

水産物の衛生品質管理型施設・設備 に関する説明会（沼津）

（財）漁港漁場漁村技術研究所では、水産庁の補助事業を活用し、水産物の衛生品質管理に資する荷捌き施設・設備について、施設計画の視点から調査研究を行い、先進事例や留意すべき事項等について「衛生品質管理型荷捌き施設導入のための手引き」として取りまとめてきました。

このたび、本手引きを利用される皆様を対象に、その利用法を説明するとともに、より実用的な手引きへの改訂のためのご意見を頂きたく、説明会を開催いたします。皆様、是非ご参加下さいませようお願い申し上げます。

本説明会が皆様の産地における衛生品質管理対策や省エネルギー対策の一助になれば幸いです。

日 時 平成23年10月19日（水）

13:30 ~ 16:00

場 所 沼津商工会議所 3階
ホール AB

定 員 80名

プログラム

- (1) (仮題) 衛生品質管理型荷捌き施設の考え方と事例
衛生品質管理型荷捌き施設・管理運営の特性
衛生品質管理型荷捌き施設の全国事例
衛生品質管理に資する施設・機器・設備の例

:(財)漁港漁場漁村技術研究所

- (2) (仮題) コスト縮減・省エネルギー・自然エネルギーへの取組事例
コスト縮減・省エネルギー化等に資する施設・取組み事例
自然エネルギーの活用

:(財)漁港漁場漁村技術研究所

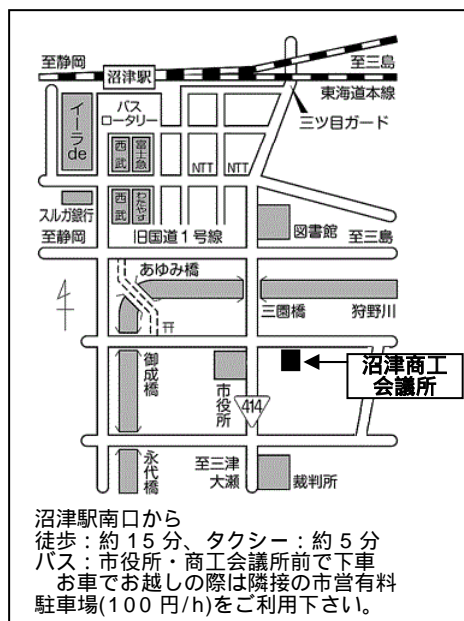
当日参加された方には「衛生品質管理型荷捌き施設導入のための手引き」を無料で配布します。

翌日（10月20日）早朝より
沼津魚市場 INO（イノ）
セリ見学会

希望者を対象に行います。

- ・日時 10月20日（木）
6:30 ~ 8:30（予定）

- ・集合場所 沼津魚市場 INO
住所：沼津市千本港町 128-3
（JR 沼津駅南口よりバスで約 10 分）



お申込み・
お問い合わせ

(財)漁港漁場漁村技術研究所 担当：大村、後藤、浪川
住所：〒101-0047 東京都千代田区岩本町3-4-6 トナカイトワーズビル
電話：(03) 5833-3220、FAX：(03) 5833-3221
e-mail：shoene@jific.or.jp
HP（開催案内）：http://www.jific.or.jp/blog_1/index.html

個別の市場において説明会を開催することも可能です。導入を検討している市場がございましたら、ご一報ください