

## 水産加工開放実験室 利用の手引き

岩手県水産技術センター利用加工部

### はじめに

当施設は、当センター職員指導のもと県内の水産加工業者及び漁業関係者の方が新製品開発や改良研究などを行う際に、機械設備を無料で利用できるものです。

### 利用申し込み

申し込みはお電話でお願いします。電話番号 0193-26-7916（直通）

### 利用時間

月～金曜日 10:00～16:00（水産技術センターの閉庁日は除く）

利用状況によっては、希望日程を調整させていただくことがあります。

### お願い・注意

- ① 必要とする作業員並びに原材料、調味料、包装資材など消耗品は利用者が各自準備してください。
- ② 当センター職員の指示に従うとともに、利用後は機械設備や床面などの清掃を行ってください。
- ③ 利用者の責めに帰すべき理由により、機械設備の破損などが生じた場合には修理などの実費を負担していただきます。
- ④ 機械などによりけがをした場合、当センターでは責任を負いかねますので十分に注意してください。
- ⑤ 食品衛生法による食品営業許可を取得していませんので、当施設において製造したものは販売できません。
- ⑥ ゴミの持ち帰りにご協力ください。
- ⑦ 施設利用後にその後の結果について追跡調査させていただく場合があります。
- ⑧ 新製品開発や改良研究で得た結果については、利用者と協議のうえ情報共有させていただきます。

### 連絡先

岩手県水産技術センター利用加工部

住所：〒026-0001 岩手県釜石市平田3-75-3

電話：0193-26-7916 FAX：0193-26-7920

代表メール：URL：<http://www2.pref.iwate.jp/~hp5507/>

## 水産加工開放実験室の施設

### 加工相談室

加工技術や加工方法、HACCP取得などに関する相談、利用者の休憩などに使用します。



### 原料処理室

魚など原材料の前処理を行う実験室です。魚の三枚おろし、魚肉の採取やすり身の脱水などの一次加工処理を行います



### 加工製造室

原料処理室で前処理した素材を使い、加工を行う実験室です。魚肉のスライスや、副素材との混ぜ合わせ、乾燥、加熱、レトルト処理などを行う実験室です。

