

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	銚子市漁業協同組合
	所在地	千葉県銚子市川口町2丁目6528番地
2.実施日	平成28年2月3日	
3.講習	講師	古谷 正美 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 調査役 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. 食品衛生上の危害要因に対する衛生管理の取り組み 3. 築地市場の豊洲新市場移転 4. 産地市場が取組む品質・衛生管理の動向 5. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説 6. 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	69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) 銚子市漁業協同組合



銚子市漁業協同組合第一魚市場の陸揚げの様子

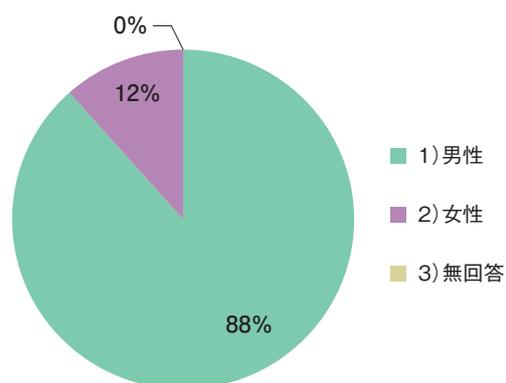


講習会の様子

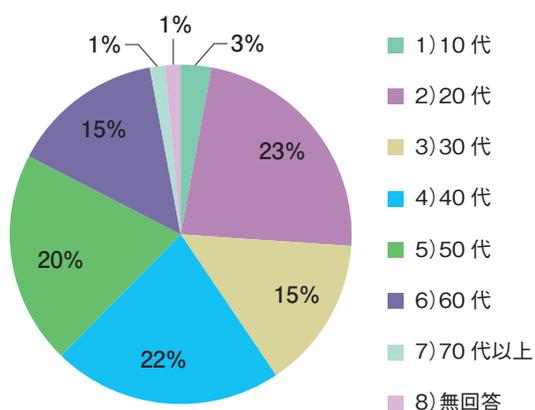


