

HACCP導入支援講習会

- 食品衛生法が改正され、すべての食品等事業者の方にHACCP（ハサップ）の導入が必要となりました（2021年6月完全制度化）。
- HACCPに取り組むことで、衛生管理の「見える化」やレベルアップが可能となり、より安全性の高い食品を効率的に製造することができます。
- 「**HACCPって何?**」、「**何をしたらいいの?**」（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）が**具体的に学べる講習会**を開催します。



これまでの最終製品の抜き取り検査による従来方式から、製造の各工程における衛生管理をチェックするHACCP方式に変わります！

- 対象**：「飲食業」・「食品製造業」・「食品小売業」等 *非会員でも可
- 日時**：令和3年5月18日(火) 午後2時～4時
- 会場**：荒尾商工会議所 2階会議室 ○**受講料**：無料
- 内容**：[講義] ①改正食品衛生法について
②HACCPの考え方に基づく衛生管理について
[演習] ①衛生管理計画の策定、②計画に基づく実施、③確認・記録
- 定員**：18名(来場者：申込先着順) *オンライン参加も可能ですのでご相談下さい
- 講師**：再春館「安心・安全」研究所 検査部長 大石 麻美氏
- 主催**：荒尾商工会議所中小企業相談所／食品部会
- 申込方法**：資料準備の都合上、5月14日までに下記の申込書にご記入の上、FAXを送信頂くか電話でお申し込み下さい。（ホームページからの申込みも可）

【申込・お問合せ】 荒尾商工会議所 指導課
TEL:0968-62-1211 FAX:0968-62-1216

事業所名		参加者名	
業種		TEL	
参加方法	来場・オンライン(Zoom)	FAX	

《当日の参加について》

- ※ご記入頂いた情報は、当所からの各種連絡・情報提供の為に利用する他、セミナー参加者の実態調査・分析の為に利用する事があります。
- ※天災、コロナの感染状況、講師の病気等により講師の変更、中止または延期となる場合があります。
- ※受講者定員を減らして「3密」の回避と社会的距離の確保を行います。
- ※「37.5℃以上」の発熱がある方や体調不良の参加はお控え下さい。また、当日は筆記具をご持参下さい。



HACCPに沿った衛生管理の制度化の全体像

原則、全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）に
HACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられます

食品衛生上の危害の発生を防止するために
特に重要な工程を管理するための取組
(HACCPに基づく衛生管理)

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 大規模事業者
- ◆ と畜場 [と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- ◆ 食鳥処理場 [食鳥処理業者 (認定小規模食鳥処理業者を除く。)]

取り扱う食品の特性等に応じた取組
(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 小規模な営業者等

小規模な営業者等

- 食品を製造し、又は加工する営業者であって、食品を製造し、又は加工する施設に併設され、又は隣接した店舗においてその施設で製造し、又は加工した食品の全部又は大部分を小売販売するもの
(例：菓子の製造販売、豆腐の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売 等)
- 飲食店営業又は喫茶店営業を行う者その他の食品を調理する営業者（そうざい製造業、パン製造業（消費期限が概ね5日程度のもの）、学校・病院等の営業以外の集団給食施設、調理機能を有する自動販売機を含む）
- 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者
- 食品を分割して容器包装に入れ、又は容器包装で包み小売販売する営業者
(例：八百屋、米屋、コーヒーの量り売り 等)
- 食品を製造し、加工し、貯蔵し、販売し、又は処理する営業を行う者のうち、食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場（事務職員等の食品の取扱いに直接従事しない者はカウントしない）

HACCPに沿った衛生管理の制度化の対象について

- 農業及び水産業における食品の採取業はHACCPに沿った衛生管理の制度化の対象外です。
- 公衆衛生に与える影響が少ない以下の営業については、食品等事業者として一般的な衛生管理を実施しなければなりません、HACCPに沿った衛生管理を実施する必要はありません。
 - ① 食品又は添加物の輸入業
 - ② 食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業（ただし、冷凍・冷蔵倉庫業は除く。）
 - ③ 常温で長期間保存しても腐敗、変敗その他品質の劣化による食品衛生上の危害の発生の恐れがない包装食品の販売業
 - ④ 器具容器包装の輸入又は販売業
- 学校や病院等の営業ではない集団給食施設もHACCPに沿った衛生管理を実施しなければなりません、1回の提供食数が20食程度未満の施設は対応が不要です。