

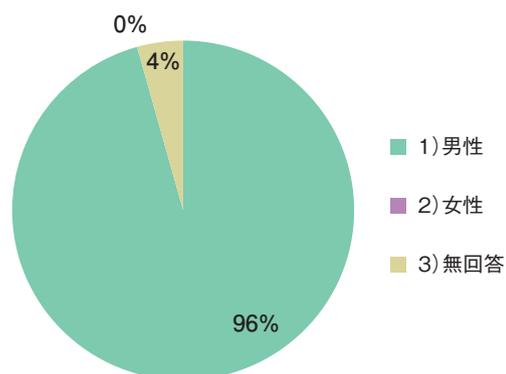
## HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	新潟漁業協同組合 大会議室
	所在地	新潟県新潟市中央区万代島2番1号
2.実施日		平成27年9月8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〕 浜辺 武彦 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 室長
	内容	1. 今、なぜ品質・衛生管理なのか？！ 2. 食品衛生上の危害要因について 3. 高度衛生管理基本計画に取り組む特定第3種漁港と築地市場の豊洲移転の紹介 4. 産地市場が取り組む品質・衛生管理の取り組み 5. 〔演習〕品質・衛生管理の取り組み自己チェック  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		30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) 新潟漁業協同組合
		
		
		新潟漁業協同組合 荷捌き施設内セリの様子
		講習会の様子

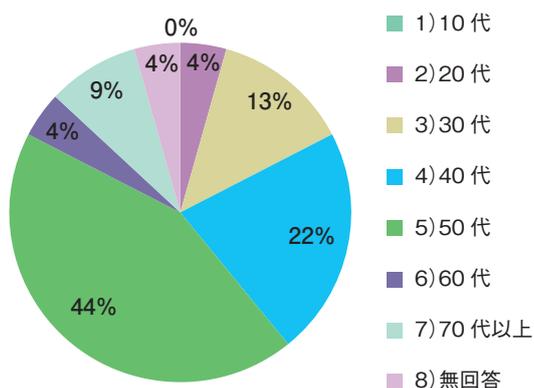


