

# 水産物の衛生品質管理型施設・設備 に関する説明会（福岡）

（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12月13日（火）  
13:30 ~ 15:30  
場 所 博多グリーンホテルアネックス  
会議室 A

定 員 50名

## プログラム

（1）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）コスト削減・省エネルギー・自然エネルギーへの取組事例

コスト削減・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

：漁港漁場新技術研究会



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。

博多グリーンホテルアネックス

〒812-0012

福岡市博多区博多駅中央街4-32

JR博多駅 筑紫口から徒歩1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](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