

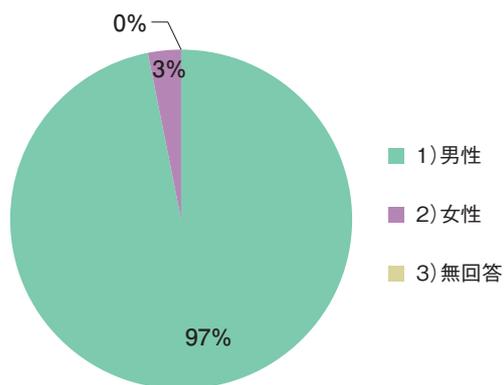
## HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	北さつま漁業協同組合 本所
	所在地	鹿児島県阿久根市晴海町 2 番地
2.実施日	平成 28 年 2 月 25 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. 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. 築地市場の豊洲移転の概要 4. 産地市場の品質・衛生管理の取組事例 5. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準の解説 6. 北さつま漁協の衛生管理要領の確認 7. 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準に関わる講評とアドバイス 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) 北さつま漁業協同組合
		
北さつま漁港 荷捌き施設岸壁		
		
北さつま漁業協同組合 講習会		

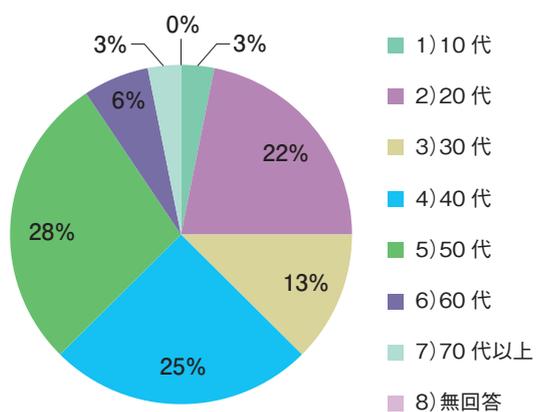


北さつま漁業協同組合 荷捌き施設内の様子

