

令和5年度とちぎ6次産業化実践セミナー
第2回講座実施状況について

- 【日 程】 令和5(2023)年9月12日(火)、午後
【会 場】 とちぎアグリプラザ
【参加者】 26名
【テーマ①】 食品加工に係る許認可及び食品衛生管理
【講 師】 カゴメ(株)イノベーション本部安全性評価技術開発部
課長 荻野 浩幸 氏

【講義概要】

食品加工においては、食品衛生法の許可、食品表示の義務、食品衛生責任者等の設置が必要となるため、食品製造や加工・販売を行う場合は保健所への事前相談が重要である。

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食品事業者には義務付けられている。

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、売上拡大、安定した安全な製品づくりなどである。

HACCPは、3つの視点（生物的危害、化学的危害、物理的危害）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ものである。



- 【テーマ②】 6次産業化等に係る支援制度等の紹介

- 【講 師】 栃木県農政部農政課
主査 沼尾小百合 氏

【講義概要】

農山漁村発イノベーション事業、サポートセンターにおける窓口相談、専門家派遣等の支援内容の説明があった。



【情報交換会の実施】

受講者相互のネットワーク作りと農業振興事務所等との意見交換を実施した。

受講者が目指す6次産業化等の目標や課題、展望などの紹介や農業振興事務所等からのアドバイス、さらに受講者どうしの新しい取組が話し合われるなどとても有意義な時間となり、地域イノベーションの創造が感じられる会となった。