

主催：青森県健康福祉部保健衛生課

令和元年度 第2回

菓子製造業・そうざい製造業・

飲食店営業（弁当そうざい）向け B 基準セミナー

参加無料！

HACCPセミナー 個別相談会

食品衛生法等の改正によって、原則としてすべての食品等事業者に対しHACCPに沿った衛生管理が求められることとなりました。

本セミナーでは、制度化に関する最新情報のほか、HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書を用いて具体的な導入手法について解説します。



1 HACCPの基礎知識と制度化の状況

13:00~

- ・HACCPとは？
- ・食品衛生法改正によるHACCP制度化の状況
- ・政省令改正の状況
- ・食品等事業者求められる取組

講師

青森県健康福祉部保健衛生課
横山孝仁

2 HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書の解説

13:25~

【小規模な菓子製造業・そうざい製造業・飲食店営業（弁当そうざい）】

- ・HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書
- ・HACCPの考え方を取り入れたパン類の製造における食品衛生管理の手引書
- ・小規模なそうざい製造工場におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

講師

会場：三戸・十和田
JHTC認定 HACCP 及び
PCQI リードインストラクター
村井京太
（グローバリューション代表）

会場：五所川原・青森・弘前・むつ
JHTC認定 HACCP
リードインストラクター
川口英雄
（一般財団法人青森県薬剤師会
食と水の検査センター部長）

3 HACCP導入個別相談会

15:45~

希望される場合は、個別相談を希望する欄に○印をつけて申し込みください。

- ・希望される方が多数の場合は、先着順となりますので御了承ください。
- ・相談時間は1社あたり10分程度を予定しています。

講師

横山孝仁
村井京太 / 川口英雄
地域保健所担当者

日程、会場は裏面をご確認ください。各会場先着順。1事業者につき2名まで。



セミナーご参加の方は、裏面の項目にご記入頂き
そのままFAXにてお申し込みください。

※セミナーの詳細はこちらからもご確認ください。

参加申し込み/お問合せ：（有）夢・デザイン TEL017-766-3955 FAX017-766-4013