

加工研修室が 共同加工所として リニューアルします

令和9年1月4日～6月30日の間は
製造したものを販売できるようになります。



1月～6月	7月～12月
販売用製造期間 (共同加工所)	試作・研修期間 (※これまでどおり)

販売可能な加工品の例(営業届出の範囲)			
乾燥	冷蔵・冷凍	その他 (冷蔵品)	その他 (常温品)
・ねぎ 切干大根 ・干し芋 干し椎茸 ・トマト 人参 ・りんご 柿	・山菜の水煮 ・カット野菜 野菜のピューレ・ペースト (例)ほうれん草、じゃがいも、枝豆、かぼちゃ ・冷凍果実 (例)ブルーベリー、いちご	・ドレッシング ・タレ ・ジャム	・米粉 ・餅 ・野菜粉末 ・茶葉

共同加工所の利用に必要な要件等	
①食品衛生責任者の資格取得 ②衛生管理計画書の作成 ③営業届出書の提出(上記①、②を添付) ④生産物賠償責任保険への加入 ⑤下記研修会への参加(※)	①、④秋田食品衛生協会へ 住所: 秋田市八橋南1丁目8-3 (保健所内O番窓口) TEL: 018-866-9875
	②、③秋田市保健所衛生検査課へ 住所: 秋田市八橋南1丁目8-3 TEL: 018-883-1181

(※)共同加工所利用に関する研修会

共同加工所を利用される方は必ずご参加ください。

【開催日時】令和8年12月2日(水)、4日(金)のいずれか
各日14:00～15:30

【場所】秋田市園芸振興センター

【内容】・共同加工所利用に必要な要件について
・利用申請方法について

【定員】各日35名(先着)

【申込期間】令和8年9月9日(水)～11月16日(月)

お申込みはこちら



～お申込み・お問合せ～
秋田市園芸振興センター

☎838-0278
✉ro-agpc@city.akita.lg.jp