

令和2年10月1日

各位

HACCP認定加速化支援センター
構成機関 一般社団法人海洋水産システム協会

産地関係者を対象とした品質・衛生管理に関する **現地指導** のご案内

時下益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。

当会では、HACCP認定加速化支援センター(代表機関:一般社団法人大日本水産会)の構成機関として、農林水産省補助事業「令和2年度農林水産物・食品輸出促進対策事業のうち輸出環境整備推進事業(水産物のHACCP認定加速化支援事業)」に係る「産地関係者(生産者、荷受業者、仲買業者等)を対象とした現地指導」を行いますので、ご案内申し上げます。

我が国の水産業の成長産業化に向けて、水産物輸出の拡大や販売先のニーズに対応した商品を提供するために、水産物のフードチェーンに対応したHACCPの導入および一般衛生管理の向上に努めていく必要があります。そこで、産地関係者(生産者、荷受業者、仲買業者等)を対象に現場に対応したHACCPや一般衛生管理を中心とした現地指導を行います。

現地指導の実施に係る専門家の派遣等に必要な経費(専門家旅費、専門家手当、資料作成費、印刷製本費、検査・分析費、役務費等)は、センターから1/2以内が補助される仕組みになっています。

この現地指導を活用して、産地における品質・衛生管理の徹底と向上を図り、安全・安心な水産物の一層の流通促進に役立てていただければ幸いです。



産地の品質・衛生管理現地指導の様子

【お問合せ先】

HACCP認定加速化支援センター
構成機関 一般社団法人 海洋水産システム協会
品質・衛生管理指導〔産地関係〕担当 岡野
〒103-0027 東京都中央区日本橋 3-15-8
TEL 03-6411-0021 FAX 03-6411-0022
URL <http://www.systemkyokai.or.jp/>
<http://www.ichiba-qc.jp/>

産地関係者を対象とした品質・衛生管理の「現地指導」に係る募集要領

1. 現地指導の実施時期

令和2年4月～令和3年3月まで

※諸般の事情により実施できない場合があることをご了承ください。

2. 現地指導の実施場所

現地にて実施

3. 現地指導の実施要件

(1)指導回数 計 1～5 回程度 ※1 回は 1 日分(例:1 日目午後と 2 日目午前は合わせて 1 日分)

(2)指導対象 産地関係者(漁協、生産者、荷受業者、仲買業者、産地関係団体等)

(3)専 門 家 HACCP認定加速化支援センターの登録専門家を派遣 ※専門家については応相談

(4)内容(例) ・産地関係者の現場に対応した一般衛生管理と HACCP に係る指導

・産地関係者のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理に係る指導

・優良衛生品質管理市場・漁港認定基準に係る指導

・漁港における衛生管理基準に係る指導

・対 EU 輸出水産食品に係る産地市場登録に係る指導

・対 EU 輸出水産食品に係る漁船登録・認定に係る指導

・産地市場の衛生管理マニュアル作成に関する指導

・産地市場の衛生検査と問題箇所改善の指導

・水産物の品質改善と衛生的取扱いのための指導

・その他 ※内容については応相談

(5)新型コロナウイルス感染拡大防止対策の実施

4.費用負担

現地指導の実施に係る必要な経費(専門家旅費〔当会規定による〕、専門家手当〔当会規定による〕、資料作成費、印刷製本費、検査・分析費、役務費等)のうち補助対象と認められるものについては、1/2 以内の補助が受けられます。ただし、予算がなくなり次第、現地指導の申込みを締め切らせていただくことがありますのでご了承ください。

5.現地指導のお申込み方法

はじめに、**お申込み** (<https://pro.form-mailer.jp/fms/a09e7e6976859>) から受付票(エントリーシート)に入力して送信して下さい。当方が受付票を確認後、連絡調整の上で**申請書(現地指導)**を提出して頂きます。

当事業に関するお問い合わせやご相談は、

一般社団法人 海洋水産システム協会(HACCP認定加速化支援センター)

研究開発部 岡野、岩田、稲田 宛 TEL 03-6411-0021 にご連絡下さい。

現地指導を実施する上での新型コロナウイルス感染症の予防対策について

「飛沫感染と接触感染を防ぎましょう。」

1. 手洗いと手指消毒を徹底する。
2. 体調不良者、発熱者は参加を取りやめる。
3. 参加者はマスク着用をする。
4. 身体的距離〔できるだけ 2m(最低 1m)〕を確保する。
5. 会話をする際は、相手に飛沫が付着しないように可能な限り真正面を避ける。
6. 打合せを行なう場合の座席の配置は前後左右に 1 席以上空ける。
7. 手で触れる共有部分(ドアノブ、机、手すりなど)を消毒してください。
8. 「三つの密」にならない工夫をします。



9. 厚生労働省ホームページ(<https://www.mhlw.go.jp/index.html>)に掲載されている「新型コロナ ウイルス感染症への対応について」を確認のうえ、感染症の罹患予防及び拡大防止に努める。

