

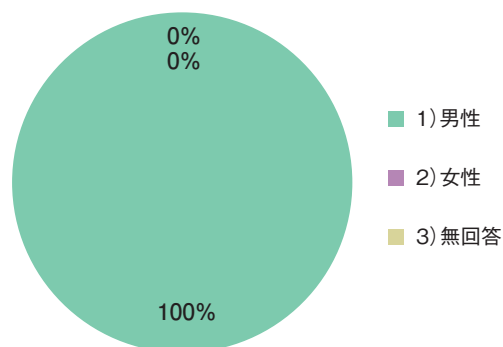
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	八戸市水産会館 大研修室
	所在地	青森県八戸市大字白銀町字三島下 95 番地
2.実施日		平成 28 年 1 月 28 日
3.講習	講師	西澤 伸満 一般財団法人 日本冷凍食品検査協会 検査部 担当部長 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. 産地市場の一般的衛生管理について 2. 食品衛生上の危害要因に対する衛生管理の取り組み 3. 産地市場の品質・衛生管理の取組事例 4. 特定3種漁港が取り組む高度衛生管理基本計画 5. 築地市場の豊洲新市場移転 6. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説 7. 品質・衛生管理の取組み成果 8. 品質・衛生管理の取組自己チェック 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		32 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） 八戸漁港産地協議会
	後援	八戸市
		八戸第二魚市場
		講習会の様子

