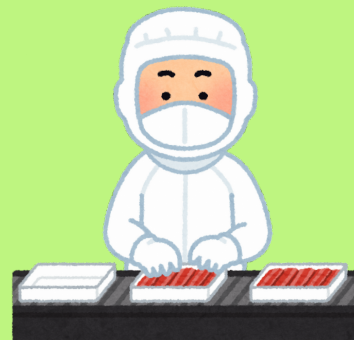


HACCPに沿った衛生管理できていますか？

食品衛生基礎セミナー ～HACCPの基本～



令和7年度6次産業化サポート事業

HACCP（ハサップ）の基礎からわかりやすく解説

「食品衛生法」の改正により、令和3年6月より原則として全ての食品等事業者に対して、国際的な衛生管理手法であるHACCPに沿った衛生管理が義務化されました。6次産業化における農産物直売所での一次加工品やジャム・漬物なども対象となっている中、本セミナーではHACCPの考え方を取り入れた衛生管理（小規模事業者等向け）について、わかりやすく解説します。

参加無料
事前申込

開催日時

令和7年 **12月10日** (水) 14:00～16:00

対象者

6次産業化・農商工連携に取り組む農業者・食品関連業者等で
関心のある方

募集人数

先着50名 **（要事前申込）**

会場

新潟市農業活性化研究センター 研修室

住所：新潟市南区東笠巻新田3043番地1

申込方法

以下のいずれかでお申し込みください。

(1) 新潟市オンライン
申請システム

(2) 申込用紙の送付
(郵送、FAXまたはメール)

(3) お電話
(下記問合せ先まで平日8:30～17:15)



←申込用紙は当センターHPからも
ダウンロードいただけます

申込期限

令和7年11月28日 (金)

セミナー講師

にいじま しおり
新島 梓織氏

HACCP上級コーディネーター
HACCPリードインストラクター
予防コントロール有資格者

食品微生物・食品安全学を専門とし、惣菜製造業や製パン企業などで衛生管理計画の策定やHACCP導入を支援。企業向けHACCPワークショップの講師や「やさしいHACCP」動画の制作にも取り組み、衛生管理の普及を進めています。現在は食品企業の支援とともに、発酵食品の研究にも携わり、現場と研究をつなぐ活動を行っています。

主催・
お問合せ

新潟市農業活性化研究センター

TEL: 025-362-0151

FAX: 025-362-0153

nogyoken@city.niigata.lg.jp

会場地図