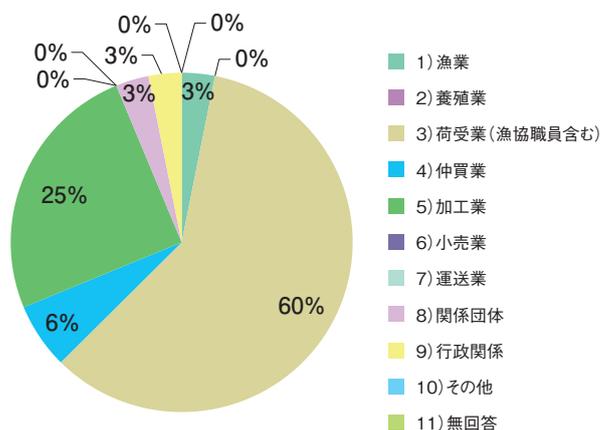
1. あなたの性別についてお答えください。



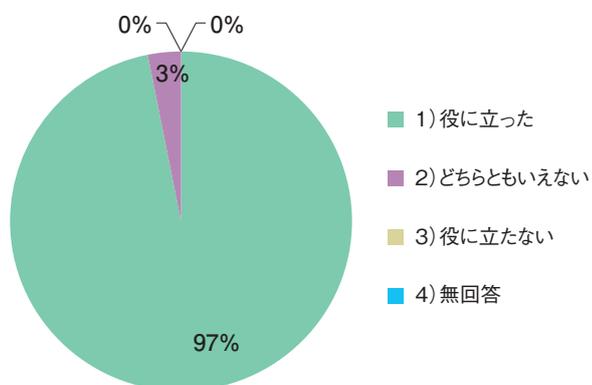
2. あなたの年代をお答えください。



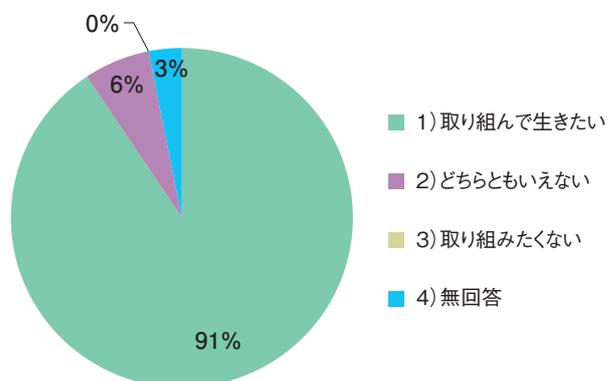
3. 業種についてお答えください。



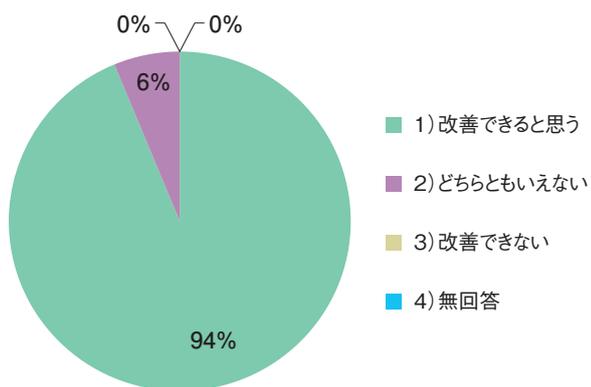
4. 講習会は役に立ちましたか？



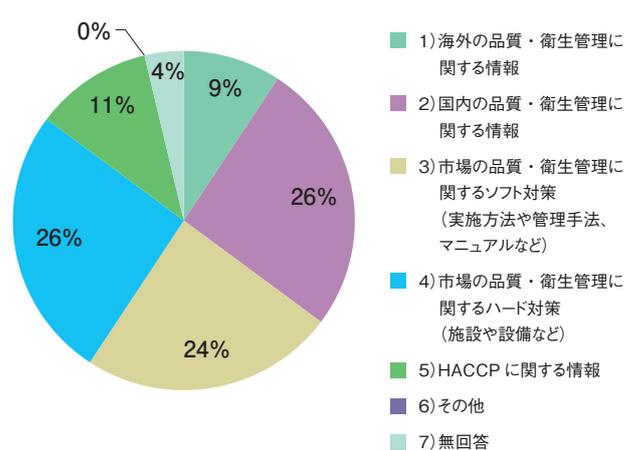
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



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？

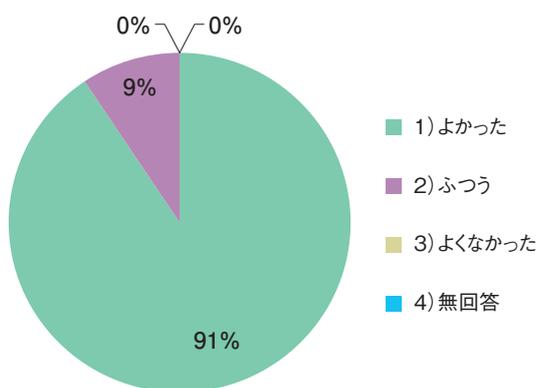


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

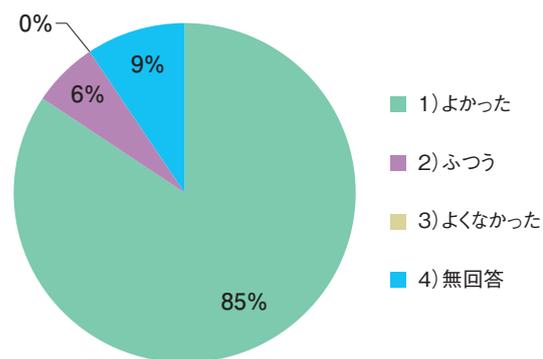


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



③第3部について

