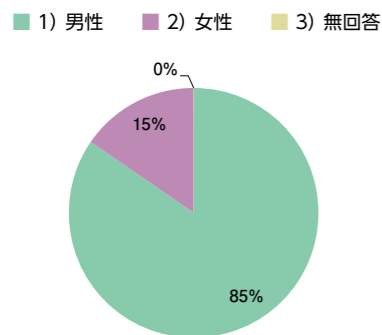


1. 実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 公益財団法人 食品等流通合理化促進機構 一般社団法人 全国水産卸協会 全国魚卸売市場連合会
2. 実施日		令和2年2月20日
3. 場所	会場名	ATC ホール (アジア太平洋トレードセンター内)
	所在地	大阪府大阪市住之江区南港北2-1-10
4. 講習	講師	岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 [技術士：水産]
	情報提供	石原 好博 大都魚類株式会社 取締役監査・品質管理室長
	内容	<ul style="list-style-type: none"> 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 卸売市場 [水産物卸売業]」の解説 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 卸売市場 [水産物仲卸業]」、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 小規模な水産物小売業」の紹介 質疑応答 アンケート調査
5. 参加者数		30名

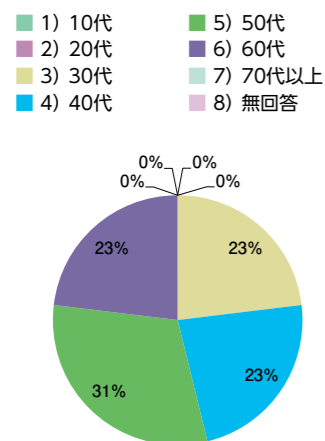


講習会アンケート結果

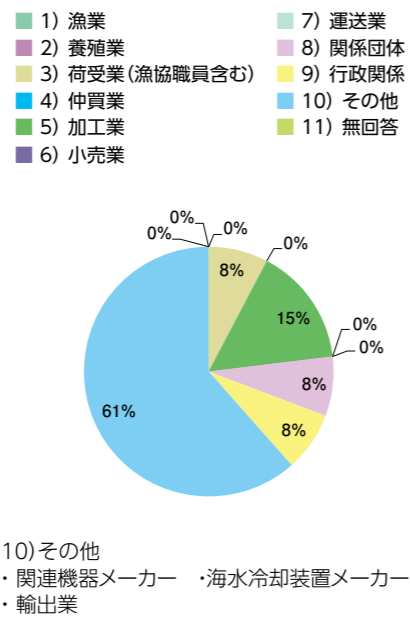
1. あなたの性別についてお答えください。



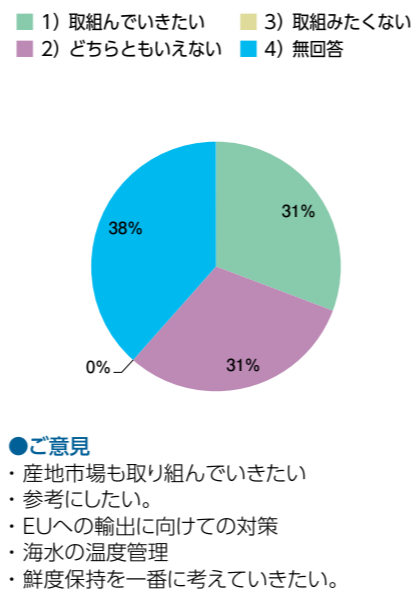
2. あなたの年代をお答えください。



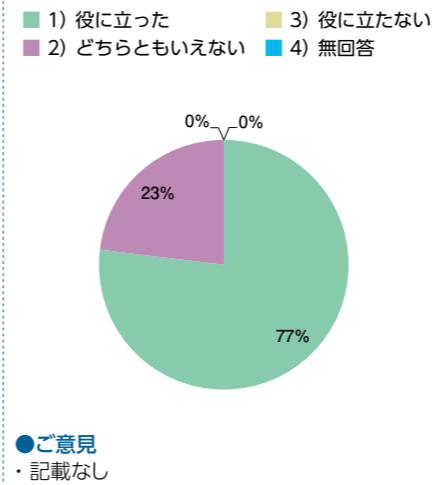
3. 業種についてお答えください。



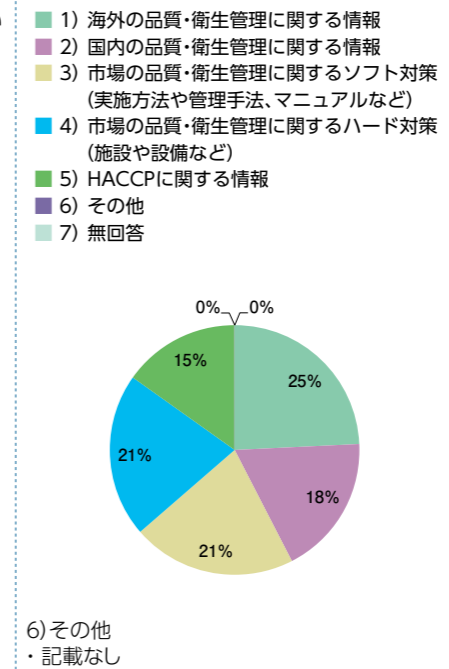
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



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?



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)



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。

- ・直置き
- ・海水冷却装置を導入し、作業工程で必ず使用する。
- ・漁船、組合側での一体となった鮮度保持を考えていきたい

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

