

食品営業許可・届出制度説明会 & HACCP講習会のご案内

平成30年6月に食品衛生法が改正され、水産製品の製造者、農産物の漬物製造者は新たに許可取得が必要になるほか、ほとんどの食品事業者は、衛生管理の見える化(HACCPに沿った衛生管理)が必要になります。

本講習会では、小規模事業者(食品等の取扱い従業員が50名未満)を対象に、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」について、取組のポイントを解説します。

第1部 13:00~13:45

◆食品営業許可・届出制度説明会

説明:山形県食品安全衛生課

第2部 14:00~16:00

◆HACCP講習会

講師:MS&ADインターリスク総研株式会社
垣花氏又は笹川氏

- ・HACCPの概要と水産製品の取組み例
- ・個人演習
(漬物製造を例に穴あき問題にチャレンジ!)

◆講師プロフィール

垣花 直人 氏 (9/10, 11 担当)

MS&ADインターリスク総研(株)
リスクマネジメント第三部
製品安全グループ
上席テクニカルアドバイザー



笹川 秋彦 氏 (9/16, 17 担当)

MS&ADインターリスク総研(株)
リスクマネジメント第三部
製品安全グループ
上席テクニカルアドバイザー



◆開催日 いずれも13:00~16:00

2020.9.10[木]/最上総合支庁 9.11[金]/鶴岡市勤労者会館

2020.9.16[水]/村山総合支庁 9.17[木]/置賜総合支庁

◆対象

主に水産製品の製造業者、農産物の漬物製造業者

※取り組み方はどの業種でも同じです。対象が異なっても自社の取組の参考となりますので、スケジュールが合う会場があれば、どの業種の方でもご参加ください!

◆申し込み方法

裏面申込書をFAX又はメールでお申し込みください。定員になり次第〆切とさせていただきます。

「HACCP講習会」参加申込書

FAX 023-624-8058

E-mail yshokuhinanzen@pref.yamagata.jp

山形県防災くらし安心部食品安全衛生課 行

参加を希望する日程に○をつけてください。

| 開催日 | 会場 | 参加希望 | 申込締切 |
|------------------|--|------|------|
| 令和2年 9月10日(木) | 最上総合支庁講堂 (新庄市金沢字大道上 2034) 定員 50名 | | 9/4 |
| 令和2年 9月11日(金) | 鶴岡市勤労者会館 (鶴岡市泉町 8 番 57 号) 定員 80名 | | 9/4 |
| 令和2年 9月16日(水) | 村山総合支庁講堂 (山形市鉄砲町 2-19-68) 定員 75名 | | 9/10 |
| 令和2年 9月17日(木) | 置賜総合支庁講堂 (米沢市金池 7-1-50) 定員 50名 | | 9/10 |

- 希望者多数の場合は、お断りすることがあります。
- ご参加いただく際は、マスクの着用をお願いします。また、体調がすぐれない場合は、参加を見合わせてくださるようお願いいたします。
- 新型コロナウイルス感染症対策により、講師が変更になる可能性がありますので、ご了承ください。また、開催そのものが中止になる場合は、別途ご連絡いたします。

| | |
|---------|-----|
| 貴社名(業種) | 所在地 |
| (業種) | 〒 |
| TEL | FAX |
| | |
| E-mail | |
| | |

【ご出席者】(1社2名までに限らせていただきます。)

| | |
|-----|--------|
| お名前 | ご所属・役職 |
| 様 | |
| 様 | |