

# 食品関連業界における HACCP 義務化の要点とその対応

厚生労働省では、「国際基準レベルの安全性が確保された食品を提供することは、国や事業者の責務である」として、HACCPによる衛生管理の義務化を進めています。食品の製造加工業だけでなく、食品を取り扱う事業者、飲食店等も対象となります。

HACCPによる衛生管理は、原材料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し、実行するため、従来の一律の衛生管理手法よりも、有効性が高く、諸外国でも導入が進んでいます。

当セミナーでは、国及び関連省庁や各審査機関の方向性や最新の業界動向を基に、HACCP義務化の要点と、その対応方法について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
- ・ 大手流通業者等との取引を行っている、またはご検討中の食品製造業の方
- ・ 食品製造業の生産現場のリーダーの方をはじめとするすべてのスタッフの方 など

## ○ 研修の目的

- ・ HACCPと県版HACCPとの違いを学び、HACCPがなぜ今必要とされているかを知る。
- ・ HACCP義務化に向けた国および関連省庁の動向を知る。
- ・ HACCP導入に向けた手順を学ぶ。

## ○ 事例を交えた解説（一部紹介）

- ◇ HACCPの概要について（県版HACCPとの違い他）。HACCP義務化に向けた国や関連省庁の動向。
- ◇ 事例によるHACCP導入への道筋について。
- ◇ 現場で無理なく実践するための仕組み作りについて。
- ◇ 現状でのHACCP導入チェックシートを提供

■ 開催日：2017年5月17日（水） 13:30～16:30

■ 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 3,240円（消費税・テキスト代を含む）◆ 定員：20名

■ お問合せ先：株式会社SRSコメンズメント

〒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コメンズメント 阿部 行

(FAX 089-974-5878)

### 『食品関連業界におけるHACCP義務化の要点とその対応』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	