



食品衛生講座（HACCP 含む）

食品衛生の基本とリスク管理について理解を深め、HACCP の考え方に基づく衛生管理を学びます。また、グループワークでプランの作成体験を通して概念を理解します。

◆開催日時と内容

第1回 平成30年8月22日（水） 13:30～16:30（受付13:00～）

＜講義＞「食品衛生の基本とリスク管理について」

講師：茨城大学農学部 准教授 鈴木穂高 氏

第2回 平成30年8月23日（木） 10:30～12:00（受付10:00～）

＜講義＞「HACCP の考え方に基づく衛生管理について」

講師：茨城大学農学部 准教授 鎗田 孝 氏

第3回 平成30年8月23日（木） 13:00～15:30（受付12:30～）

＜グループワーク＞「HACCP プランの作成体験」

講師：茨城大学農学部 准教授 中村 彰宏 氏

※第3回はグループワークを行う為メイン会場での開催となります。

◆会場

メイン会場：茨城県農業総合センター（笠間市安居 3165-1）

サテライト会場①：県立農業大学校長岡キャンパス（茨城町長岡 4070-186）

サテライト会場②：県立農業大学校岩井キャンパス（坂東市岩井 5205-3）

※第3回はグループワークを行う為メイン会場での開催となります。

◆対象者

農作物を素材とする加工などに取り組んでいる（自宅施設内で農産加工品を作り、直売所等で販売している方）、これから加工などに取り組む意欲のある方、食品製造や農産加工の指導的立場にある方

◆定員：各回20名

◆申込方法：インターネットまたは FAX にてお申込みください

＜インターネットからのお申込みはこちら＞

QR コードを読み込むと
入力ページへとびます



【申込締切】平成30年8月17日（金）