

食品等事業者の皆様へ

# HACCPの導入が

## 義務化されます

HACCP(ハサップ)とは? Hazard Analysis and Critical Control Point  
食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特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衛生管理の手法です。(厚生労働省ホームページより)



2018年6月に「食品衛生法」が改正され、2020年6月から原則としてすべての食品等事業者への「HACCPに沿った衛生管理」が制度化されました。1年の経過措置期間後の本年2021年6月から完全義務化されるため、未だHACCPを導入していない食品等事業者は早期に導入しなければなりません。そのため、HACCP導入に向けた個別相談会を開催しますので、導入できていない事業者はご参加ください。

◆日時 2021年5月17日(月)、5月28日(金)  
6月14日(月)、6月21日(月)

① 9:00~10:30 ② 10:30~12:00 ③ 12:30~14:00  
④ 14:00~15:30 ⑤ 15:30~17:00

◆会場 富士川町商工会館

◆受講料 無料

◆講師

藤嶋 文典 中小企業診断士

◆定員 各回1名(完全予約制先着順)

◆申込方法 電話にてお申込みください。富士川町商工会:0556-22-0870

※参加の際は新型コロナウイルス感染症対策のため、必ずマスク着用をお願いします。