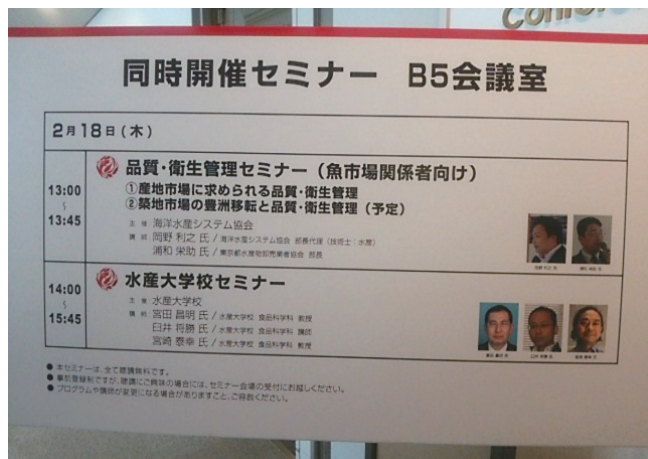


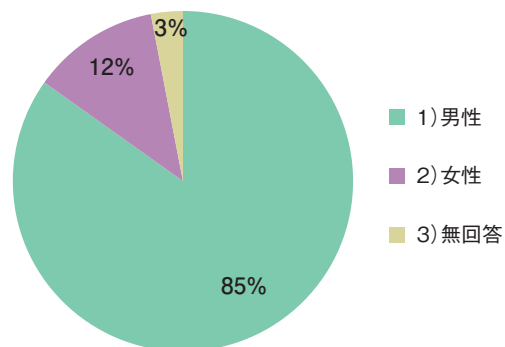
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	ATC ホール（アジア太平洋トレードセンター内）
	所在地	大阪府大阪市 住之江区南港北 2-1-10
2.実施日		平成 28 年 2 月 18 日
3.講習	講師	浦和 栄助 東京都水産物卸売業者協会 部長 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. 産地市場に求められる品質・衛生管理 2. 築地市場の豊洲移転と品質・衛生管理 質疑応答・意見交換 アンケート調査 品質・衛生管理セミナー（魚市場関係者向け） 主 催 HACCP 認定加速化支援センター（構成機関：海洋水産システム協会） 「産地市場に求められる品質・衛生管理」 講 師  一般社団法人海洋水産システム協会 部長代理（技術士：水産） 岡野 利之 氏 内 容 産地市場の優良市場・漁港認定制度や品質・衛生管理の事例を紹介します。 「築地市場の豊洲移転と品質・衛生管理」 講 師  東京都水産物卸売業者協会 部長 浦和 栄助 氏 内 容 豊洲新市場の計画概要や品質・衛生管理のポイント等を紹介しします。 Web 引用： http://www.exhibitiontech.com/seafood_osaka/seminar.html
4.参加者数		49 名
5.実施体制	主催	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）
		シーフードショー大阪会場
		セミナーの様子

