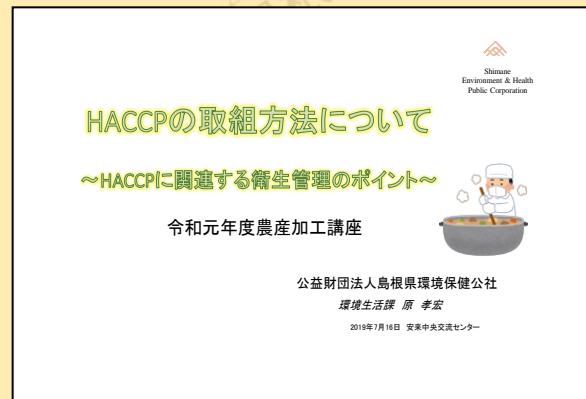


# 「農産加工講座」に 講師派遣しました。

主催：安来農林振興協議会

令和元年 7 月 16 日（月）、安来中央交流センターで開催された「令和元年度第一回農産加工講座」において、昨年 6 月に制度化が決定した「HACCP に沿った衛生管理」の内、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理（旧基準 B）」について講演しました。



農産加工の製造者様を中心に、行政機関担当者など約 20 名の参加がありました。

「HACCP の取組方法について～HACCP に関連する衛生管理のポイント～」と題して講演しました。

**衛生管理計画とは**

以下の①②についてルールを定めることです。

- ① **一般衛生管理**  
(従業員の健康・衛生管理、製造環境の衛生管理、機械設備の衛生管理など)
- ② **重要な(工程)管理**  
(食中毒などを発生させないための重要な工程の管理)

**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理(基準B)の具体例**  
(漬物の手引書(全日本漬物協同組合連合)を参考に)

**衛生管理計画**  
**重要な(工程の)管理の部分**

1. 重要管理のポイント

- ① 重要管理工程のチェックポイントを設定して下さい。  
(① 原料の検出 ② 加熱処理 - 時間と温度 - ③ 殺菌処理 - 時間と温度)
- ② 重要管理工程の検出ポイントを設定して下さい。  
(① 原料の検出 ② 加熱処理 - 温度と時間 - ③ 殺菌処理 - 温度と時間)
- ③ 重要管理工程の検出ポイントを設定して下さい。  
(① 原料の検出 ② 加熱処理 - 温度と時間 - ③ 殺菌処理 - 温度と時間)

「衛生管理計画」を作成する上でのポイントを、HACCP の考え方を絡め説明しました。

「漬物の手引書」を参考に、「重要管理点」について考え方や記録方法を説明しました。

これからも普及啓発活動として、県内各地で様々な研修会を実施していきます。ご要望がございましたらお気軽にお問い合わせください。

公益財団法人島根県環境保健公社  
環境事業部  
0852-24-0207