

令和7年度とちぎ地域資源活用・価値創出実践セミナー 基礎編第1回「食品加工に係る許認可及び食品衛生管理」 実施状況について

【日 程】令和7（2025）年9月9日（火）
【会 場】とちぎアグリプラザ多目的研修室
（サテライト会場：安蘇庁舎）
【講 師】カゴメ株式会社ソリューション開発部
おいしさ価値開発グループ 農学博士 荻野浩幸 氏
【受講者】11名

【内 容】

講師から、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要件等の説明があった。

また、安全な食品を提供するため、製品の製造工程ごとに安全性リスクを評価し、特に重要な工程を重点管理する手法としてHACCPが考案されたとの説明があった。HACCPの基本は、製品の品質保証のためにはどの工程を管理することが重要なのかを考えること。製造の各工程における危害は、「生物学的危害」「化学的危険」「物理学的危険」の3つに分けて考える。

設定した重要な工程（CCP）の条件をきちんと管理すれば、製品の安全性が保障されるという根拠を示せば、外部に商品の安全性を証明できるようになる、とのこと。



【受講者の感想】

- ・HACCPについて良く理解できた。
- ・やはり衛生管理は絶対必要なものなので、しっかり学んで、人に説明出来るくらいにならないと、身についたとは言えないと思うので、規模が違っても、今回の説明に対して、しっかり答えられるよう勉強します。
- ・リスクと責任について再認識できました。