



国産水産物流通促進事業のうち  
品質・衛生管理指導事業（産地・加工関係）に係る講習会報告

1. 場所	会場名	松浦魚市場(おさかなドーム)
	所在地	長崎県松浦市調川町下免 695
2. 実施日		平成 26 年 11 月 6 日
3. 講習	講師	長島 徳雄 日本水産缶詰輸出水産業組合 日本水産缶詰工業協同組合 専務理事 手塚 義博 大日本水産会 国際・輸出促進部 部長 岡野 利之 [技術士：水産] 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 主任技師
	内容	1. 国産水産物流通促進事業 水産流通ポータルサイトの紹介 2. 産地の水産業戦略と品質・衛生管理 3. 品質・衛生管理に関わる支援制度 4. フードチェーンにおける一般的衛生管理とHACCP 5. 品質・衛生管理に取り組む全国の産地市場の事例紹介 6. できることから始める品質・衛生管理 [松浦魚市場編] 7. [演習]品質・衛生管理への取り組み自己チェック 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4. 参加者数		65 名
5. 実施体制	共催	国産水産物流通促進センター (構成機関：一般社団法人大日本水産会) (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 一般社団法人松浦魚市場協会
	後援	松浦市、西日本魚市株式会社
		
		
		松浦魚市場
		講習会の様子