

# HACCP義務化対応セミナー

## — HACCPと一般的衛生管理 —

2018年の通常国会において、HACCP義務化（制度化）を盛り込んだ「食品衛生法改正案」が提出され、通過する見込みです。一部の食品等事業団体（製麺業、魚肉練り製品製造業、飲食店営業、スーパーマーケット等）においては、すでに厚生労働省の「食品衛生管理に関する技術検討会」に対して「衛生管理計画手引書案」を提出し、HACCP義務化に向けて本格的に動き始めました。HACCPによる衛生管理は、原材料（農業GAP対応）の入荷から出荷までに発生するかもしれない食中毒菌汚染や異物混入を防止する特に重要な工程を管理するものであり、事業者みずからが使用する原材料、製造方法に応じて策定・実行するため、従来の衛生管理手法よりも有効性が高く、食品の安全性の向上だけでなく、事故発生時の速やかな原因究明に役立つものです。当セミナーでは、HACCP導入の前提となる一般的衛生管理からマネジメントまで、具体的事例や最新の業界動向を基に、自社へ導入する手法を学んでいただきます。

### ○ 対象者

- ・ 食品製造業および食品取扱事業者（飲食業、販売業、保管業等）の経営者、管理者、すべてのスタッフの方
- ・ 食品関連事業者の方と取引が発生する方
- ・ 食分野への新規顧客開拓を目指す方

### ○ 研修の目的

- ・ HACCP義務化について最新動向を紹介し、早期の導入取り組みの重要性を認識する。
- ・ 事例を通して、実践的な衛生管理手法を習得する。
- ・ 変革のための事業計画の立て方を知る（必要な国の施策（助成金、教育研修システム）の活用を含む）。

### ○ 事例を交えた解説（一部紹介）

- ◇ HACCP義務化について国（各省庁）および各業界団体の最新動向
- ◇ 無駄な費用を使わない、現状からの改善方法（規模と製造の特性に合わせる）
- ◇ 施設周辺のごみ、衛生管理方法とは（異物混入、水溜りへの対策等）
- ◇ 侵入する虫・そ族等への対策・実施方法、汚染に対する対策とは（床の色・素材・施工方法・床からの高さ等）
- ◇ 現場で無理なく実践するための仕組みとは  
現場で確実に実行していただくための「仕組み作り」の手法とは フロー図、マニュアル、手順書等のサンプル作成

■ 開催日：2018年5月16日（水） 9:30～16:30

■ 場 所：松山市総合コミュニティセンター（松山市湊町七丁目5番地 TEL 089-921-8222）

■ 参加費：1名様 10,800円（消費税・テキスト代を含む）◆ 定員：20名

■ お問い合わせ先：株式会社SRSコメンメント

〒790-0047 松山市余戸南6-4-19 (TEL: 089-974-0878 FAX: 089-974-5878)

HP <http://www.srs-commencement.co.jp/> E-mail: [esu@bronze.ocn.ne.jp](mailto:esu@bronze.ocn.ne.jp)

(株)SRSコメンメント 阿部 行

(FAX 089-974-5878)

### 『HACCP義務化対応セミナー』申込書

貴社名		ご担当者名	
参加予定人数		名	E-mail
所在地	〒		
TEL		FAX	