

6次産業化人材育成講座「6次産業化のための食品衛生7S講座」 開催要領

1 趣 旨

6次産業化における食品加工分野において、「食品安全」を追求することは、消費者を健康危害から守ることにつながります。また、食品衛生法において、食品事業者は、「食品衛生の向上にかかわる人材の養成及び資質の向上を図るために必要な措置を講じなければならない」と示されています。

一方、厚生労働省は、平成28年12月に公表した「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」最終とりまとめを踏まえ、製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者を対象として、HACCPによる衛生管理の制度化の検討を進めていくこととしています。

このような状況の中、今後、6次産業化に取り組む事業者は、持続可能な事業運営のために、食品安全をより追求するとともに食品衛生に関する人材を育成する必要があることから、今回、株式会社QA-テクノサポート代表取締役の衣川いずみ氏及び食農連携コーディネーターの井上哲志氏、株式会社食品の品質管理研究所の花野章二氏を講師として招き、食品衛生の基礎（食品衛生7S（※））について学ぶ研修会を開催します。

2 研修内容

- ・第1回：講義①
「整理・整頓・清掃から始める食品衛生7Sの取組について」
- ・第2回：講義②
「事例から学ぶ食品衛生7Sについて」
：意見交換会（講師、受講者との意見交換会）

3 講師

衣川 いずみ氏（株式会社QA-テクノサポート代表取締役）
花野 章二氏（株式会社食品の品質管理研究所）
井上 哲志氏（食農連携コーディネーター）

- 4 日時 第1回：平成29年10月10日（火）
第2回：平成29年11月 8日（水）
13：30～15：30（受付は13：00から行います。）

- 5 場所 三重県桑名庁舎 3F第1会議室（三重県桑名市中央町5-71）

- 6 対象 6次産業化事業者、6次産業化をめざす生産者、普及指導員
・2日間（10月10日、11月8日）の受講を基本とします。
・1回目の講義後、受講者は施設等で食品衛生7Sを実践し、疑問点や課題等を整理し2回目の講義・意見交換会に臨んで下さい。

（※）「食品衛生7S」：整理・整頓・清掃・清潔・しつけ・洗浄・殺菌