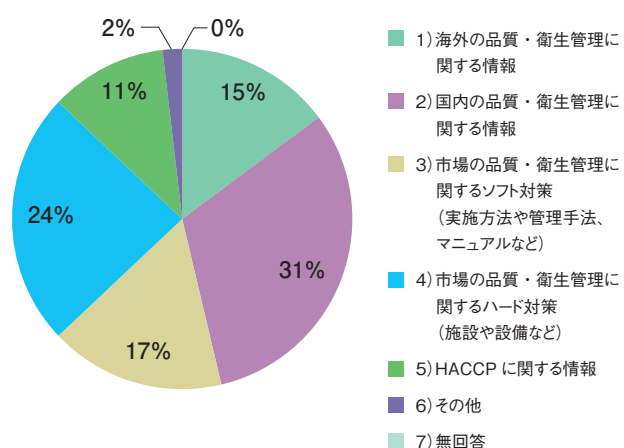
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

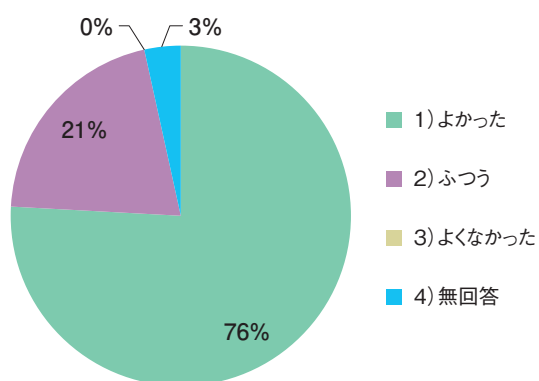


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

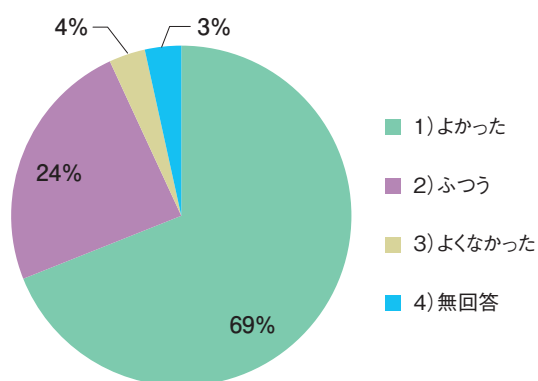


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



③第3部(演習)について

