

HACCP出前講座

無料で講師を派遣します！

HACCP導入への準備はできていますか？

食品等事業者のHACCPの導入の期限は令和3年6月1日です。

県では、事業者の皆様のHACCP導入を促進するため、HACCPの基礎から記録の作成、実践までをわかりやすくお伝えする、HACCP出前講座を実施しています。



内容

厚生労働省のホームページに掲載されている手引書に基づく講義及び演習を行います。所要時間は1時間30分から2時間程度です。

対象者

厚生労働省のホームページに「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」が掲載されている食品事業者※(飲食店を除く)の県内の事業所に勤務する者。

ただし、受講者の勤務する事業所の半数が岐阜市を除く岐阜県が所在地であること。

※詳細は裏面をご覧ください。

申込方法

1 参加者を集める

同一の手引書の対象となる3事業者以上の参加が必要です。

1事業者につき3名まで参加可能で、最大で40事業者40名まで参加できます。

2 申し込み及び会場の確保

申込用紙に必要事項を記入の上、メールまたはFAXにて下記までお申し込みください。

※日程調整の都合によりご希望に添えない場合もありますので、お早めにご相談ください。

※出前講座の会場は主催者である皆様に確保してください。

お問い合わせ先

岐阜県 健康福祉部生活衛生課 〒500-8570 岐阜市藪田南2-1-1

TEL:058-272-8280 FAX:058-278-2627 E-mail:c11222@pref.gifu.lg.jp

対象となる事業者

(令和2年6月1日現在)

厚生労働省のホームページから抜粋しています。

随時新しい手引書が公開されますので、まずはホームページをご確認ください。

厚生労働省「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」

アドレス: https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

あ行		さ行	青果物卸売業
	アイスクリーム製造		青果物仲卸業
	あんぼ柿製造		青果物小売業
	ウスターソース類製造		清涼飲料水製造
	エキス・調味料製造		セントラルキッチン
	オリーブオイル製造		惣菜製造
か行			蕎麦製粉
	加工食品卸業		ソフトクリーム
	菓子製造	た行	
	辛子めんたいこ製造		玉子焼き製造
	カレー粉及びカレールウ		茶(仕上茶・抹茶)製造
	かんしょ(さつまいも)でん粉製造		漬物製造
	寒天製造		豆腐類製造
	牛乳・乳飲料		ところてん製造
	牛乳乳製品等の宅配	な行	
	魚肉ねり製品製造		納豆製造
	鶏卵		煮豆製造
	ケーシング加工		農産物直売所
	削りぶし製造	は行	
	コーヒー製造		破碎精米・精米再調整品製造
	黒糖製造		はちみつ製造
	米		ハム・ソーセージ・ベーコン製造
	米粉製造		パン粉製造
	蒟蒻製造		パン類製造
	蒟蒻粉製造		ピーナッツ製品製造
	コンビニエンスストア		氷雪製造(食用氷)
さ行			ほし芋製造
	自動販売機		乾し椎茸小分け・加工
	ジビエ処理	ま行	
	酒類製造		マーガリン類製造
	集送乳		味噌製造
	しょうゆ製造		麦類
	しょうゆ加工品(つゆ・たれ)製造		麦茶製造
	食酢製造		麺類製造
	食鳥処理	や行	
	食肉処理		ゆば製造
	食肉販売		容器詰加熱殺菌食品
	食品添加物	ら行	
	甘蔗分蜜糖製造		冷蔵倉庫業
	水産物(競り売り)	わ行	
	水産物(卸売業)		
	水産物(仲卸業)		
	水産物(小売業)		
	スーパーマーケット		