

加工業者を対象とした「HACCP 現地指導」に係るご案内

「加工業者を対象とした現地指導」では、衛生管理レベルの向上や HACCP 導入を目指す水産加工業者を対象に、品質・衛生管理の専門家を現地に派遣し、品質・衛生管理方法のアドバイスや指導を行うとともに、施設、設備などに関しては、HACCP 支援法などの公的支援制度の活用も視野に入れた現実的な指導を実施します。

応募要領

1. 現地指導時期： 平成 27 年 3 月まで
2. 現地指導派遣地域： 国内全域
3. 対象者及び指導回数： 水産加工場 （1 加工場当たり 5 回まで）
4. 現地指導の概要：
 - ①事前調整として、加工場に対する聞き取り調査
（自己判定チェックシートでの自己評価を行うこともできる。）
 - ②第 1 回現地指導
 - ・ 専門家による現状のレベル判断及び指導
 - ・ 加工場と協議の上、専門家により指導計画書及び指導報告書を作成
 - ③第 2 回～第 5 回現地指導
 - ・ 専門家による進捗状況の把握及び指導
 - ・ 加工場と協議の上、専門家により指導報告書を作成
 - ・ 加工場と協議の上、5 回まで現地指導が可能。
 - ④現地指導に係る製品検査等
 - ・ 専門家による指導のもと、ふき取り検査、原料、仕掛品、製品等の微生物試験、ヒスタミン、及び貝毒等の検査を行うことができる。
5. 指導専門家：一般社団法人 大日本水産会登録専門家
6. 費用：①専門家の派遣に必要な経費（専門家手当 ¥100,000/日及び旅費等）の 1/2
②ふき取り検査、原料、仕掛品、製品等の検査費用の 1/2
を当センターが負担します。
7. 応募方法：

当サイトのお申込みより必要事項を記入の上、「加工関係者の HACCP 導入支援、一般的衛生管理に関する現地指導を受けたい」を選択し、入力内容の確認へと進み、登録を行ってください。登録完了ページにて「FAX 返信票」をダウンロード、必要事項をご記入の上、大日本水産会 品質管理部へ FAX（03-3582-2337）にてお申し込みください。

※ポータルサイトでの登録のみではお申し込みは完了しておりませんので、ご注意ください。

【お問合せ先】 一般社団法人 大日本水産会 品質管理部（担当：手塚、坂根）

〒107-0052 東京都港区赤坂 1-9-13

TEL 03-3585-6985 FAX 03-3582-2337

URL <http://qc.suisankai.or.jp/>

以上