

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。

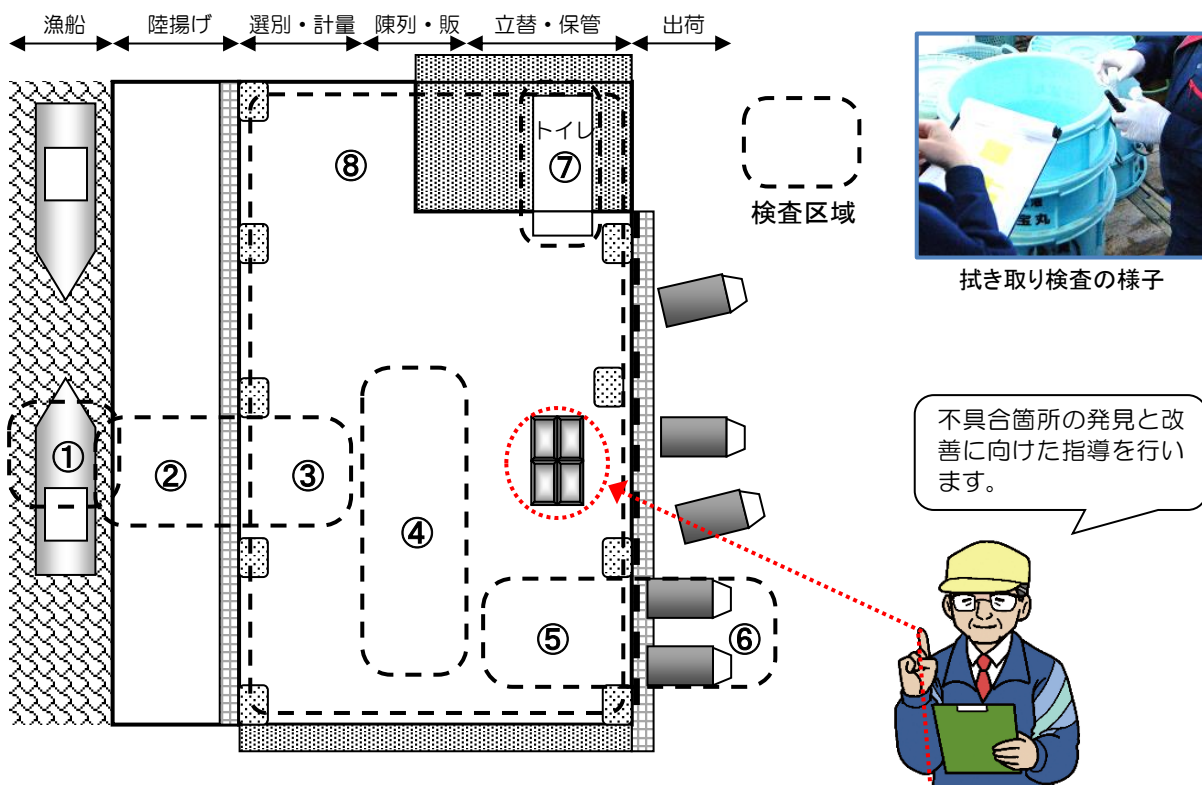
(3) 事業実施期間

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



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。

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！

ますそつだな

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ー！

②

魚市場の衛生状態は、大丈夫ですか？

⑦

最近、☆☆産の魚の鮮度が、とてもよくなったわ。

おいしー

③

そついえば、魚市場の衛生状態は、どうなってるんだろー？

菌は肉眼では見えません！

●●魚市場

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

④

HACCP 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できます。

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。