

講習会のご案内

【題名】

HACCP の制度化に備えた
対応について

【開催日】

令和 2 年 2 月 13 日(木)

(お申込み〆切：令和 2 年 1 月 31 日)

【時間】

第 1 部

HACCP に沿った衛生管理
制度の概要説明

10:00~11:30

第 2 部

低温殺菌される容器詰加熱殺
菌食品(殺菌温度が 100℃以
下の密封食品) HACCP
マニュアルを使用したワークショッ

13:00~15:00

【場所】

(地独)山口県産業技術センター
(宇部市：裏面に地図あり)

【受講料】

無料

【定員】

第 1 部：150 名

第 2 部：50 名

平成 30 年 6 月の食品衛生法改正により、原則、全ての食品等事業者に HACCP に沿った衛生管理が求められるようになりました。

そこで、令和 3 年 6 月の義務化に備えるための講習会を開催いたします。

●ご存知ですか??

「HACCP に沿った衛生管理」の実施には 2 つの方法があります(以前の A 型、B 型に該当します)。

食品を取り扱う従業員が 50 人以上の事業所は、HACCP に基づき、危害要因を分析したうえで衛生管理計画や手順書を作成・実施する必要があります。一方、従業員数が少ない小規模事業所は「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」として、業界団体が作成した手引書に従い、簡略化された手順で衛生管理を行うことができます。

●業界団体が作成した手引書とは

「HACCP に沿った衛生管理」は、安全で衛生的な食品を製造するためには非常に重要ですが、未経験者には負担に感じられます。そこで、無理なく衛生管理計画の作成、実施および記録を行うことができるよう、各食品の特性や製造方法を理解した団体等が「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を作成・公開しています。(厚生労働省ホームページ：菓子製造・魚肉練り製品製造など 44 業種〈令和元年 11 月末時点〉)【最新情報は下記右 QR コードのアドレスからご確認ください】



厚生労働省_HACCP_施策紹介



厚生労働省 HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(五十音順)

●講習会の内容

第1部 HACCPに沿った衛生管理制度の概要説明

制度の概要（いつまでに、何をしなければいけないか等）を説明します。

第2部 「低温殺菌される容器詰加熱殺菌食品(殺菌温度が100℃以下の密封食品)HACCPマニュアル」を使用したワークショップ

製品説明書や製造工程とマニュアルを照らし合わせ、衛生管理計画を作成し実際に記録を作成するワークショップを行います。

- 使用する手引書：低温殺菌される容器詰加熱殺菌食品(殺菌温度が100℃以下の密封食品)HACCP マニュアル
- 該当する製造品：レトルト殺菌されない pH4.7 以下または水分活性 0.94 以下の容器詰加熱殺菌食品
- 講師：山口県生活衛生課 福本寛之、宇部健康福祉センター生活環境課 柳谷泰夫

●第2部へのお申し込みに関し、ご確認くださいこと

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は、製造する食品に該当する手引書に従って衛生管理計画等を作成して行うように定められています。【第2部】は上に記載した「該当する製造品」を対象に行いますので、ご了承のうえ、お申し込みください。

●申し込み方法

ご記入いただいた申込書を Fax か e-mail で下記お問い合わせへお送りください。

お申し込みの締め切りは
令和2年1月31日です。

受講は先着順ですが、お申し込みが定員を超える場合は1事業所1名様とさせていただきます。

●主催

やまぐちブランド技術研究会
食品加工技術分科会
(地独)山口県産業技術センター)

●共催 山口県

●お問い合わせ

(地独)山口県産業技術センター 食品技術グループ 半明(はんみょう)、有馬

Tel : 0836-53-5060/ Fax : 0836-53-5071/ e-mail : sangaku@iti-yamaguchi.or.jp



お申し込み

(受付の連絡がない場合は必ずお問い合わせください)

【講習会名】 HACCP の制度化に備えた対応について

【開催日】 令和2年2月13日(木)

【時間】 第1部 制度の概要説明 10:00~11:30

第2部 マニュアルを使用したワークショップ 13:00~15:00

企業名			
所在地	〒		
お申込み担当者	役職	ご芳名	
	Tel :	Fax :	
	e-mail :		
製造製品名	例：ジャム、総菜、麺、醤油		
「第2部へのお申し込みに際しご確認くださいこと」について			<input type="checkbox"/> 確認しました
ご質問	※「HACCPに沿った衛生管理制度」や「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」などについてご質問がありましたら、ご記入ください。なお、講習会にも質問時間をもっております。		
参加者	役職	第1部	第2部
		<input type="checkbox"/> 参加	<input type="checkbox"/> 参加
		<input type="checkbox"/> 参加	<input type="checkbox"/> 参加
		<input type="checkbox"/> 参加	<input type="checkbox"/> 参加
		<input type="checkbox"/> 参加	<input type="checkbox"/> 参加

●お問い合わせ

(地独)山口県産業技術センター 企業支援部 食品技術グループ 半明(はんみょう)、有馬

Tel : 0836-53-5060/ Fax : 0836-53-5071/ e-mail : sangaku@iti-yamaguchi.or.jp