

HACCP についての セミナー＆相談会

**すべての食品等事業者を対象
に義務化されました。**

HACCP制度化の施行日：2020年6月
2021年6月から完全施行

Hazard（危害）
Analysis（分析）
Critical（重要）
Control（管理）
Point（点）

「危害分析重要管理点方式」と呼ばれる、安全な食品を製造するための製造工程の管理方法のことです。

2018年6月に「食品衛生法」が改正され、2020年6月から原則として全ての食品等事業者への「HACCPに沿った衛生管理」が制度化されました。1年の経過措置期間はあるものの2021年6月から完全施行されるため、この時期に「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に関するセミナーにより情報を提供し、導入までの手引きの説明と助言を行ないます。

今回のセミナーでは、食品衛生管理の制度化の重要ポイントなどについて説明します。そして、**HACCP**の手法を解説し**HACCP**の考え方を取り入れた衛生管理について説明します。業種別の手引き書などをご用意しますので、この機会に是非ご聴講ください。

日時、会場

令和 2年 9月16日（水） 13:30～16:30 茅野商工会議所

プログラム

コロナウイルス感染症の発生状況によりリモート講義になる場合もあります。

講師：長野県よろず支援拠点 コーディネーター 中田 麻奈美 氏

(1) 13:30～15:30 セミナー

定員：15名

- ・食品衛生法の変更（衛生管理の制度化）内容と概要
- ・HACCP手法について
- ・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について

締切 9月14日

(2) 15:30～16:30 相談会

質疑応答、意見交換、個別相談会（予約制）、など当日の状況に合った相談会

参加の際は、コロナウイルス感染症対策のため、マスクの着用などの対策をお願いします。

参加申込書	◆FAX:0266-22-9056		
貴社名		電話番号	
住所			
参加者氏名	（役職）	（お名前）	
E-mail		個別相談をご希望	あり or なし

お問合せ TEL 0266-23-2345 岡谷商工会議所 広域専門指導員（竹中）

主催：【諏訪エリア商工会議所（岡谷商工会議所：拠点、下諏訪商工会議所、諏訪商工会議所、茅野商工会議所）
共催：【富士見町商工会、原村商工会】