

参加費
無料

6次産業化入門講座

目的：県内農産物を使った6次産業化活動に必要な知識・技術の習得
加工品製造に必要な衛生管理の基本や基本技術の習得 全2回

講座内容

第1回

講義 6次産業化のプランニング

- ・農業の6次産業化の取組に必要な考え方と手順
- ・商品づくりの手順
- ・販売価格の設定と販売促進
- ・6次産業化の実践事例

ワークショップ

- ・6次産業化計画を立てよう

第2回

講義 加工施設の施設基準、営業許可
(届出)について

- ・加工施設の施設基準、営業許可申請方法について
- ・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について

実習 加工の基礎知識を学ぼう

- ・手洗い、身支度、ゾーニング、器具類の保管・使い分け
- ・原料の洗浄、殺菌
- ・製品の充填、包装、殺菌
- ・品質管理(糖度、pH、塩分測定、水分活性等)
- ・包装資材、品質保持剤

講師

第1回 公益社団法人 日本食品衛生協会
HACCP普及指導員
農山漁村発イノベーション中央・地域プランナー
本橋 修二 氏

第2回 茨城県保健医療部生活衛生課職員
農産加工指導センター職員

日時

第1回 7月11日(木) 10:00~16:00
第2回 7月25日(木) 10:00~16:00
(受付9:30~)

対象

これから加工品づくりと販売に取り組もうとしている農業者

会場

園芸研究所 1階大会議室
農産加工指導センターオープンラボラトリー
(笠間市安居3165-1)

定員

15名程度

持参いただくもの

2日目 清潔な長袖白衣(又は長袖エプロン)、
清潔な帽子、新しい不織布マスク1枚

申込方法

インターネット(いばらき電子申請・届け出サービス)
または、メールにてお申込みください



インターネット申込
み用
QRコード

※申込締切 令和6年7月4日(木) 17:00まで

〔お問合せ〕

いばらき農業アカデミー事務局
(茨城県農業総合センター 企画調整課内)
〒319-0292 茨城県笠間市安居3165-1
Tel : 0299-45-8321 e-mail : agriacademy@pref.ibaraki.lg.jp



HP

