

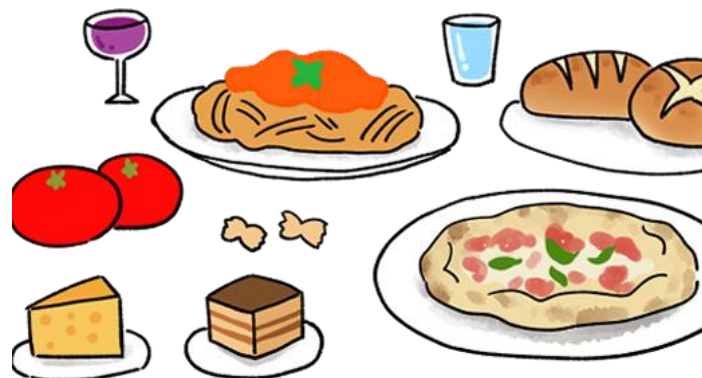
～HACCPとは～

原料の入荷から製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法です。

令和3年6月1日から原則すべての食品等事業者には「HACCPに沿った衛生管理」が求められるため、それぞれの事業者は規模や業種等に応じて「HACCPに基づく衛生管理」か「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のどちらかの衛生管理を実施しなければなりません。あわせて、一般衛生管理や、HACCPによる衛生管理のための「衛生管理計画書」を作成する必要があります。

今回、飲食店営業又は喫茶店営業を行っている方、その他の食品を調理する事業者の方を対象に食の安心安全のために、まだ取り組みができていない事業者の方は、この機会に積極的にセミナーへご参加ください。

※裏面に事業所別に取り組むべき、HACCPの考え方のフローチャートがあります。



## 飲食店、食品取扱事業者向け いまさら聞けないHACCP 何を!!どうする!?!セミナー

～HACCPに沿った衛生管理に取り組んでいますか?～  
やらなければならないのは知っているけど・・・  
何からはじめれば良いのか分からない。  
何をどうすればいいのかをズバリお伝えします!!

- 開催日時 令和4年8月3日(水) 14:30～15:30
- 会場 小須戸商工会館 3階
- 対象者 小須戸商工会員及び小須戸地域内の飲食・食品関連事業者
- 参加費 無料
- 定員 20名(先着) ※締切は8月1日(月)まで



### 【講師紹介】

約30年に渡り、食品流通業界の川上(食品メーカー)、川中(食品専門商社、食品卸)、川下(食品スーパー)での実務経験を積み、食品の商品開発・販路拡大・品質/工程管理に大きく関わる。特に、食品の商品開発は、量販店、CVS、百貨店向けを中心に「企画-提案-商品開発-販促計画立案-販売-生産管理・品質管理・在庫管理」を実践。また食品工場の指導や視察も国内外合わせて100箇所以上行い、原料選定・調達、品質管理体制構築、作業マニュアル作成のほか、衛生管理、工程管理、在庫管理、経理管理などの運営基盤を構築してきました。現在、小須戸商工会の特産品事業にも指導中です。

### 【講師】

食の高付加価値化研究所  
所長 椎葉 彰典 氏

## 申込書必要事項(1事業者2名まで)

事業所名		
参加者氏名		
電話番号		

お問い合わせ・お申し込み先 小須戸商工会

TEL 38-2560 / FAX 38-2027

# HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 事業所別簡易診断フローチャート

START !!

↓  
食品の取扱いに従事する者の数が50人未達の事業場である

Yes



↓ No



包装入り食品の貯蔵・運搬・販売を行う営業である

Yes



↓ No



製造・加工した食品を隣接した店舗で販売する、又は食品を分割して包装したものを販売する

Yes



↓ No



飲食店営業、喫茶店営業、短期消費のパン製造、そうざい製造、自動販売機、給食施設に該当する

Yes



No



あなたが取り組むのは・・・

●HACCPの考え方を  
取り入れた衛生管理



取扱食品や業態に応じて該当する「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（厚生労働省 HP に掲載）」を参考に「衛生管理計画」を作成しましょう！

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)

厚生労働省 手引書 で検索



あなたが取り組むのは・・・

●HACCPに基づく衛生管理

※P2-3 に示した HACCPの7原則に基づく衛生管理が必要となります。詳細は保健所へご相談ください。