

食品製造業・飲食業・弁当惣菜、精肉鮮魚等の皆さまへ

食品衛生・安全管理セミナー

～HACCP（ハサップ）の考えを取り入れたこれからの衛生管理～

2020年を目途に、食品関連事業者の皆さまに影響のある法改正とそれに伴い、対象事業者の皆さまが必ず取り組まないといけないことがあるのです！

ひとつは「食品栄養表示の義務化」と、もうひとつが、食品の製造・加工・調理・販売等を行うすべての事業者を対象とした「HACCPに基づく衛生管理」を実施しなければいけません。

HACCPは、入ってきた食材がどう保管され、調理、提供されていったのかを、継続的に監視・管理するための手法です。そこで今からしておける対策としては、「記録を付ける」習慣づけといえます。

今回は、沖縄県で唯一の民間食品検査の専門機関である㈱クロックワーク伊志嶺哉先生をお招きして、一通りの説明と、皆様の取り組む課題等についてお答え致します。

10月22日（月）13:30～15:30

場所：宮古島商工会議所 会議室（琉球銀行3階）

当商工会議所には、専用駐車場が御座いません、近隣有料駐車場をご利用ください。

受講料：無料（会員・非会員問わず）定員：30名

衛生管理や食品表示等基準や、法改正に伴い新たな取り組まなければならない点について解説致します。



講師：伊志嶺 哉 氏

（㈱クロックワーク 代表取締役）

HACCPを導入するからといって、必ずしも設備や施設を更新する必要はありません。一番のコストは、「人的コスト」です。プランの作成・教育・指導に加えて、運用をしていくのは、現場で働く「人」になります。「人が作業し、記録して、保管する」これは未来永劫に続いていくサイクルです。

開催協力／社団法人 沖縄県食品衛生協会 宮古支部：TEL 73-0030

衛生管理を見直したい方は、今すぐFAX又は電話でお申込み下さい。

お問合せ・主催／宮古島商工会議所：TEL 72-2779（電話受付は平日9時～5時）FAX 73-1543（24時間可）

（下記にご記入のうえ、切り取らずにA4のままFAXにてお申込み下さい）FAX送信で受付完了、定員オーバー時はご連絡します。

【受講申込書】 宮古島商工会議所 宛 FAX：73-1543 （申込）平成 年 月 日

事業所名		取扱品	
受講者	(複数可)	連絡先	

本申込書にご記入頂いた個人情報につきましては、当セミナーにおける本人確認、受付名簿の作成や受講報告に関する連絡等に使用します。