

これで納得



HACCP制度化に対応した

参加  
無料



# 小売業のHACCP導入研修

～ 衛生管理の手引書の解説 ～

HACCPの制度化が進む中、厚生労働省より、各業界団体向けの手引書が公開されているところです。今回は、スーパーマーケット向けの衛生管理の手引書を通して、小売業として気をつけるべきポイントや精肉・鮮魚などの部門ごとの注意点等の実践的な解説を行って頂きます。（本内容は「基準B」での解説です。）

## 衛生管理の手引書とは??

食品加工業及び食品流通業に対して、今後の法改正にあわせて、企業規模等に応じて基準Aまたは基準BのHACCPシステムの導入が必要となります。その際に、実現可能な方法で着実にHACCPによる衛生管理を進めていくことを目的に、各業界団体が個別の食品・業態ごとに手引書を作成し、公開しています。

日時

平成30年3月23日（金）

13:30～17:00

会場

県民文化ホール 4階 第6多目的室（高知市本町4-3-30）

内容

- スーパーマーケットにおけるHACCP
- HACCP制度化に対応するための基礎衛生とその書類
- 各部門ごとの基礎衛生の注意点
- 必要な記録とその保管

対象

- 主に食品小売業・食品卸売業の方

（HACCPシステムの基本的な考え方はどの業態でも共通していますので、食品加工業の方も受講可能です）

講師

エコア株式会社 代表取締役社長 宮澤公栄氏

定員

60名

〆切

3月14日（水）

申込  
方法

別添の申込書に必要事項をご記入の上、FAXまたはメールにてお申込みください。また、申込書は以下のページからもダウンロードが可能です。

<http://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/120901/2018022100248.html>

※参加決定のご連絡はいたしませんので、お断りの連絡がない場合は、直接会場にお越しください。

主催：高知県

# 小売業のHACCP導入研修 申込書

【開催日時】 3月23日（金） 13：30～17：00

申込〆切  
3/14(水)

(一社)高知県食品衛生協会 浅野 行

FAX：088-823-9262

企業名					
業種					
参加者	職名	氏名	E-mail		
住所					
電話番号			FAX番号		
特に学びたい内容 (複数回答可)	A.施設や設備の衛生管理	B.店内調理・加工品の衛生管理	C.仕入れ販売商品の取り扱い	D.各部門(青果・精肉・鮮魚)ごとの注意点	E.その他 ( )

## 会場案内

**県民文化ホール 4階 第6多目的室** (高知市本町4-3-30)

※駐車場はございませんので、近隣のパーキングをご利用ください。

### ホール駐車場

県民文化ホールの駐車場は、大小ホールや多目的室の主催者およびホールの関係者用となっております。ホールご来場の観客の方および多目的室をご利用の方は周辺有料駐車場のご利用をお願いします。

### 周辺駐車場

#### 有料駐車場

- ①パーキング24県庁前 (088) 875-8445
- ②県庁前通り地下駐車場 (088) 822-1175
- ③高知会館駐車場 (088) 823-7123
- ④鷹匠町白洋パーキング (088) 822-8203
- ⑤山脇パーキング (088) 821-0581

#### コインパーキング