新潟漁業協同組合 荷捌き施設内清掃の様子

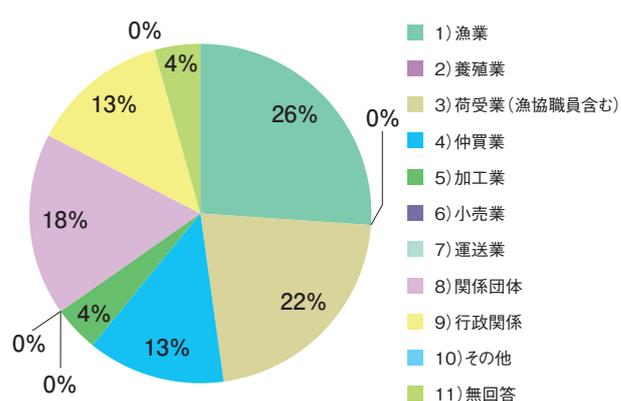
1. あなたの性別についてお答えください。



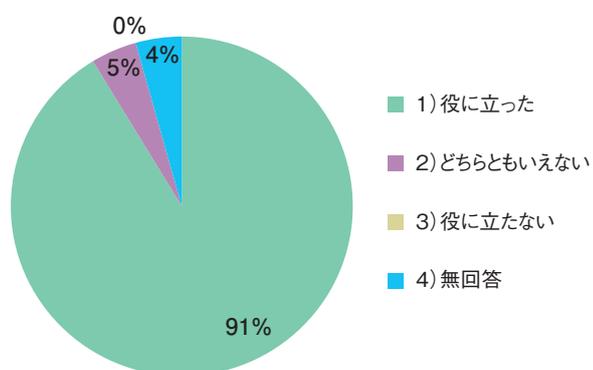
2. あなたの年代をお答えください。



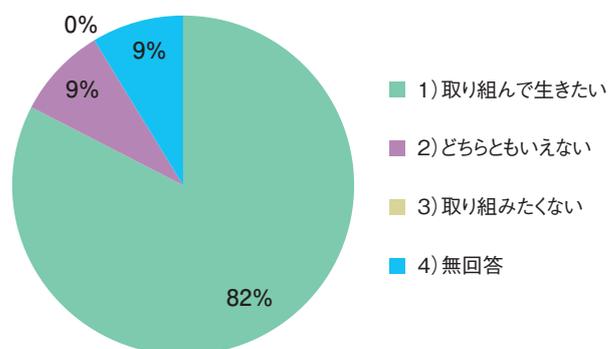
3. 業種についてお答えください。



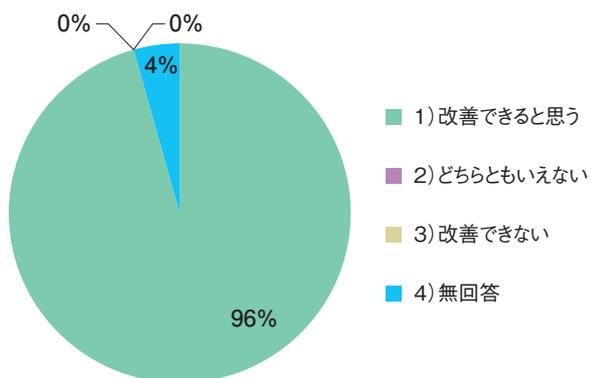
4. 講習会は役に立ちましたか？



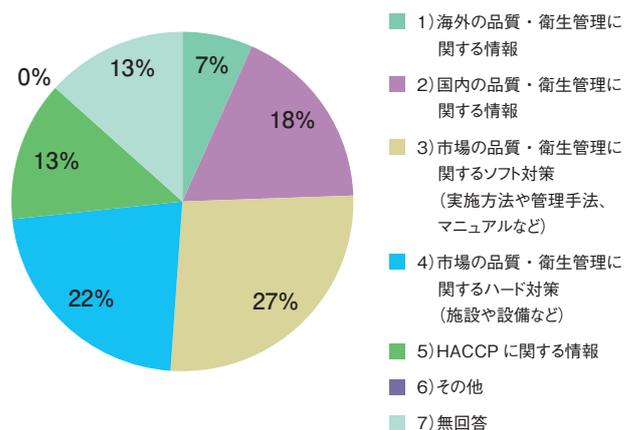
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

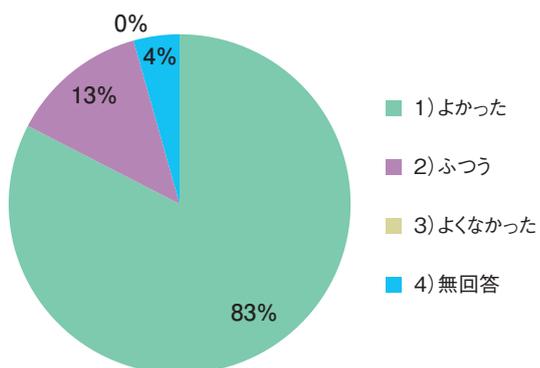


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

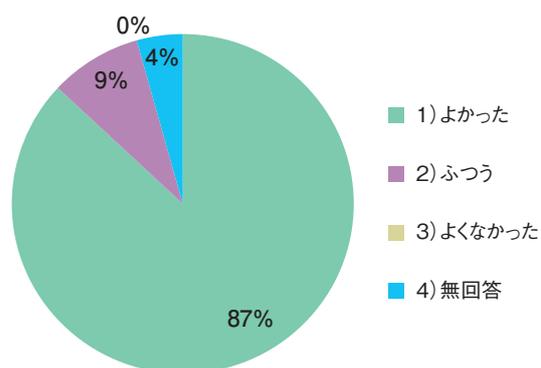


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



③「演習」について