※ 上記項目については、必要に応じて繰り返してアナウンスを行う。

令和2年度 HACCP認定加速化支援事業に係る 産地関係者のための衛生検査による現地指導のご案内

1. 衛生検査・指導の実施要件

(1) 申請対象

産地関係者(漁業団体、荷受業者、産地仲買業者、産地関係団体等)

(2) 費用の補助

衛生検査・指導に係る必要な経費(専門家旅費、専門家手当、検査・分析費等)のうち
1/2 以内を補助

※例)検査・指導費用が50万円／件の場合、自己負担25万円以上、補助25万円以内になります。

検査費用は、検査箇所数や検査項目の種類等により変わります。

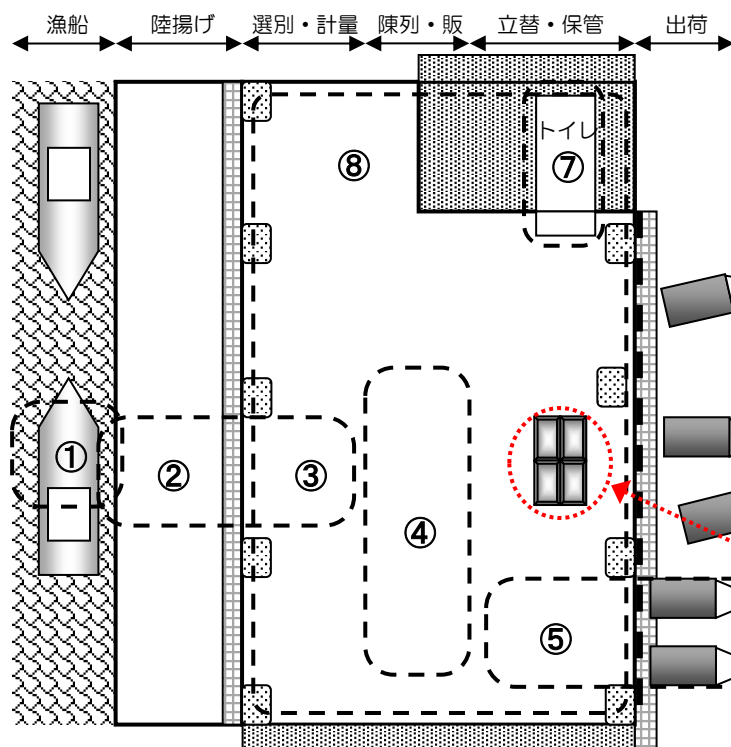
(3) 事業実施期間

令和3年3月まで(先着順受付)ですが、お申込みはお早めをお願い致します。

※ スケジュールや予算の都合上、実施できない場合がありますことをご了承ください。

2. 衛生検査・指導のイメージ

産地市場のイメージ)



拭き取り検査の様子

不具合箇所の発見と改善に向けた指導を行います。



検査報告書イメージ)

番号	検査区域	検査箇所	生菌数	大腸菌群数	備考
⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮
25	③選別・計量	選別台	〇.〇×10 ^〇	〇.〇×10 ^〇	
26	④陳列・販売	パレット	〇.〇×10 ^〇	〇.〇×10 ^〇	
27	④陳列・販売	魚箱	●.●×10 [●]	●.●×10 [●]	要注意
28	④陳列・販売	床	〇.〇×10 ^〇	〇.〇×10 ^〇	
⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮

④ ー衛生調査実施後ー

衛生検査の結果、〇〇と△△と□□に汚れが目立ちました。□□については、特に魚に直接触れる場合があるので、注意が必要です。洗浄後はよく乾かしてから保管しましょう。十分な手洗いも大事ですね。

衛生検査は、拭き取り検査で生菌数や大腸菌群を調べる方法があります。

⑤ ー衛生管理の対応ー

よし、指摘されたことは改善していくぞ！

⑦

最近、☆☆産の魚の鮮度が、とてもよくなったわ。

おいしそう。

⑧ 第三者機関の指導の結果

これで、自信を持って☆☆魚市場の魚をアピールできるぞ！

信頼獲得

安全・安心

商売繁盛

【お問合せ先】 海洋水産システム協会
TEL:03-6411-0021

① 衛生検査・指導のご案内

●産の魚っていつも傷むのが早いわね！

ますそうだな。

②

魚市場の衛生状態は、大丈夫ですか？

③

そういえば、魚市場の衛生状態は、どうなっているんだろう？

菌は肉眼では見えません！

●●魚市場

④

IAACC 認定加速化支援センターの品質・衛生管理指導事業を活用して魚市場の衛生検査を行なってみては、いかがですか？

魚市場の菌検査（汚れ具合）を調べて不具合の可能性があるところを発見することが出来ます。

不具合については、専門家から指導を受けることで改善が図れます。

当事業の活用で1/2以内の補助を受けられる可能性があります。