

水産品輸出に向けた HACCP 解説セミナー

日時 7月17日（金）14:00～16:00（受付開始 13:30）

会場 焼津市役所 1階
会議室1A

拡大を続ける海外の日本食市場。
ビジネスチャンスが広がる一方で、海外特有の規制や
商慣習への対応が求められます。
さらに、輸出にあたってはHACCPへの対応が必要となる
ケースもあります。
本セミナーでは、海外市場の最新動向、輸出の進め方、
そしてHACCP導入の基礎まで、
海外展開に必要なポイントをコンパクトに解説します。



開催概要

日時 2026年7月17日（金）
14:00～16:00

会場 焼津市役所 1階 会議室1A
（焼津市本町2丁目16-32）

こんな方におすすめです

- ・ 海外への食品・水産物輸出に関心がある方
- ・ HACCP対応や衛生管理体制の整備を検討している方
- ・ 海外市場の動向やビジネスチャンスを把握したい方

プログラム

第一部 水産物輸出の現状 及び輸出の進め方

講師：ジェトロ農林水産食品部 商流構築課
米田 伊佐美 氏

第二部 水産品輸出に向けた HACCPシステム構築

講師：（一社）大日本水産会
品質管理部 技術顧問
瓜生 裕幸 氏

主催：ジェトロ静岡、焼津市 共催：一般社団法人大日本水産会
【お問合せ先】

ジェトロ静岡（担当：劉）

メール：siz@jetro.go.jp 電話：054-352-8643

焼津市水産振興課（担当：望月）

メール：suisan@city.yaizu.lg.jp 電話番号：054-626-2152

お申し込みはこちらから！

