

令和3年6月よりHACCPが完全施行されます

緊急開催！

食品製造、飲食店等対象

「今からでも間に合う HACCP 基礎セミナー」

金沢商工会議所 企業経営アシストセンター

【開催案内】

食品衛生法の改正により、今年6月から食品等事業者は「HACCPに沿った衛生管理」が求められています。

同法には、1年間の経過措置があるため令和3年6月より全ての食品等事業者はHACCPによる衛生管理を行う必要があります。

HACCPというと、大規模な食品工場が導入しているイメージがありますが、今後は小規模事業者にも義務付けられます。

HACCPを詳しく知りたい方、導入を考えている方は是非ご受講下さい。

※HACCPとは食品の衛生管理の方式、Hazard Analysis Critical Control Pointの頭文字からとったもので、「危害要因分析重要管理点」と訳されています。

【内容】

今回は、HACCPの基礎となる「小規模な一般飲食店向け」の衛生管理のテキストを用い、

○HACCPの衛生管理ポイントの解説

○衛生管理計画の作成

○衛生管理計画の演習

を行う、実践的なものです。

※各事業者の皆様は、食品等事業者団体が作成した業種別手引書に沿って導入しますが、今回は基礎となる飲食店向け手引書を使用します。

◇◇◇ 開催要領 ◇◇◇

■講師 HACCPコーディネーター 四津 陽子 氏 ((一財)石川県予防医学協会)

■日時 12月2日(水) 15:00~16:30

■会場 金沢商工会議所会館 2階 研修室1 (金沢市尾山町9-13)

■受講料 無料 ■定員 30名(先着順)

■問合せ先 金沢商工会議所 企業支援グループ TEL: 076-263-1157

FAX: 076-263-1158

「今からでも間に合うHACCP基礎セミナー」申込書

令和2年 月 日

会社住所	〒	受講者氏名
会社名		
具体的な業種		
(窓口担当者) 氏名・部署		
連絡先	TEL - - FAX - -	

※ご記入情報は、当所からの連絡・情報提供に限り、利用することがあります。

※当日は、新型コロナウイルス感染防止対策として、消毒液の設置、講師・関係者のマスク着用、参加者間に一定のスペースを設けた座席の配置等を行います。参加される方は必ずマスクの着用をお願い致します。