

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

