

農産加工実践講座

第1回 7月28日〔火〕 13:30～16:00（受付開始 13:00～）

テーマ

品質管理につながる、測定機器の使い方・選び方を学ぼう

糖度計を中心とした各種機器の特徴や使い方、サンプル調整方法などを講義・実習を交えながら学びます

講 師:株式会社アタゴ セールス+サービス部

第2回 8月27日〔木〕 10:00～16:00（受付開始 9:30～）

テーマ

食品衛生(HACCP含む)と品質管理の再確認

農産加工をする上での衛生管理、HACCPの考え方、重要管理点などを講義と実習を通して再確認していきます。

講 師: 農産加工指導センター 職員

◆ 対象者 原則として食品営業許可(または届出)を取得済みの農業者

◆ 定 員 第1回 20名、第2回 15名

実践的な内容のため、

A:既に農産加工を実践している方、

B:6次産業化に向けた取組みをはじめている農業者

ABのうち新規受講希望者が優先となります。

◆ 申込方法 インターネット(いばらき電子申請・届出サービス)または、メール※にてお申し込みください。
本講座は各回別の申込になります。



1回目



2回目

インターネット申込二次元バーコード

◆ 持ち物 各回共通:筆記用具、飲み物(キャップ付きの容器)

第1回:自身が製造している加工品1、2点(実際に糖度計、pH計などで測定する予定です)

第2回:清潔な長袖白衣または長袖エプロン、清潔な帽子、新しい不織布マスク2枚

◆ 申込期限 第1回 **令和8年7月24日(金)**第2回 **令和8年8月20日(木)17時まで**

◆ 会 場 茨城県農業総合センター園芸研究所 1階大会議室 (笠間市安居3165-1)



いばらき
農 業
アカデミー
IBARAKI AGRICULTURAL ACADEMY

<問合せ・申込先>

農業総合センター 農産加工指導センター

〒319-0292 茨城県笠間市安居3165-1

TEL 0299-48-2801 FAX 0299-48-2545

メール:enken07@pref.ibaraki.lg.jp

HP

