

# HACCPかわらばん vol. 13

## ～研修会のお知らせ～

平成 30 年 7 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

平成 30 年 6 月 13 日に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布され、2 年以内に HACCP に沿った衛生管理が義務付けられます。HACCP に沿った衛生管理の制度の枠組みの中で、一定の規模以上の食品等事業者は「HACCP に基づく衛生管理」(コーデックスの HACCP 7 原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う方法)の遵守が求められることになります。

このたび長野県では、円滑にコーデックスの HACCP 7 原則に基づく「HACCP に基づく衛生管理」の導入を進めるために、コーデック HACCP 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

コーデックスの HACCP 7 原則に基づく衛生管理の導入を検討し、又は導入を進めている食品等事業者であって、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
諏訪会場	平成 30 年 8 月 27 日 (月)	諏訪合同庁舎 講堂 (諏訪市上川 1-1644-10)	20 施設 (各施設 2 名まで)	平成 30 年 8 月 10 日 (金)	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
長野会場	平成 30 年 8 月 29 日 (水)	長野県庁議会棟 401、402 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)		13:00~15:00 個別相談受付及び 各自 HACCP プラ ン作成作業等

### 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、HACCP の導入状況等を考慮して選考させていただきます。
- (3) 受講の可否及び受講の際の連絡事項等については、8 月 17 日 (金) 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) 本研修会は平成 30 年 1 月 31 日、2 月 5 日に開催した研修と同様の内容です。
- (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。
- (3) 個別相談は 1 施設 15 分程度ですが、作業時間中のご質問等にも順次対応します。

### 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: 高井、柳澤)

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

<b>送信元</b>
担当者 _____
電話番号 (       ) -



<b>送信先</b>
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 諏訪 長野 (○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 8月10日(金) 必着 》