



HACCP(ハサップ)導入義務化に係る 食品製造事業者向け衛生管理講習会を開催します

(一社)長野県観光機構では、国が国内の全食品事業所に導入を義務付ける方針としている、食品衛生管理の国際基準(HACCP)に係る食品衛生管理講習会を実施します。

については、下記のとおり県内で食品製造(および販売)を行う事業者の皆さんの積極的な参加をお待ちしています。

◇ 実施概要

(1) 開催日時

平成 29 年6月2日(金) 9:30~16:30

(2) 開催場所

塩尻総合文化センター 1階講堂 (塩尻市大門七番町3番3号)

(3) 講師

株式会社ティービーティー 代表取締役 田畑秀樹氏
(平成 28 年6月~ 銀座NAGANO衛生管理顧問)

(4) 内容

食品製造時の衛生管理全般

- ① 食品衛生管理の基礎
- ② なぜ衛生管理を実施しなければならないのか
- ③ 衛生管理の実施項目の実例
- ④ HACCPの義務化の最新情報
- ⑤ 助成金の最新情報 等

(5) 対象者および定員

銀座NAGANO等に出品されている県内の食品製造(および販売)事業者を中心に 100 名
※ 上記以外の事業者の方もご参加頂けます (ただし、定員になり次第締め切ります)

(6) 受講料 無 料

(7) お問い合わせ・お申込み

(一社)長野県観光機構 物産振興部 (担当:森本・田幸)

電話: 026-234-7201 FAX: 026-232-3220

メール: teian@nagano-tabi.net

※FAX/メールにてお申込みの場合には、「事業者名」「担当者名」「参加人数」「電話番号」を記入してください。

○ 「HACCP」とは？

原材料の受入れから、最終製品までの工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入など危害要因を分析(HA)した上で、危害の防止につながる特に重要な工程(CCP)を継続的に監視・記録する「工程管理システム」です。

・HA(Hazard Analysis)・・・[危害要因の分析] 微生物、異物など

・CCP(Critical Control Point)・・・[重要管理点] 加熱工程における温度、時間など ※農林水産省ホームページより引用



世界級リゾートへ、
ようこそ。山の信州

信州デスティネーションキャンペーン 2017.7.1-9.30

(一社)長野県観光機構 物産振興部
(部長)田中秀一 (担当)森本忠則・田幸正人
電話: 026-234-7201(直通)
FAX: 026-232-3220
E-mail teian@nagano-tabi.net