

北谷町内飲食事業所の皆さまへ 導入準備はお済みですか？

# 2021年6月 完全義務化！！ HACCP導入セミナー



2020年6月に【食品衛生法等の一部を改正する法律】が公布され、全ての食品を扱う事業者に対して「HACCP(ハサップ)衛生管理システム」による衛生管理が義務付けられる事になりました。本セミナーでは、その基本的な考え方・ルールの概要・導入のポイント等をお伝えします。

## 【セミナーの主な内容】

- HACCP(ハサップ)って何？
- HACCP義務化までのスケジュール
- HACCPの対象となる範囲は？
- HACCP義務化でやるべき事
- 導入の目的とメリット

## HACCP対象の事業者

食品の製造・加工・調理・販売などを行う全事業者が対象です。

食品製造業 食品加工業  
食品販売業 食品調理業  
飲食店 畜産業 食鳥処理場  
メーカー事業 冷凍・冷蔵庫事業

**日時:令和3年2月24日(水) 13:30~16:30**  
(新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から開催方法及び日程が変更となる可能性がありますのでご了承ください。)

**場所:北谷町商工会(北谷町上勢頭837-1)**

**講師:伊志嶺 哉 氏(株式会社クロックワーク)**

**受講料:無料**

**定員:40名(定員に達し次第 締め切ります)**

**主催:北谷町商工会**

以下の申込書を記入後、北谷町商工会まで FAX または 電話 にてお申し込みください  
電話 936-2100 FAX 936-8845

セミナー当日は、マスク着用にてご参加いただき、発熱(体温37.5度以上)や風邪の症状がある方は参加を自粛するよう ご協力をお願いします。

## セミナー申込書

事業所名	ご担当 様	電 話	
住 所	北谷町	F A X	
参加者名		参加者名	

※ ご記入頂いた個人情報は、当セミナーの運営・管理業務のみに使用致します。