

基礎から確認!

食品衛生法

改正点の確認と

運用のポイント



2022年4月1日施行の内容などをご存知ですか?

昨年6月より食品衛生法ですべての食品取扱事業者を対象に「HACCPに基づいた衛生管理」が義務化されたことが話題になりましたが、今年度も改正点があります。しかしコロナ禍による対応などに追われ、現場への落とし込みが不十分になっていませんか?本セミナーでは、昨年から続く改正内容の確認、日々の運用などについて解説していきます。お客さんにより喜ばれるお店を目指して、普段の業務を見直す機会としてみてはいかがでしょうか。是非、この機会にご参加ください。

カリキュラム

- 1 食品衛生法改正点の確認
 - ・営業許可制度の見直しと営業届出制度の創設
 - ・HACCP に沿った衛生管理の制度化
 - ・その他(原料原産地表示制度など)
- 2 あなたのお店ではきちんと出来ていますか?
 - ・法改正以降の衛生管理や届け出、日々の運用の注意点
- 3 まとめ



かわぎし ひろかず

河岸宏和氏

食品安全教育研究所代表

講師

北海道帯広畜産大学卒業後、大手ハムメーカー、大手卵メーカー、大手流通チェーン等、一貫して、農場から食卓に届くまでの、さまざまな食の現場で食品管理に携わる。これまでに経験した品質管理業務は、養鶏場、食肉処理場、ハム・ソーセージ工場、ギョウザ・シューマイ工場、コンビニエンスストア向け総菜工場、卵加工工場、配送流通センター、スーパーマーケット厨房衛生管理など多数。毎年100ヶ所以上の食品工場点検、教育を行っている。

著書に『最新版 ビジュアル図解 食品工場のしくみ』(同文館出版)、『図解入門ビジネス 最新 食品工場の衛生と危機管理がよーくわかる本』(秀和システム) など多数。

2022年8月26日(金)

■時間:10:00~12:00

■会場:青森商工会議所7階 研修室
(青森市新町1丁目2-18)

■申込方法/下記申込書に必要事項をご記入いただき、FAXにてお申し込みください。

■問合せ先/青森商工会議所(TEL:017-734-1311/FAX:017-775-3567)

定員20名

[定員になり次第締切]

受講料:無料

【受講される皆さまへ】セミナー当日は、必ずマスクを着用されてご参加くださいますようお願いいたします。なお、セミナー実施に際し、会場の換気、ソーシャルディスタンスに配慮した配席、アルコール消毒等の設置など新型コロナウイルス感染症の感染予防に努めて参ります。なお、セミナー開催日までの状況変化によって、中止または延期とさせていただくこともございますので、ご承知おきください。

青森商工会議所 行 FAX 017-775-3567

切り取らずにこのまま送信してください

セミナー参加申込書

2022年 月 日

事業所名		TEL	
住所		FAX	
参加者名		Mail	
参加者名		Mail	

*申込書にご記入頂きました個人情報は、適切な管理を図り、参加者名簿の作成およびセミナーに関する連絡の目的のみ使用します。