



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 )  
川崎 貴彦氏(川崎農園)

### 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 ウリュウ 瓜生

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