

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**

ギャップ
+ **GAP研修**



[日時] 令和元年12月2日(月) 13:00～16:00

[会場] ホシザキ京阪株式会社 本社テストキッチン
(大阪府中央区本町2-2-12 (裏面地図参照))
(駐車場はありませんので、近隣のコインパーキングをご利用ください。)

[講師] ホシザキ京阪株式会社
コンサル室 室長 坂井 隆秋 氏

13:00～ 講義 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」

2018年、すべての食品等事業者に対し、原則としてHACCPに沿った衛生管理が制度化されました。

「HACCPとは?」「何をすればいいのか?」等、基本的なお話をします。

15:00～ 講義 「GAPの基礎と事例」(大阪府)

「GAPとは?」「GAPの具体事例」等をお話しします。

15:30～ 情報提供(大阪府、大阪環農水研)、個別相談

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。

GAPとは?

GAP(Good Agricultural Practice: 農業生産工程
管理)とは、農業において、食品安全、環境保全、
労働安全等の持続可能性を確保するための生産
工程管理の取組のことです。

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 中上・渡部

お申込み
お問い合わせ

TEL 072-994-1515 (内線373)

FAX 072-991-8281

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

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修」(R1.12.2開催) 参加申込書

ふりがな	
氏名	
住所	〒
連絡先	TEL
	FAX
	MAIL
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。

会場案内



お申込み

大阪府中部農と緑の総合事務所
農の普及課 中上・渡部

FAX(072-991-8281)

メール

(chubunotomidori-g04@sbox.pref.osaka.lg.jp)

申込締切

令和元年11月25日(月)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。