

完全施工まで3カ月を切りました！準備はお済みですか？

# HACCPの基礎知識

食品や添加物を取り扱う全ての業種が対象！

HACCPとは？

食品製造の工程管理で使用されるリスクマネジメント手法の一つで食品安全管理の世界標準です。食品衛生法が2018年6月に改正され、食品の製造から販売に関わる全事業者を対象にHACCPが制度化されました。2020年6月からの完全施行に合わせて、該当事業者は猶予期間である2021年6月までには遅くとも導入をしておかなければならなくなりました。

## <本講座でお伝えする内容>

- ・HACCPとは～制度化の背景～
- ・HACCP～二つの基準～
- ・品質管理と品質保証
- ・食品安全システムの構造
- ・HACCPに沿った衛生管理の制度化の全体像
- ・HACCP～目的/メリット/手順～
- ・HACCP導入事例
- ・質疑応答

HACCPを導入せず食中毒などの危害要因（ハザード）が発生した場合、食品衛生法違反となり罰則、罰金、営業許可証の更新ができないなど措置の対象になる場合があります

3月26日(金)

受講料無料

14:00～16:00

場所：鹿沼商工会議所

大会議室

定員：20名



講師：瀧下広明

中小企業診断士・HACCPインストラクター  
フードビジネススクエア合同会社 代表社員

**お申込** 下記申込書にご記入の上、FAXにてお申込みください

新型コロナウイルス等感染症予防対策の為、ご参加の皆様におかれましては、マスクを着用での出席をお願いします。

HACCPの基礎知識参加申込

FAX **0289-65-1114** TEL65-1111  
Mail [m\\_shinohara@kanumacci.org](mailto:m_shinohara@kanumacci.org)

事業所名			
受講者氏名			
住所		連絡先	

※ご記入いただきました個人情報は慎重に取り扱い、本セミナーの運営・管理、その他情報提供のみに使用いたします。

鹿沼商工会議所