

小規模事業者の皆様へ

受講料
無料

HACCPセミナー

HACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられます

～書類や施設の整備ポイント～

令和3年
開催日時：**3/16** 火
14:00～15:30

会場：松本商工会館 6階 会議室 (松本市中央1-23-1)

講師：食品製造コンサルタント 千葉憲治氏

定員：20名 (定員になり次第締め切りさせていただきます。)

申し込み締切：3月10日 (水)

申込方法：下記参加申込書にご記入の上、事前にFAXまたはメールにて下記までお申し込みください。

お申し込み・お問い合わせ先

松本商工会議所

中信地区広域専門支援センター (担当/野畑)

〒390-8503 松本市中央1-23-1

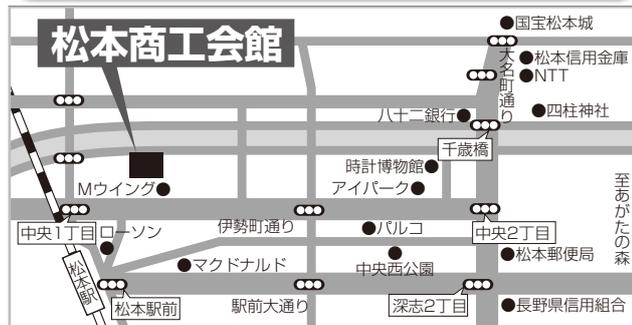
TEL.0263-32-5350 FAX.0263-32-1482

URL <https://www.mcci.jp> Email soudan@po.mcci.or.jp

■主催/松本商工会議所・塩尻商工会議所・大町商工会議所

食品安全に対する消費者から厳しい目が向けられる中、厚生労働省は食品衛生管理の国際標準化に関する検討を進めており、食品衛生管理の手法である「HACCP」(ハサップ)の義務化は令和3年6月1日に始まります。すべての食品事業者は「HACCP」の導入が不可欠となります。

小規模な営業者等に向けては「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。」と説明されています。衛生管理が基本です、製造加工現場の5S(整理・整頓・清潔・清掃・躰け)のアプローチを使用する原材料や製造方法等に応じ、計画書を作成し、管理することになります。「HACCP」義務化スタートを控え、導入に向けて何をやって行くべきか、食品製造現場の目線に立ち、わかりやすく解説を行います。



※駐車場はございませんので車でお越しの場合は近隣の有料駐車場をご利用ください。

HACCPセミナー申込書 FAX.0263-32-1482までお送りください

※どちらかに○印をお付けください

① 会場参加

② リモート参加

事業所名		代表者名	
所在地 (〒)			
業種 (営業内容)		メールアドレス	
TEL		FAX	
参加者名		参加者名	

【個人情報の利用目的について】

※本申込書にご記入頂いた個人情報につきましては、講演会開催に係る受講者名簿の作成、出欠確認、講演会運営等に関する目的でのみ使用します。

松本商工会議所
(中信地区広域専門支援センター) 行

FAX.0263-32-1482

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。