

HACCPかわらばん vol. 10

～研修会のお知らせ～

平成 29 年 12 月 11 日
長野県健康福祉部食品・生活衛生課

食品等事業者向けコーデックスHACCP導入研修会

HACCP による食品の衛生管理は、米国、EU等諸外国で制度化されるなど、国際標準となつています。平成 28 年には、厚生労働省において「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を開催し、食品の製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者を対象に、HACCP による衛生管理の制度化を図る方向性が示されました。

このたび長野県では、特に高度な管理が要求される食品製造施設等において、円滑にコーデックスのガイドラインに基づく HACCP（コーデックス HACCP）の導入を進めるために、7原則 12 手順について学び、HACCP プランを作成するための基礎的な知識を身につけることを目的として、研修会を開催します。

1 内容

- (1) コーデックス HACCP 等に関する講義（机上演習を含む）
- (2) 個別相談会 等

2 受講対象者

コーデックス HACCP の導入を検討し、又は導入を進めている食品等事業者であつて、研修会当日までに製品説明書及び製造工程一覧図等の基礎資料を作成可能な施設の担当者

3 日程、定員等

	開催日	会場	定員	締め切り（必着）	日程
長野会場	平成 30 年 1 月 31 日(水)	長野県庁議会棟 404、405 号会議室 (長野市大字南長野 字幅下 692-2)	20 施設 (各施設 2 名まで)	平成 30 年 1 月 17 日(水)	10:00～10:05 開会、あいさつ 10:05～12:00 講義及び机上演習 12:00～13:00 昼休憩
松本会場	平成 30 年 2 月 5 日(月)	松本合同庁舎測定室 (松本市大字島立 1020)	20 施設 (各施設 2 名まで)	平成 30 年 1 月 22 日(月)	13:00～15:00 個別相談受付及び HACCP プランに 対する助言等

4 申し込み方法

- (1) 裏面の様式に必要事項を記載の上、長野県健康福祉部食品・生活衛生課あて電子メール、FAX、郵送等により、受講を希望する会場の締め切り日までにお送りください。
- (2) 定員を超えた場合は、抽選となりますのでご了承ください。
- (3) 受講の可否及び受講の際の連絡事項等については、研修 1 週間前までに、ご担当者様あて電子メール又は FAX により連絡します。

5 その他

- (1) 研修会において、特に知りたいこと、聞きたいこと等ありましたら、申し込み時にあわせてお送りください。
- (2) 研修会当日、製品説明書、製造工程一覧図及び参考資料等をお持ちください。

お問い合わせ、お申し込み先

長野県健康福祉部食品・生活衛生課（担当：柳澤、橋井）
電話：(026) 235-7155（直通）、(026) 232-0111（内線 2657、2658）
FAX：(026) 232-7288 E-mail：shokusei@pref.nagano.lg.jp

食品等事業者向けコーデックス HACCP 導入研修会 受講申込書

平成 年 月 日

送信元
担当者 _____
電話番号 () -



送信先
E-mail : shokusei@pref.nagano.lg.jp
F A X : 0 2 6 - 2 3 2 - 7 2 8 8
〒380-8570 (住所記載不要)
長野県健康福祉部食品・生活衛生課
※メール、F A X、郵便いずれも可

希望会場 長野 松本 (○をつけてください)

所 属	職 名	氏 名
名 称 : _____		
住 所 : _____		
電話番号 : _____		
F A X : _____		
e-Mail : _____		

貴施設の HACCP 導入状況等についてお答えください。(該当部分に○をつけてください)

- 1 HACCP の導入状況について
 - ア 7原則 12 手順すべて対応済み
 - イ 7原則 12 手順の一部対応済み (複数回答可)
 - ・ HACCP チーム編成 ・ 製品説明書の作成 ・ 製品の用途の特定 ・ 製造工程一覧図の作成
 - ・ 現場確認 ・ 危害要因の分析 ・ 重要管理点 (CCP) の決定 ・ 管理基準の設定
 - ・ モニタリング方法の設定 ・ 改善措置の設定 ・ 検証方法の設定 ・ 記録の保存
 - ウ HACCP 導入を検討中
 - エ その他 (_____)

- 2 品質管理体制について
 - ア 品質管理 (衛生管理) の専門部署がある
 - イ 品質管理 (衛生管理) の専門部署はないが、担当者がある
 - ウ 専門部署、担当者はいない
 - エ その他 (_____)

- 3 書類等の整備について (複数回答可)
 - ア 製品説明書を作成済み
 - イ 製造工程一覧図を作成済み
 - ウ ア、イについて、研修当日までに作成可能
 - エ その他 (_____)

- 4 食品製造に関わる従業員数 () 人

- 5 主な製造品目 (_____)

- 6 製品の流通範囲 (複数回答可) ア 県内 イ 県外 ウ 海外 エ その他 (_____)

その他、研修会で特に知りたいこと、聞きたいことなどありましたら、あわせてお送りください。

《 しめきり 長野会場 1月17日(水) 松本会場 1月22日(月) 必着 》