

令和4年度とちぎ6次産業化実践セミナー 第1回講座実施状況について

とちぎ6次産業化実践セミナーは、6次産業化等を目指す方農業者等を対象に、講座と現地研修を実施し、6次産業化等を担う人材を育成すると共に、受講者相互のネットワークづくりなどを目的に毎年実施しています。第1回講座を実施した状況は次のとおりでした。

- 【日 程】 令和4(2022)年8月23日(火)、午前
【会 場】 とちぎアグリプラザ
【参加者】 13名
【テーマ】 食品加工に係る許認可及び食品衛生管理
【講 師】 栃木6次産業化実践アドバイザー
カゴメ(株)イノベーション本部食品安全部
課長 荻野 浩幸 氏

【講義概要】

食品加工に係る許認可制度、HACCPの考え方や導入に向けたポイントなどの講義を荻野課長から受けた。

食品加工においては、食品衛生法の許可、食品表示の義務、食品衛生責任者や食品衛生管理者の設置が必要となることがあるため、食品製造や加工・販売を行う場合は保健所への相談が重要である。

食中毒事故等を発生させない安全な食品を作るため、製品の品質を「製造工程の段階で保証する仕組み」としてHACCPの仕組みを取り入れることが全ての食品事業者にも義務付けられた。

HACCPの仕組みを導入するメリットは、クレームやロス率の低下、品質のばらつきの減少、取引先からの評価の向上、安定した安全な製品づくりなどである。

HACCPは、3つの視点(生物学的危害、化学的危険、物理的危険)から考え、設定した重要な工程の条件をきちんと管理すれば、製品の安全性が保証されるという根拠を示す(文書や記録)ものである。

危害要因分析は、HACCPを進めるうえで重要なことであり、危害に対する最後の砦が、重要管理点(CCP)となってくる。

