

# HACCPの導入・運用管理のコツ

○法令で求められている一般衛生管理を含めたHACCPの導入は、食中毒や異物混入などの食品事故対策として有効に機能します。

○また、これを**最小限の労力で実現する**のに、厚生労働省が内容を確認した手引書を利用することが推奨されています。

○そこで、この**手引書を効率よく効果的に活用する方法**と、**日ごろ気を付けるべき衛生管理**について、最近起こった事例を交えながら解説し、**現場で生きるHACCP導入・運営管理のコツ**について解説します。



食品衛生法により、R3年6月から原則、すべての食品事業者がHACCPに沿った衛生管理を行う必要があります。

日時

11月6日(水)  
14:00~16:00

場所

米子コンベンションセンター  
(米子市末広町294)  
第6会議室

講師

金山 民生 氏

東洋産業株式会社  
技術部コンサルティング室長

食品メーカーにて技術開発・品質管理・ISO事務局を歴任し、現在、東洋産業株式会社にて食品企業を中心にFSSC22000、JFS-Bなどの規格構築や食品衛生7Sを基本とした一般衛生管理活動支援を行う。

対象

- ・飲食店営業者・従事者の方
- ・食品製造工場・加工場の品質管理・製造担当者の方

申込先

申込期限 10月31日(木)  
鳥取県くらしの安心推進課  
電話 0857-26-7247  
メール  
kurashi@pref.tottori.lg.jp

HACCP研修会 申込先

➤ FAX (0857) 26-8171  
➤ Eメール kurashi@pref.tottori.lg.jp

申込用紙

以下の必要事項を記入の上、令和6年10月31日（木）までに御提出ください。

※本申し込みに関する個人情報は、本研修会の目的以外には使用しません。

①施設名	
②施設所在地	〒 -
③業種	
④連絡先の電話番号 (携帯電話又は施設)	- -
⑤参加者氏名	

本研修で是非、聞いてみたいこと等がございましたら御記入ください。

--

問合せ先

鳥取県生活環境部くらしの安心局くらしの安心推進課 食の安全担当  
〒680-8570 鳥取市東町1-220  
TEL(0857)26-7982 FAX(0857)26-8171 Mail:kurashi@pref.tottori.lg.jp