



農産物を加工・販売しているみなさまへ

ハサップ



HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理研修 **実践編**



参加費
無料
(定員20名)

日時 令和2年8月25日(火) 13:30~16:30
会場 中河内府民センタービル4階 大会議室
(八尾市荘内町2-1-36)
講師 海老澤 政之氏
(OFFICE LOB☆STYLE SUPPORT for Food Safety 室長)
川崎 貴彦氏(川崎農園代表)

第1部 講義

「HACCPの取組について」 海老澤 政之氏

HACCPの概要についてお話頂きます。

川崎農園の取組事例の紹介 川崎 貴彦氏

貝塚市で水なす等を栽培。HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実践し、「大阪版食の安全安心認証」を取得された川崎さんのお話を伺います。

第2部 演習

衛生管理計画の作成

HACCP計画の具体的な進め方と書類作成手順について解説します。

※事前に用紙をお渡ししますので、可能な限りご記入ください。

HACCPとは？

これまでも求められてきた衛生管理を、個々の事業者が使用する原材料、製造・調理の工程等に応じた衛生管理となるよう計画策定、記録保存を行い、「最適化」、「見える化」するものです。

すべての食品等事業者が、令和3年6月までに、HACCPに沿った衛生管理を実施する必要があります。

裏面の参加申込書にご記入の上、FAXまたはメールでお申し込みください。

大阪府中部農と緑の総合事務所 農の普及課 瓜生 ウリュウ

お申込み
お問い合わせ

TEL 072-922-3070 (直通)

FAX 072-991-8281

MAIL chubunotomidori-g04@sbox.pref.osaka.lg.jp

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修（実践編）
（R2.8.25開催） 参加申込書

ふりがな	
氏名(代表者)	
参加人数	名
住所	〒
連絡先	TEL
	FAX
	MAIL
駐車場のご利用 ・どちらかに○をご記入 ください。	有（ 台） 無 ※満車の場合、近隣駐車場をご案内させて頂く場合がございます。
業種(生産物、加工品) 記入例:農業(いちご、 いちご加工品)	
その他 ・講師に聞いてみたいこと、 車いす等の配慮をご希望 の方はご記入ください。	

☆ご記入いただいた情報は、本研修会の主催団体からの各種連絡、情報提供等のため使用することがありますので、予めご了承ください。

【新型コロナウイルス感染症拡大防止対策を実施します】

新型コロナウイルス感染症拡大防止対策実施のうえ、講習会を開催しますので、ご理解・ご協力お願い致します。

- ・感染防止のため、マスクの着用をお願いします。
- ・発熱・咳等の症状がみられる方は、参加をご遠慮ください。
- ・当日は、ソーシャルディスタンスの確保、手の消毒等のご協力をよろしくお願いいたします。

お申込み

大阪府中部農と緑の総合事務所 農の普及課 ^{ウリュウ} 瓜生

FAX (072-991-8281) もしくは

メール (chubunotomidor i-g04@sbox.pref.osaka.lg.jp)

までお申込みください。

申込締切

令和 2 年 8 月 2 1 日 (金) まで

※申込多数の場合、先着順とさせていただきます。お早めにお申込みください。