

農業者のための

HACCPの考え方を取り 入れた衛生管理 講習会

平成30年6月に改正食品衛生法が公布され、すべての食品等事業者は原則としてHACCPに沿った衛生管理を実施することが義務付けられました。

経過措置期間が終了する令和3年6月までに、各自が「衛生管理計画」を作成し、その実践及び記録を行う必要があります。

大阪府では、農業者の皆さまが期限までに衛生管理計画を準備し、実践できるよう、下記のとおり講習会を開催します。

皆さん、ふるってご参加ください。

日時

10月1日(木) 13:00~16:00

場所

レイクアルスタープラザ・カワサキ生涯学習センター
1階 多目的室 (泉佐野市市場東1丁目295番地の1)

※車でお越しの際は、屋外駐車場(無料)または
地下駐車場(2時間まで無料、以降100円/時間)をご利用ください。

講師

大阪府6次産業化プランナー 海老澤 政之氏

内容

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実践に向けて

- ・HACCPの考え方を取り入れた「衛生管理計画」とは？
一般衛生管理及び重要衛生管理について
- ・加工食品の衛生管理を具体的に考える 【例 瓶詰め食品】
- ・ワーク「自分の加工品について、衛生管理上、最も重要な工程、
対策を考える」
- ・質疑応答

事前ワーク

ご自身が製造されている加工品の製品説明書及び
製造工程表を作成の上、当日ご持参ください。(手書きで可)



事前ワーク詳細・参考様式はこちら> <http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/6jika/jizenwork>

対象

農産物加工グループ、6次産業化に取り組む農業者、農産物直売所運営者、
JAや市町担当者等 50名(先着順)

申込み

裏面の申込書に必要事項をご記入の上、FAX等でお申し込みください。

問合せ

大阪府泉州農と緑の総合事務所農の普及課 矢野・田所 TEL:072-439-3601 (内線282、284)
(地独)大阪府立環境農林水産総合研究所食品グループ 宮原・西田 TEL:072-979-7063