

今こそ見直す「衛生管理」の基礎 HACCP制度化に向けた対応を



コロナ禍で食品製造業における衛生管理が改めて注目される中、今年6月に制度化されるHACCPに関して、衛生管理の基本となる項目や、制度化に必要な「衛生管理計画」の策定方法や管理方法について学ぶセミナーを開催します。「HACCPという言葉は聞いたことがあるけど、まだ対応していない」「衛生管理についてどのようなレベルまで行うべきなのか」など、衛生管理の基本的な部分と管理手法のテクニックなどの内容とします。

- 日時 令和3年4月8日（木） 14:00~15:00（オンライン）
- 対象 食品製造業に携わる事業所の経営者、衛生担当者
- 場所 Zoomによるオンライン配信 または 会場にて受講
(会場「福井商工会議所ビル 6F特別会議室」にて
直接受講いただくことも可能です)
- 講師 ホシザキ株式会社 営業本部 主事 金盛 幹昌 氏
- 受講料 会員事業所：無料 非会員事業所：3,300円（税込）
- 定員 30名（会場定員：15名までとさせていただきます）
- 内容 (1) 衛生管理の基本となる『5S+1（点検）』
(2) HACCP制度化に伴い、何をすべきか？
必要な3つのステップ
1) 衛生管理計画の策定 2) 計画に基づく実施 3) 確認記録の方法
(3) 製造工程における衛生管理の「見える化」 など

(参考 HACCPとは)

事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法のことで、先進国を中心に義務化が進められている。平成30年6月に食品衛生法が改正され、令和3年6月からは原則としてすべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むことが制度化された。

お問合せ先 福井商工会議所食料品部会事務局 TEL 0776-33-8252

「今こそ見直す「衛生管理」の基礎 (4/8)」受講申込書 FAX 0776-36-8588

事業所名 受講方法 ・Zoomでの受講 ・会場にて受講

(どちらかに丸をつけていただきますようお願いいたします)

受講者名① 受講者名②

住所 TEL

E-mail @

(Zoomアドレスをお送りしますので、正確に記載いただきますようお願いいたします)