

行事・イベント情報

項目名	食品衛生法の改正に係る、農村起業家向け研修会を開催します！
内容	<p>【趣旨】 食品衛生法の改正により、令和3年6月からHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の実施や、漬物の製造等における営業許可の取得など、対応が必要になることから、産直等で農産加工・販売を行う農村起業家等に適切な対応を促すよう研修会を開催します。</p> <p>1 主 催 沿岸広域振興局農林部、大船渡農業改良普及センター 2 日 時 令和3年2月5日(金) 13:30～15:30 3 場 所 釜石地区合同庁舎4階 大会議室（釜石市新町6-50） 4 対 象 者 釜石・大槌管内で産直等に農産加工品を出荷する生産者や産直役員等40名程度 5 講 師 釜石保健所職員 6 内 容 ア 食品衛生法の改正の概要について イ HACCPに沿った衛生管理の演習（衛生管理計画の作成）</p> <p>【参考】 1 食品衛生法改正の経緯 ・ 「食品衛生法」は、飲食による健康被害の発生を防止するための法律。 ・ 食を取り巻く環境変化などに対応し食品の安全を確保するため、15年ぶりに改正（平成30年6月改正、令和3年6月本格施行）。 2 改正のポイント（抜粋） (1) 原則全ての事業者は、新たにHACCP※¹に沿った衛生管理※²の実施が求められること。 (2) 許可業種の見直しが行われ、新たに漬物製造業なども営業許可の対象となったこと。</p> <p>※1 HACCPとは、原料の受け入れから製造、出荷までの一連の工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法。 ※2 HACCPに沿った衛生管理とは、使用する原材料や製造・調理の工程などに応じて作成した衛生管理計画に従い、食品の状態や温度などをチェックすることで、より安全な食品を提供できる衛生管理の方法。</p>
担当部署 担当者 職・氏名 (照会先)	沿岸広域振興局農林部地域農業活性化グループ 技師 佐藤 亮太 電話 0193-25-2704（内線345）