

平成27年度 品質・衛生管理講習会（水産加工業者向け） 開催要領

1 趣旨

現在、全国各地の主要漁港において高度衛生管理型漁港・市場整備が進められています。

今後境港においても、水産加工場の衛生管理水準を一層向上し、HACCP 認定の取得等によってさらなる輸出促進を図り、産地競争力を強化していくことが必要となります。

こうした現状を踏まえ、平成7年に水産加工場として日本初の EU・HACCP 認定を取得したヤマサ蒲鉾株式会社において品質管理責任者として業務を担当してこられた黒田取締役を講師に迎え、水産加工業者を対象とする品質・衛生管理講習会を開催します。

2 主催者等

【主催】鳥取県境港水産事務所

【共催】境港鮮魚仲買協同組合、一般社団法人境港水産振興協会

【後援】さかいみなと漁港・市場活性化協議会

3 対象者 水産加工業者、仲買業者及び県・境港市関係者 等

4 日時 平成27年 6月23日（火） 午後1時から 2時30分 まで

5 会場 流通会館 3階 会議室（境港市昭和町9-33）

6 プログラム

時間	内容	講師等
13:00 ~ 13:05	主催者挨拶	鳥取県境港水産事務所長 <small>ひらの せいじ</small> 平野 誠師
13:05 ~ 14:05	講演： ヤマサ蒲鉾における食の安全安心への取り組み	ヤマサ蒲鉾株式会社 取締役 品質管理部・部長 品質管理責任者 <small>くろだ のぶゆき</small> 黒田 信行 氏 <講師略歴> 同社において長年にわたり品質管理責任者を務め、HACCP の企画・運用に携わる傍ら、次の要職を歴任。 平成 15 年度～ ひょうご食の安全安心推進会議委員 平成 25 年度～ 対米・対EU輸出水産食品HACCP 認定施設協議会幹事 平成 26 年度～ 兵庫県HACCP認定制度推進委員会委員
14:05 ~ 14:25	質疑応答 鳥取県における HACCP 認定等の取得推進・支援施策の説明	—
14:25 ~ 14:30	共催者挨拶	境港鮮魚仲買協同組合理事長 <small>しまたに けんじ</small> 島谷 憲司