

食品衛生管理セミナー

「HACCP が 2021 年 6 月から完全義務化に！」

改正食品衛生法により、2020年の6月から食品を扱う全事業者に対してHACCPによる衛生管理の義務化が行われ、1年間の猶予期間を経て、2021年6月からHACCPの完全制度化が開始されます。

食品を取り扱う従事者が50名未満の事業所(以下:小規模な営業者等)にも、簡略化された「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」への取り組みが求められています。

今回は、小規模な営業者等に向けた内容のセミナーを開催いたしますので、ご参加くださいますようお願いいたします。また、後日、当所ホームページにもセミナーの内容を掲載いたします。

事業者が行政指導に従わない場合には、改善が認められるまでの間、営業の禁停止などの行政処分が行われることがありますので、この機会をぜひご活用ください。

開催日時：2021年5月17日(月) 10:00~12:00

開催場所：小田原箱根商工会議所(新会館) 2階 大会議室

※セミナー参加者の皆様は、近隣の有料駐車場をご利用ください。

内 容：

第1部 「衛生管理のポイントと危機管理について」

第2部 「小規模事業者向けHACCP導入による衛生管理計画策定について」

第3部 質疑応答

講師：青野吉雄 氏 (コンサルオフィスA 代表)

小田原コンサルティンググループ所属
工業ものづくり部会員

受講料：無料 定員：50名(先着順)

主 催 小田原箱根商工会議所 経営支援部
商業・工業ものづくり・観光飲食部会

【お問い合わせ】

小田原箱根商工会議所 (担当：小林・米山・樋口)

電話：0465-23-1811 FAX：0465-22-0877

HACCP (ハサップ) とは…

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因 (ハザード) をあらかじめ把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至るすべての工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

この手法は、国連の国連食糧農業機関 (FAO) と世界保健機関 (WHO) の合同機関である食品規格 (コーデックス) 委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。(厚生労働省 HP より)

※ご参加にあたっては、手指の消毒、マスクの着用をお願いします。

また、当日、体調がすぐれない方は受講をご遠慮ください。

食品衛生管理セミナー申込書 (FAX：0465-22-0877)

期日：2021年5月17日(月)

事業所名		電 話	
事業所所在地	〒	F A X	
参加者名			

ご記入いただいた情報は、商工会議所からの各種連絡・情報提供に利用するほか、受講者名簿として管理いたします。