

写真-3 (ISTPMのJICAプロジェクト方式技術協力)



供与された機材の説明を行う専門家
(水産加工担当の安里専門家)



供与された加工機材
(ベルトコンベヤーやドレステーブル)



供与機材



水産加工部門の品質管理室内
にある加工機材 (右端は燻製チャンパー)



品質管理室内の缶詰検査用機材
(巻き締め部の形状検査装置)



品質検査室内にあるレンジ類

写真-4(アガディールの近代的水産加工場)



工場内の処理風景
(作業服装などHACCPに沿っている)



工場内の処理風景
(処理施設はステンレス製で衛生的)



フィレ加工風景
(手袋、マスク、帽子を着用しており管理状態が良好)



加工場内にある品質管理室
(細菌検査用器具)



品質管理室内
(細菌検査用蒸留水タンク他)



細菌検査用培養装置