

品質・衛生管理講習会のご案内

(社)大日本水産会品質管理部では、平成21年度水産庁補助事業「水産物フードシステム品質管理体制構築推進事業」を実施しています。当該事業においては生産から加工までの一貫した品質・衛生管理の取組みを推進し、消費者に安全・安心な魚介類を提供するため、生産段階(漁船・養殖)、市場、加工とそれぞれの段階に応じた品質・衛生管理講習会を実施しています。

生産段階品質・衛生管理講習会では、我が国消費者への安全・安心な魚介類の提供のみならず、輸出促進の観点も勘案し、対EU輸出水産食品取扱要領に準拠した漁船漁業・養殖業ガイドラインを使用することとしています。

また、産地市場品質・衛生管理講習会では市場職員はもとより、仲買人等幅広い関係者を対象に魚介類の品質衛生管理について専門家から講義することとしています。

水産加工品質・衛生管理講習会においては水産加工場における衛生管理の基礎となる一般的衛生管理を中心に講義します。一般的衛生管理は、衛生管理の基礎的な部分ですので、すべての水産加工場で徹底する必要があります。

本講習会の実施方法は、希望されるところに大日本水産会から講師を派遣し、講習会関係に必要な経費(講師謝金、旅費、会場借料等)の2分の1は水産庁から補助される仕組みとなっています。

なお、現地の実情に応じて、例えば生産段階と水産加工段階の講習会を併せて開催したいとの希望などについても柔軟に相談に応じますので、是非、この機会に本事業を活用し魚介類の安全・安心の確保に努めていただくよう宜しくお願いします。

詳細は、大日本水産会品質管理部(担当:石川、山崎)までお問い合わせ下さい。また、HP内「品質管理と輸出」も併せてご覧いただければ幸甚です。

(TEL 03-3585-6985、FAX 03-3582-2337)

< F A X 返信 >

(社)大日本水産会 品質管理部 宛

(担当：石川、山崎)

FAX 03-3582-2337

「品質・衛生管理講習会」開催意向要望票

1. 名称 (団体名)
2. 担当者所属・名前
3. 電話及び FAX 番号
4. 開催予定月日
5. 講習会内容 (講習会で要望される内容に○をしてください。複数可)
 - 生産段階品質・衛生管理講習会 (漁船・養殖) ()
 - 産地市場品質・衛生管理講習会 ()
 - 水産加工品質・衛生管理講習会 ()
6. 開催場所
7. 受講予定者業種・人数