

国産水産物流通促進事業のうち品質・衛生管理指導事業（産地関係）に係る講習会報告

1. 場所	会場名	知床グランドホテル 北こぶし
	所在地	北海道斜里町ウトロ東 172 番地
2. 実施日		平成 26 年 2 月 24 日
3. 講習	講師	岩沼 幸一郎 〔技術士：水産〕 一般財団法人 日本冷凍食品検査協会 理事 岡野 利之 〔技術士：水産〕 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 主任技師
	内容	<ul style="list-style-type: none"> ・講習会の説明、関係者紹介など ・国産水産物流通促進事業の紹介 ・今なぜ、品質・衛生管理なのか？！ ・食品衛生上の危害要因に対する衛生管理の取り組み ・トレーサビリティとフードディフェンス ・生産段階の品質・衛生管理 ・産地市場の品質・衛生管理（全国の産地市場の取組み事例等） ・産地市場の品質・衛生管理の取組み効果 ・〔演習〕品質・衛生管理への取組み自己チェック <p>※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。</p>
4. 参加者数		101 名
5. 実施体制	共催	国産水産物流通促進センター （構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会） 北海道漁業協同組合連合会 北見支店
	協力	斜里町
  		
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>斜里第一漁業協同組合</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>ウトロ漁業協同組合</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>講習会の様子</p> </div> </div>		