

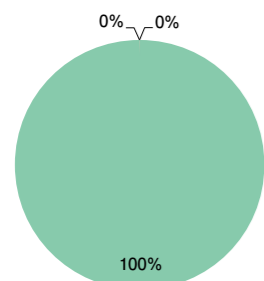
1. 実施体制	共 催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 北さつま漁業協同組合
2. 実施日		令和2年1月9日
3. 場 所	会場名	北さつま漁業協同組合 本所 担い手室
	所在地	鹿児島県阿久根市晴海町2番地
4. 講 習	講 師	西澤 伸満 一般財団法人日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問 金澤 三紀 合同会社クライム 代表 岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部兼設計部 技師補
	内 容	1. HACCP の制度化と HACCP 手引書（卸売市場）の紹介 2. 近年の食中毒事例紹介 3. 産地市場における食中毒対策 4. 品質・衛生管理に関わる他市場の事例紹介 5. 6次産業化と商品設計における品質管理 質疑応答・意見交換 アンケート調査
5. 参加者数		25名



講習会アンケート結果

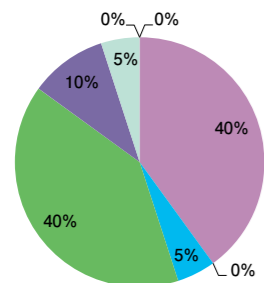
1. あなたの性別についてお答えください。

■ 1) 男性 ■ 2) 女性 ■ 3) 無回答



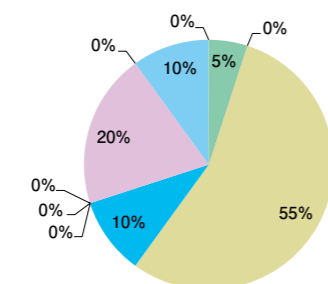
2. あなたの年代をお答えください。

■ 1) 10代 ■ 5) 50代
■ 2) 20代 ■ 6) 60代
■ 3) 30代 ■ 7) 70代以上
■ 4) 40代 ■ 8) 無回答



3. 業種についてお答えください。

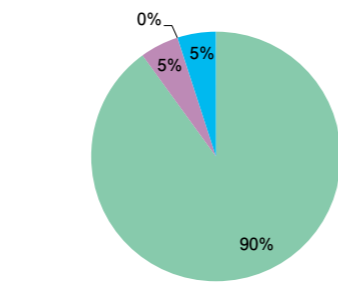
■ 1) 漁業 ■ 7) 運送業
■ 2) 養殖業 ■ 8) 関係団体
■ 3) 荷受業(漁協職員含む) ■ 9) 行政関係
■ 4) 仲買業 ■ 10) その他
■ 5) 加工業 ■ 11) 無回答
■ 6) 小売業



10) その他
・記載なし

4. (講習会を受けた上で)産地市場として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。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

■ 1) 取組んでいきたい ■ 3) 取組みたくない
■ 2) どちらともいえない ■ 4) 無回答

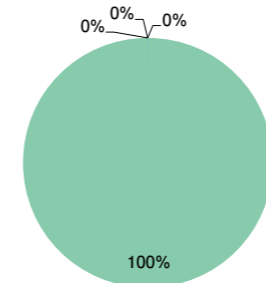


●ご意見

・職員の品質衛生管理に対して、意識向上を図っていきたい。

5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？

■ 1) 役に立った ■ 3) 役に立たない
■ 2) どちらともいえない ■ 4) 無回答

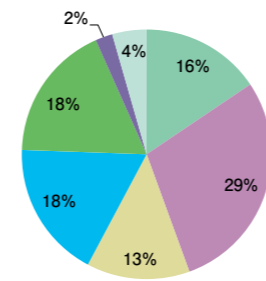


●ご意見

・この講習会を通して学校の時に聞いた事も出てきましたが、改めてこの漁業を含め、チームワークの大切さや衛生管理についてよく知ることが出来ました。今後学んだことを活かせるようにしようと思った。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

■ 1) 海外の品質・衛生管理に関する情報
■ 2) 国内の品質・衛生管理に関する情報
■ 3) 市場の品質・衛生管理に関するソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
■ 4) 市場の品質・衛生管理に関するハード対策(施設や設備など)
■ 5) HACCPに関する情報
■ 6) その他
■ 7) 無回答



6) その他
・6次産業化

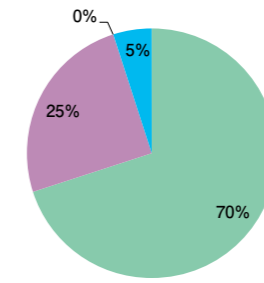
7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

・産地市場の品質・衛生管理では、全体を含め、魚の扱い方、仲買との関係、コミュニケーションなどをよりよく高めていった方が良いと思った。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？ ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください。

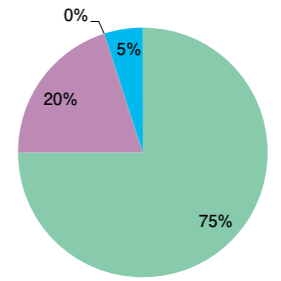
①第1部について

■ 1) よかった ■ 3) よくなかった
■ 2) ふつう ■ 4) 無回答



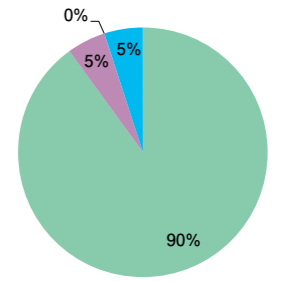
②第2部について

■ 1) よかった ■ 3) よくなかった
■ 2) ふつう ■ 4) 無回答



③第3部について

■ 1) よかった ■ 3) よくなかった
■ 2) ふつう ■ 4) 無回答



●ご意見等

・6次産業化を目標にする。
・今後、漁業でも水揚げも厳しくなる一方で我々がどうするべきか、どう改善するべきかよく考えていく事が課題になってくると思った。この講習会を含め、このような講座を増やしていったらと思った。リユースも心掛けていこうと思った。