

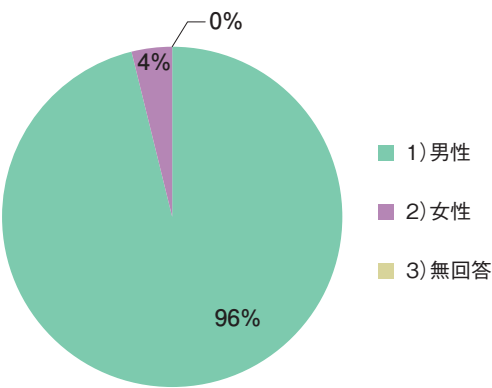
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	株式会社女川魚市場
	所在地	宮城県牡鹿郡女川町宮ヶ崎 87
2.実施日		平成 28 年 1 月 15 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〕 大村 浩之 一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所 第 1 調査研究部 次長〔一級建築士〕 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. 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. 産地市場・漁港の品質・衛生管理 4. 高度衛生管理基本計画に取組む特定第 3 種漁港と 築地市場の豊洲移転の紹介 5. 産地市場の品質・衛生管理の取組み成果 6. 女川魚市場の新荷捌き施設の概要説明 7. 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		49 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） 株式会社女川魚市場
	後援	女川町
		
建設中の女川魚市場		講習会の様子

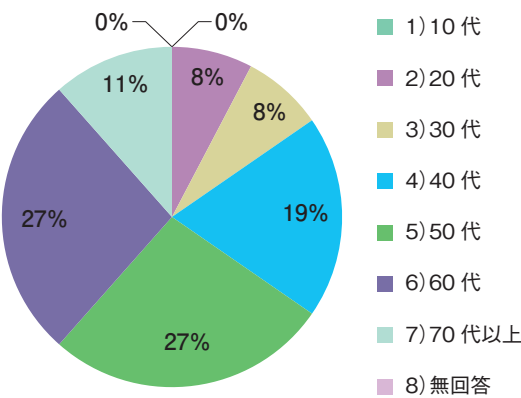


女川魚市場 仮設市場

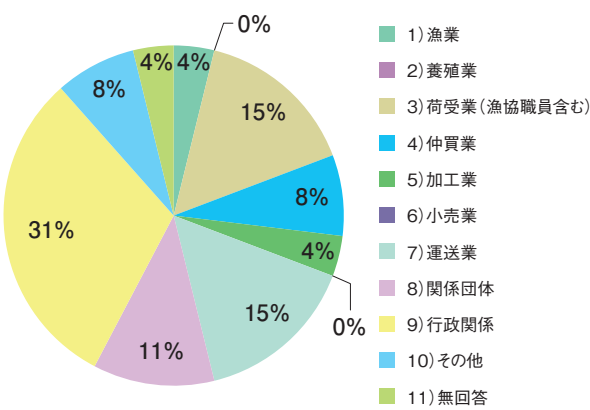
1. あなたの性別についてお答えください。



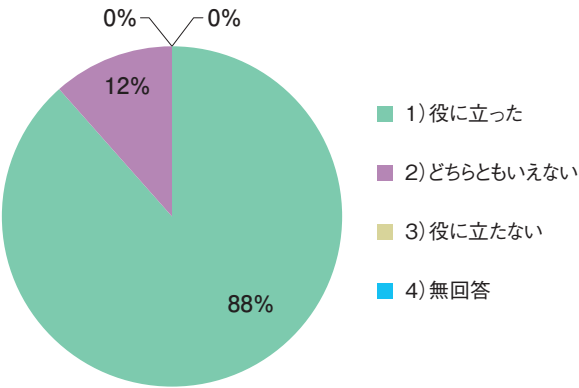
2. あなたの年代をお答えください。



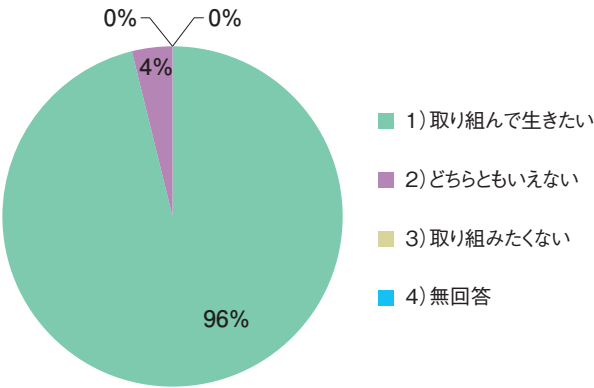
3. 業種についてお答えください。



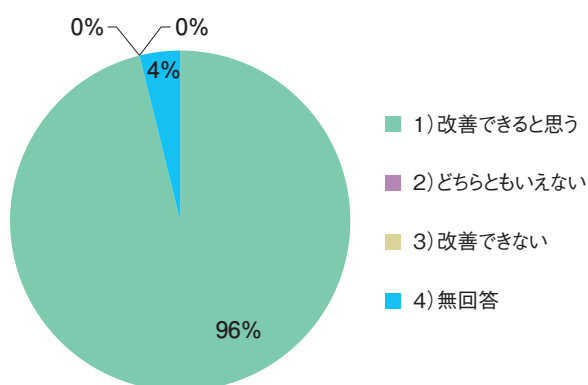
4. 講習会は役に立ちましたか？



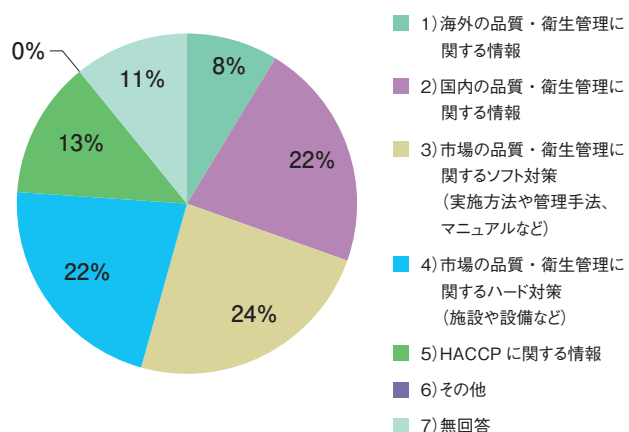
5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

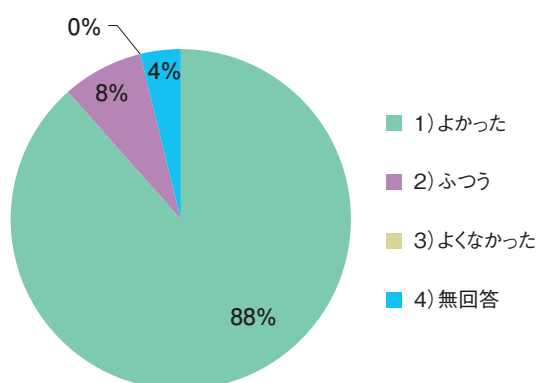


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

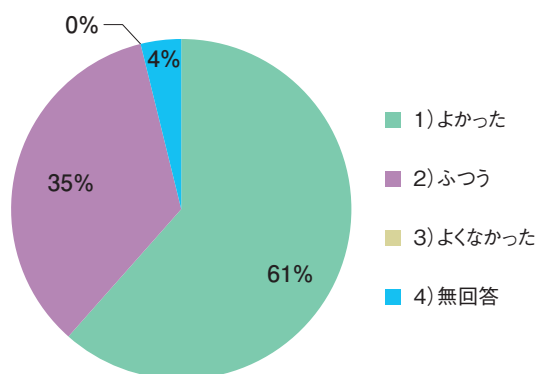


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



③第3部について

