

普及現地情報
令和4年8月22日
一関農業改良普及センター
記述者 佐藤 弘

漬物を製造・販売する農業者のための 食品衛生研修会を開催！

昨年6月から改正食品衛生法が施行され、新たに「漬物製造業」が営業許可業種として新設されています。

そこで、漬物を製造・販売する産直出荷者や起業者が営業許可を取得するために必要な取組事項の理解を深めるための研修会を、7月21日に開催しました。研修内容を産直の顔ともいえる“漬物”の営業許可取得に絞ったところ、産直関係者19名、起業者7名の計26名の参加をいただきました。

講師には一関保健所の職員をお招きし、「漬物製造業の許可取得のための施設基準」や「漬物製造におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理」について、講義を受けました。

参加者からは、営業許可取得のハードルが高いことや高齢を理由に断念する声が聞かれる一方で、営業許可の取得を目指す声、許可取得を前向きに検討する声も聞かれるなど、意欲的な姿勢が感じられました。アンケートでは、「よく理解できた」との回答がほとんどで、大変、有意義な研修になりました。



研修会の様子