

いよいよ飲食店にも適用されます！

【2021年度 制度改正に伴う専門家派遣等事業】

食品衛生法改正！HACCP導入講習会

知っておきたい衛生管理のポイント

2018年6月13日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律では、原則としてすべての食品製造業、食品販売業、飲食業など食品を扱う全事業者にHACCPに沿った衛生管理に取り組むことが盛り込まれました。猶予期間が終わり、ついに2021年6月1日より本格施行となりました。HACCPに沿った衛生管理とは、HACCPの認証を受けることではなく、其々の事業所で働く従業員の方が食品安全を常に意識し、管理を行い記録することを求めています。本講習会では、HACCPに沿った衛生管理への取組を進める上で、帳票等の記録が増える反面、労働生産性が落ちない方法等を具体的に解説します。

カリキュラム

- ・ HACCP（ハサップ）とは
- ・ 食材から管理する必要
- ・ 危害とは何か
- ・ PHF(Potentially Hazardous Foods)とは
- ・ RTE(Ready To Eat)とは
- ・ PHF が RTE になるのは何故か
- ・ 金属検出器、エックス線探知機よりも大切な事
- ・ 化学的危険を防ぐために
- ・ 個人衛生管理で必要な事
- ・ 記録の付け方
- ・ 記録の保管と管理
- ・ 従業員教育について
(資料の作成方法や配布方法)

講師

かわぎし ひろかず
河岸 宏和 氏
食品安全教育研究所 代表

北海道帯広畜産大学卒業後、大手ハムメーカー、大手卵メーカー、大手流通チェーン等、一貫して、農場から食卓に届くまでの、さまざまな食の現場で食品管理に携わる。これまでに経験した品質管理業務は、養鶏場、食肉処理場、ハム・ソーセージ工場、ギョウザ・シュウマイ工場、コンビニエンスストア向け総菜工場、卵加工工場、配送流通センター、スーパーマーケット厨房衛生管理など多数。毎年100ヶ所以上の食品工場点検、教育を行っている。著書に『最新版 ビジュアル図解 食品工場のしくみ』（同文館出版）、『図解入門ビジネス 最新 食品工場の衛生と危機管理がよーくわかる本』（秀和システム）など多数。



- 日 時 2021年8月24日(火) 14:00~16:00
- 場 所 加古川商工会議所 4階 大会議室 (加古川市加古川町溝之口800)
- 定 員 20名 (会員・非会員を問わず、受講料無料)
- 申込方法 下記申込書に必要事項をご記入の上、FAX またはメールにてお申し込みください。
- 問合せ先 加古川商工会議所 指導課

(TEL: 079-424-3355 / FAX: 079-424-7157 / e-mail: shidouka@kakogawa-cci.or.jp)

- 受講される皆さまへ…講習会当日は、必ずマスクを着用されてご参加くださいますようお願いいたします。また、講習会実施に際し、会場の換気、間隔を空けた配席、検温、アルコール消毒等の設置など新型コロナウイルス感染症の感染予防に努めて参ります。なお、講習会開催日までの状況変化によって、中止または延期とさせていただくこともございますので、ご了承ください。

H A C C P 導 入 講 習 会 受 講 申 込 書

加古川商工会議所 指導課 行

FAX: 079-424-7157 / e-mail: shidouka@kakogawa-cci.or.jp

事業所名	フリガナ	所在地	
T E L		e-mail	
F A X		受講者氏名	フリガナ

※申込書にご記入頂きました個人情報は、適切な管理を図り、参加者名簿の作成および講習会に関する連絡の目的のみ使用します。