銚子市漁協第一魚市場内の様子

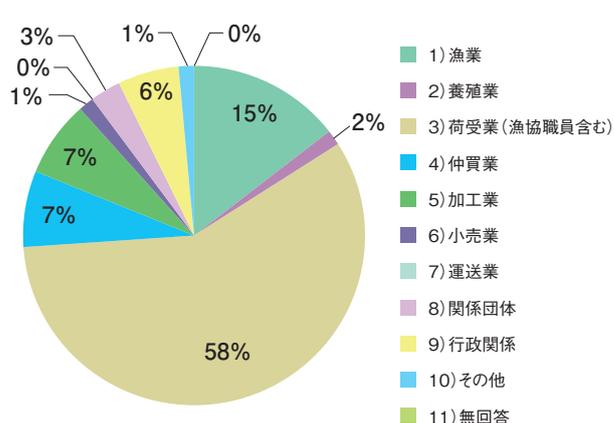
1. あなたの性別についてお答えください。



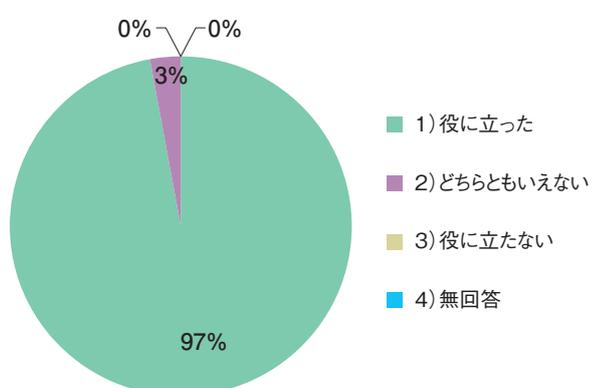
2. あなたの年代をお答えください。



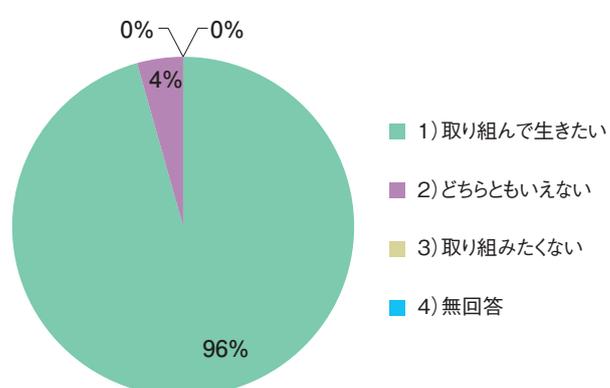
3. 業種についてお答えください。



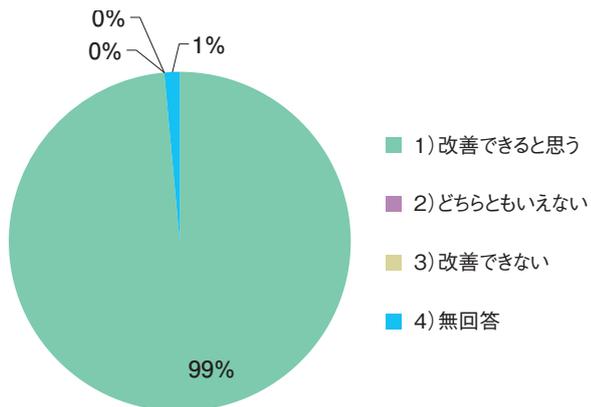
4. 講習会は役に立ちましたか？



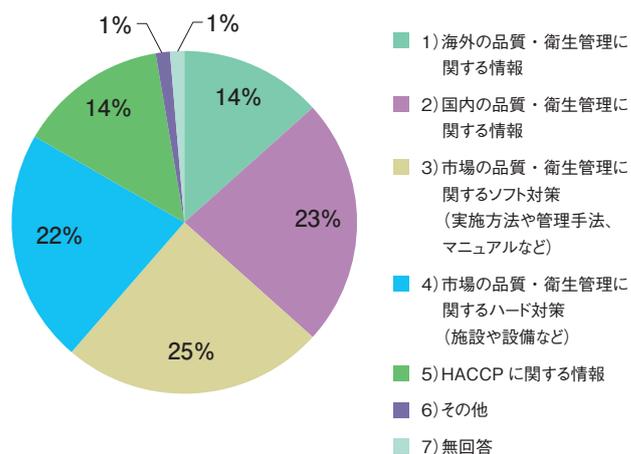
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

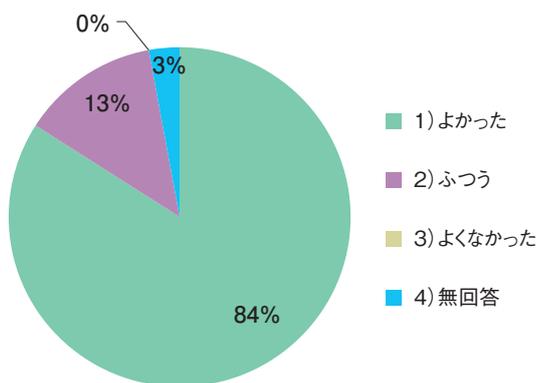


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

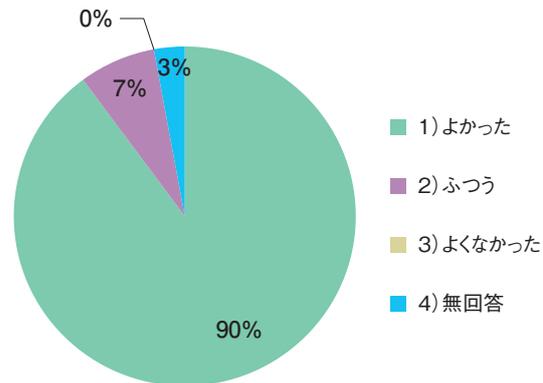


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



③「演習」について

