

## 農福連携 6次産業化食品の安全の確保 HACCP制度対応のための連続講座

### 講師

株式会社松野商会 代表取締役 松野充浩氏 (JHTC南近畿エリアオフィサー、リードインストラクター)  
<https://bso10251.bsj.jp/#business-information>

とき	第1回	2019年10月9日 (水)	10:00~16:00	E-ラーニング (事前学習)	46分
	第2回	2019年10月23日 (水)	10:00~16:00	E-ラーニング (事前学習)	57分
	第3回	2019年11月6日 (水)	10:00~16:00	E-ラーニング (事前学習)	56分
	第4回	2019年12月4日 (水)	10:00~16:00	E-ラーニング (事前学習)	72分

ところ 第1回目 新宮市保健センター 新宮市新宮4 5 1 番地 TEL 0735-23-4511  
[https://www.city.shingu.lg.jp/forms/info/info.aspx?info\\_id=19033](https://www.city.shingu.lg.jp/forms/info/info.aspx?info_id=19033)

第2回目以降 新宮市役所庁舎別館 大会議室 新宮市春日1番1号 TEL 0735-23-3336  
[https://www.city.shingu.lg.jp/forms/info/info.aspx?info\\_id=44391](https://www.city.shingu.lg.jp/forms/info/info.aspx?info_id=44391)

定員 40名 参加費 無料

参加資格 連続4回の講座に参加、かつE-ラーニングによる事前学習が可能な方 (講座内容参照)

農産物の6次産業化に取り組む事業所における食品の安全を確保するための学習会を開催いたします。周知のように食品衛生法が改正され、食品の安全性を確保するためHACCP制度が2020年6月までには導入されます。今回は、連続講座をもって、HACCP制度に対応できる知識と具体的な書式の書き方等を学習します。



### HACCPの制度化スケジュール

あと1年

2020年6月まで 「改正食品衛生法 施行」



経過措置期間 1年

2021年6月まで 「改正食品衛生法 移行」

### 講座内容

#### E-ラーニング

PC、タブレット端末、スマートフォンから受講できる教育システムを活用し、HACCPの概観から計画の作成までを事前学習します。



#### 集合学習

HACCPの考え方にそった衛生管理方法を実践するためのトレーニングです。



#### 計画

HACCP制度化への対応を想定して「衛生管理計画」を立案します。



HACCP (ハサップ) とは「Hazard (危害)」「Analysis (分析)」「Critical (重要)」「Control (管理)」「Point (点)」という言葉の略語で、食品を製造する際に安全を確保するための管理手法のことを言います。日本語ではそのまま「危害分析重要管理点」と訳されます。HACCPによる衛生管理は、各原料の受入から製造、製品の出荷までのすべての工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因 (ハザード) を科学的根拠に基づき管理する方法です。

