

健康・福祉対策推進事業

1. HACCP導入企業の視察

《食品衛生等普及事業》

HACCPバス視察研修

- (1) 視察日 令和2年2月4日
(2) 視察場所 ① 加古川食肉センター（加古川市）
② アサヒ飲料株式会社 明石工場（明石市）
(3) 参加者 27名
(4) 実施内容

- ① 神戸市役所前に集合。バスで加古川食肉センターに向かう車中において、牛の飼育、肥育、食肉処理、食肉検査から食卓までの流れを紹介するDVD「960日のいのち」を上映。参加者に事前知識と現場見学可否を考えてもらった。食肉センター到着後、兵庫県食肉衛生検査センター都倉所長、濱中副所長の案内、説明で加古川食肉センターの係留場からセンター内での牛のと殺、解体処理、食肉検査について、丁寧な説明をしていただいた。



処理頭数が多い日を選んでの施設見学だったので、見学コースから全ての作業工程を見る事が出来ると共にHACCPに対応した食肉処理を学ぶ貴重経験となった。

食肉検査についての質疑応答
兵庫県食肉衛生検査センター 都倉所長

- ② 国の総合衛生管理製造過程承認施設であるアサヒ飲料(株)明石工場を見学。三ツ矢サイダー、WONDAコーヒー飲料等清涼飲料水の製造施設で、一般見学者コースからの見学であった。



2. HACCP研修会の開催

《HACCP研修会の開催》

麺類食堂業組合・中華料理業組合等においてHACCP研修会を開催した。

【麺類組合】

- 開催日 令和元年5月21日 参加者 8名
開催場所 辻惣(豊岡市)
内容 麺類食堂業におけるHACCPガイダンスについて
講師 高柳竜雄 (株)ティーズフードコンサルタント代表取締役)

【中華料理業】

開催日 令和2年2月12日 参加者 8名
開催場所 中国採館 東天閣（神戸市中央区）
内容 中華料理における衛生管理及びHACCPについて
講師 高柳竜雄（㈱ティーズフードコンサルタント代表取締役）

開催日 令和2年3月9日 参加者 30名
開催場所 斗理（神戸市中央区）
内容 中華料理における衛生管理及びHACCPについて
講師 高柳竜雄（㈱ティーズフードコンサルタント代表取締役）

【全業種】

開催日 令和2年2月4日 参加者 27名
開催場所 加古川食肉センター（加古川市）
内容 食品衛生法の改正とHACCPに沿った
衛生管理

講師 高柳竜雄（㈱ティーズフードコンサルタント代表取締役）

