



第2回食品衛生講座（HACCP含む）

農産加工など農産物を素材とした商品づくりに取り組む際に不可欠な食品衛生に係る対応、HACCPを導入したリスク管理に関する基礎的な知識を習得します。

「食品衛生とHACCPの基礎」

対象者	農産物を素材とする加工などに取り組んでいる方、今後取り組む意欲のある方、及び指導者 等
受講料	無料
開催日	平成29年10月27日（金）「講義②食品製造におけるリスクと管理」
開催時間	14:00～17:00（受付13:30～）
開催場所	メイン会場：茨城県農業総合センター大研修室（笠間市安居 3165-1） サテライト会場①：茨城県立農業大学校長岡キャンパス（東茨城郡茨城町長岡 4070-186） サテライト会場②：茨城県立農業大学校岩井キャンパス（坂東市岩井 5205-3）
募集人数	50名
申込締切	平成29年10月26日

※申込状況により会場を調整させていただく場合がございます。予めご了承ください。

【申込方法】

◆インターネットでお申込み

＜スマートフォン用QRコード＞ <携帯用QRコード>



◆FAXでお申込み

いばらき農業アカデミー事務局

FAX：0299-45-8350

【問い合わせ先】

「いばらき農業アカデミー事務局」

茨城県農業総合センター企画調整課 担当：鈴木

TEL：0299-45-8321

FAX：0299-45-8350

E-mail：academy@agri.pref.ibaraki.jp

いばらき農業アカデミーHP

<http://www.agriacademy.pref.ibaraki.jp/>