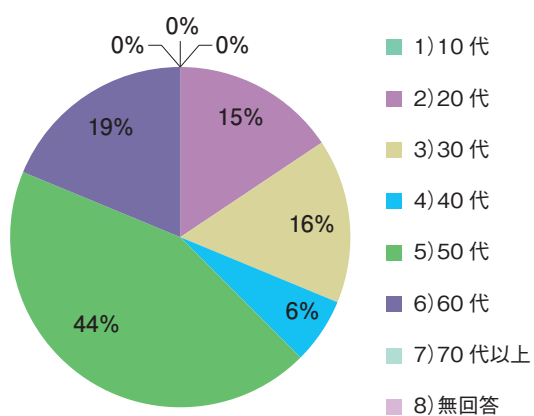


八戸第二魚市場 陳列風景

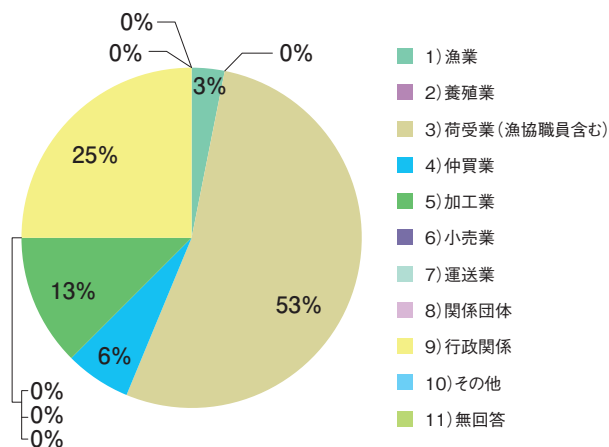
1. あなたの性別についてお答えください。



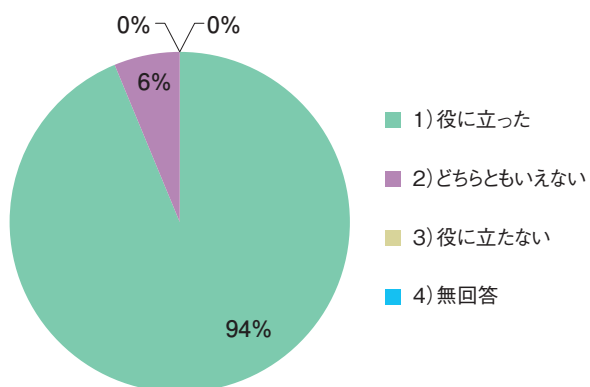
2. あなたの年代をお答えください。



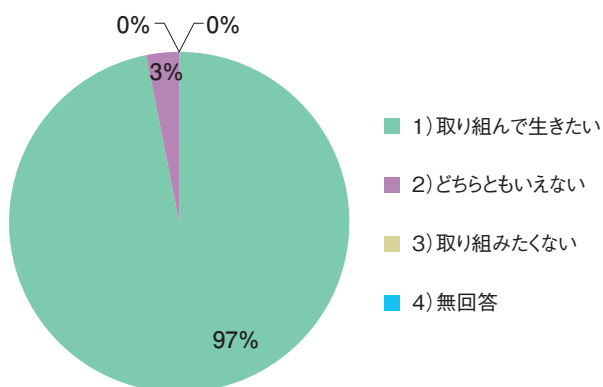
3. 業種についてお答えください。



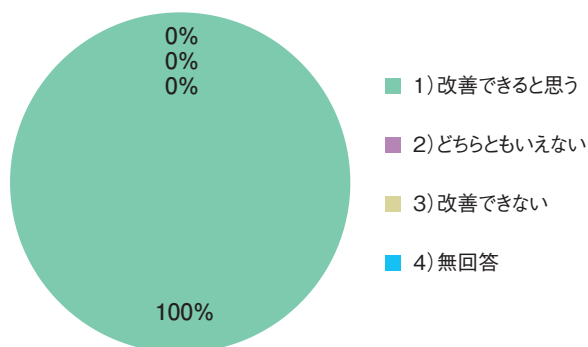
4. 講習会は役に立ちましたか？



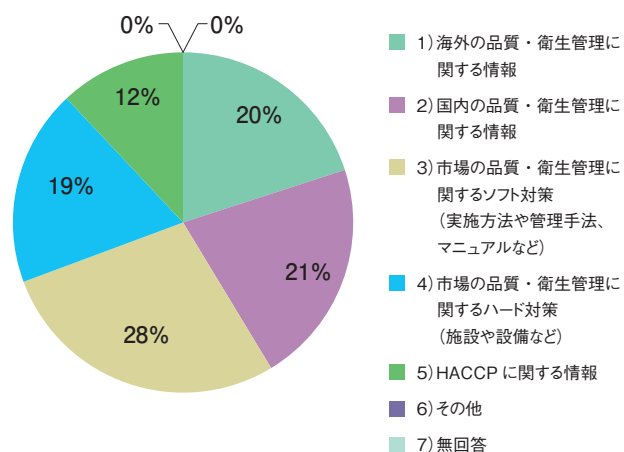
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

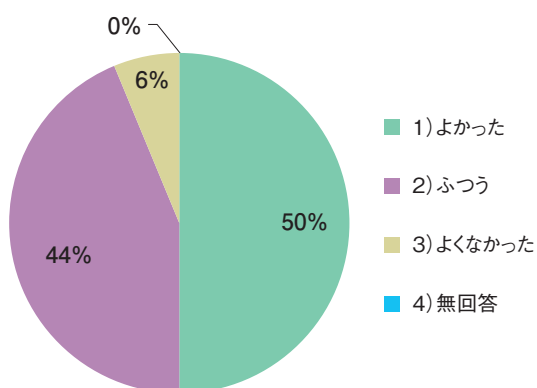


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

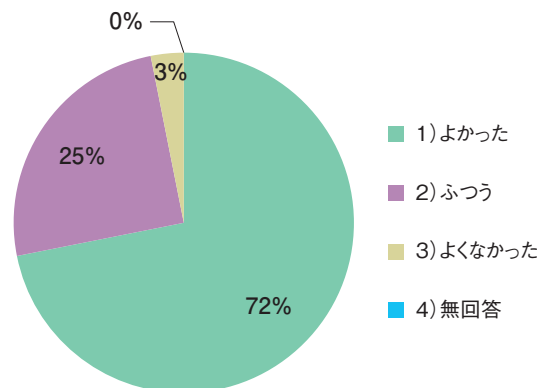


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



③「演習」について

