

令和3年度 『6次産業化 HACCP セミナー』 開催要綱

1 目的

食品衛生に係る法律や基礎知識の習得、HACCP の導入状況の確認と各種記録表作成指導によるインターンシップ研修を実施し、衛生管理の更なるステップアップを図る。

2 主催

信州6次産業化推進協議会

3 会場

- ・講義：オンライン研修（カリキュラム①）
- ・インターンシップ：集合研修 状況によりオンライン形式に変更有り（カリキュラム②）

4 対象者

6次産業化に取り組んでいる、又はこれから取り組もうとする農林漁業者等
（長野県内の方に限る）

5 募集定員

20名（応募多数の場合、協議会にて選考） 申込締切：11月22日（金）

6 カリキュラム

○研修内容 ・講義1回とインターンシップ研修1回の受講が必須です。

【講義概要】

	日時等	テーマ	講義内容	講師
①	第1回 オンライン研修 12月9日（木） 13:30～15:30	<u>食品加工の衛生管理</u>	◆食品衛生に係る基礎知識 ○食品衛生関する最近の話題 ◆HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の確認 ○導入にあたっての確認 ○導入での準備内容確認 ○届出と営業許可について ○いざ衛生管理するには	長野県健康福祉部食品生活衛生課 塚田 竜介 氏 信州6次産業化プランナー HACCP 導入指導員 生稲 芳高 氏
②	第2回 集合研修 ※どちらかご都合のよい会場へお越し下さい。 長野会場 NOSAI 長野 1月19日（水） 13:30～15:30 松本会場 松筑建設会館 1月25日（火） 13:30～15:30	<u>体験実習</u>	◆HACCP インターンシップ研修 ・各種記録表の確認と添削指導 ・動画による現場に沿った項目確認 【実習】 ○衛生管理計画 ○衛生管理記録 ○仕入れでの受入記録表 ○衛生記録表 ○清掃実施記録表 等 上記の各自の1ヶ月記録した記録簿を 発表し講師より評価・指導	信州6次産業化プランナー HACCP 導入指導員 生稲 芳高 氏

※新型コロナウイルス感染症対策を行いながら研修を実施いたしますが、状況により中止、または開催方法、日時、講師の変更等行う場合がございます。

また、オンライン形式における通信費や、受講による交通費等は自己負担となりますのでご了承願います