

令和3年6月1日よりHACCPは完全義務化されます。 飲食店のみなさま対応はお済ですか。

ハサップ

HACCPは食中毒を起こさない
安全な食品を製造するのに
最も優れた手法です。



HACCP



HAZARD
危害



ANALYSIS
分析



CRITICAL
重要(必須)



CONTROL
管理



POINTS
点



令和2年6月1日に改正食品衛生法が施行されたことにより、すべての飲食店においてHACCPの導入が法的義務となりました。これには経過措置として1年間の猶予期間が設けられていましたが、**令和3年6月1日からは完全義務化**されることになっています。では、HACCPの義務化によって具体的に何をしなければならないのでしょうか？ HACCPでは食品が製造される過程において発生しうる危害の分析を行い、危害を除去または低減させるためのポイントを設定して管理していくことが求められています。本セミナーでは、HACCPの導入を検討されている飲食店や食品関係事業者様とその支援者の皆様を対象とし、HACCPによる食品衛生管理システムを構築して運用していくために必要な基礎知識を、分かりやすくご説明いたします。

参加費
無料

行政書士制度制定70周年記念 公開リモートセミナー

2021年 **2月17日** **水** 14:00～17:00

開催場所は  **zoom** によるライブ配信 **定員:100名** ※先着順となります。

対象者:食品関係事業者、行政書士 ※どなたでもご参加いただけます。

お申し込みは
WEBから



主催：石川県行政書士会

HACCPを活用して安全・安心な食を提供しよう!

プログラム

基礎編

HACCP(ハサップ) 制度の概要

14:00~15:30

講師
大阪府行政書士会
河 英生 先生
(かわ はなよ)



実践編

HACCPの 具体的な導入方法

15:40~17:00

河はなよ行政書士事務所 代表
NPO法人近畿HACCP実践研究会理事
大阪成蹊短期大学非常勤講師(担当学科:衛生法規)
関西学院大学法学部卒業。
HACCPという食品衛生管理方法を知り、食中毒の発生率を減少させ、なおかつ衛生管理の「見える化」を実現することができる素晴らしい手法ということが分かり、1万種類あると言われる行政書士業務の中で、HACCPの導入支援業務に力を入れている。食品関係の許可申請業務に加えて、飲食店や食品工場のHACCP導入支援を行っている。



HACCPって何?

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) とは、国際的に認められた食品衛生管理の手法です。具体的には、原材料を入荷してから製品として出荷され、消費者に提供されるまでの全工程の中で危害要因 (ハザード) を把握し、除去又は低減させるために重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする取り組みのことをいいます。

事業規模に関わらず、原則として全ての食品事業者 (製造、加工、調理、販売等) が HACCP に沿った衛生管理の実施を義務付けられています。

導入するメリットは?

1. 衛生管理上問題のある製品の出荷・供給・提供を未然に防ぐことができます。
2. 品質のばらつきが少なくなることでクレームや事故、ロスを減少させることができます。
3. 衛生管理のポイントが明確になることで従業員の衛生管理への意識が向上し、安定して安全な製品を提供できるようになります。
4. 消費者や取引先に対して、衛生管理に力を入れている事業者であることをアピールできるようになります。



HACCP導入のご相談は、行政書士が承ります。衛生管理の取組みを「見える化」して、食中毒事故のない安全な飲食店にしましょう。

HACCP(ハサップ)導入は、すべての飲食店に義務付けられます。導入を怠ると、行政指導または行政処分の対象となる可能性があります。

お申込み・お問い合わせは

石川県行政書士会

石川県行政書士会



石川県行政書士会のHPIはこちらから



〒920-8203 石川県金沢市鞍月 2-2 繊維会館 3F

TEL: 076-268-9555 FAX: 076-268-9556

mail: office@ishikawagyousei.org



Facebook