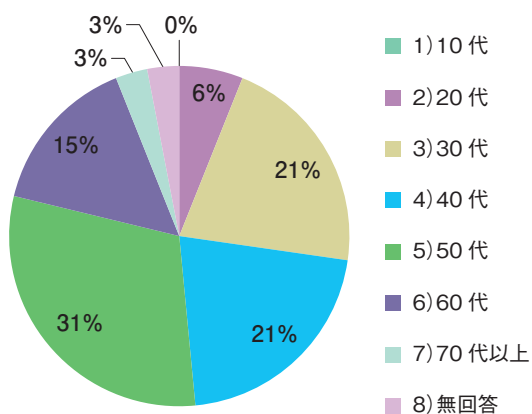


シーフードショー大阪 品質・衛生管理セミナー

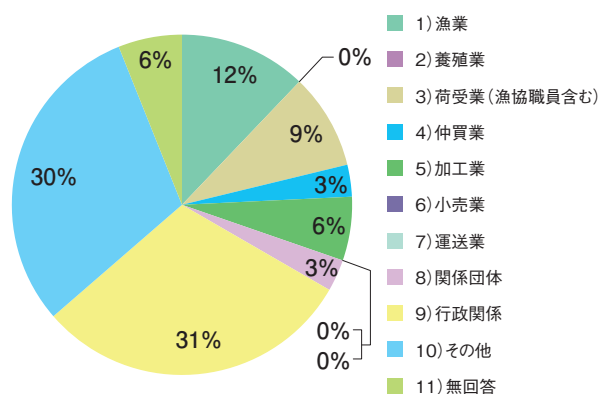
1. あなたの性別についてお答えください。



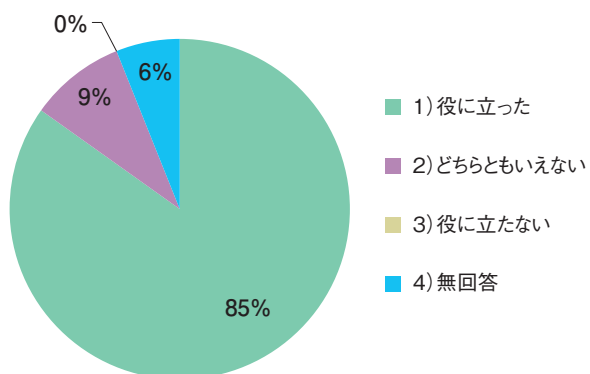
2. あなたの年代をお答えください。



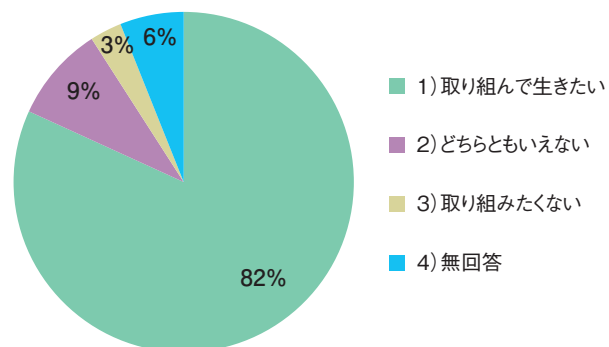
3. 業種についてお答えください。



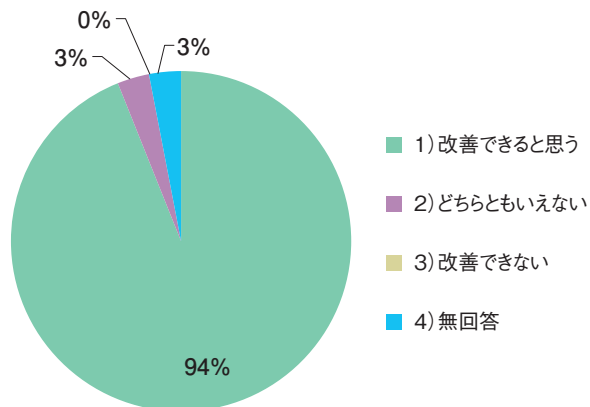
4. 講習会は役に立ちましたか？



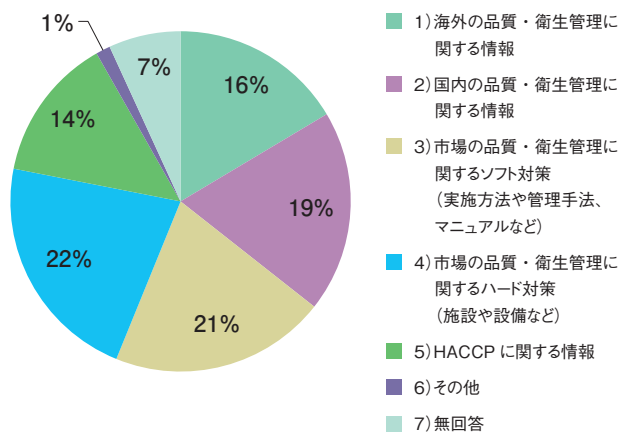
5. (講習会を受けた上で) あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

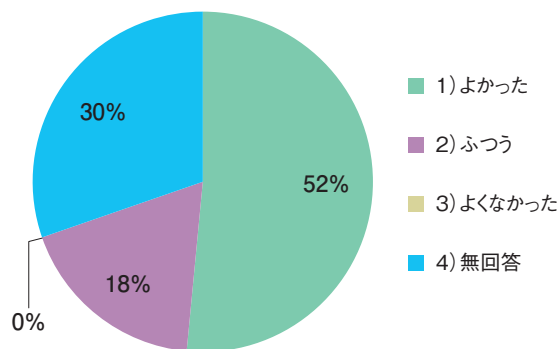


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）



9. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部(産地市場)について



第2部(豊洲新市場)について

