～安全な食品提供でお客様の信頼を得る～

（ハ　サ　ッ　プ）

ＨＡＣＣＰ入門セミナー

平成 31 年

2/5（火）

15：00～15：50

柳川商工会館

３階大ホール

ＨＡＣＣＰ（ハサップ）とは、食品の製造・出荷の工程で、どの段階で微生物や異物混入が起きやすいかという危害をあらかじめ予測・分析・継続的監視記録して、被害を未然に防ぐ方法です。

Hazard（危害）

Analysis（分析）

Critical（重要）

Control（管理）

Point（点）

食品業界を取り巻く環境変化や国際化に対応した食品の安全確保を行うため、今回、食品衛生法が改正され、原則として全ての食品事業者（製造・加工、調理、販売等）にＨＡＣＣＰに基づく衛生管理が求められることになりました。

2020 年完全施行に向けて「衛生管理計画」の策定等、中小企業にとっては**ＨＡＣＣＰ義務化**への対応は大きな労力となります。

しかし早めの対応は取引先に会社が選ばれるための強みになり、売上拡大・販路拡大のビジネスチャンスにもつながります。

本セミナーでは、ＨＡＣＣＰの仕組み・特徴・食品関連企業が実行すべき取組等について入門研修を行います。ぜひご参加下さい。

セミナー内容

1. 食品衛生法改正のポイント
2. ＨＡＣＣＰとは？
3. なぜ制度化されるのか
   ○小規模事業者に対する HACCP の考えを取り入れた簡略化した衛生管理について
4. ＨＡＣＣＰ導入・メリットについて
5. 質疑応答（個別相談）15：50～

受講無料

講　師

ＨＡＣＣＰ認証コンサルタント講師　食の安心・安全研究所
大橋定幸氏、馬場直毅氏、井口久美子氏

対象者

食品関連事業者の方

主　催

柳川商工会議所　柳川市本町 117-2/TEL0944-73-7000

ＨＡＣＣＰ入門セミナー

ＦＡＸ：０９４４－７３－３０３０

下記の申込書に記入し、ＦＡＸにてお申し込みください。　締切日：平成 31 年 1 月 25 日（金）

事　業　所　名		電　話　番　号	
受　講　者　名		受　講　者　名	
業　　種			
個　別　相　談	希望する　・　希望しない		
当セミナーを何で知りましたか？（複数回答可） □当所会報　□当所ホームページ　□市報 □ダイレクトメール　□当所職員からの案内 □その他（　　）		ＨＡＣＣＰに関する疑問・ご意見等をお聞かせ下さい。	