

ふくしまHACCP 導入研修会のご案内

- 食品衛生法の改正により、令和3年6月から、飲食店や食品を製造・加工・販売する全ての食品関係施設へHACCP(ハサップ)導入が義務化されました。
- 会津保健所では、営業者の皆様がHACCP義務化の基準を満たす衛生管理計画を作成することを支援するため、研修会を開催します。

HACCP義務化で何をすればいいの？

営業者の皆様がやることは3つです！

- ✓ 衛生管理計画を作成し、従業員に周知する
- ✓ 衛生管理の実施状況を記録・保存する
- ✓ 計画の効果を定期的に振り返り、内容を見直す

- 文書化することで、やるべきこと、やっていることを明確にし、衛生管理を見える化してください。
- 「ふくしまHACCPアプリ」、「ふくしまHACCP導入手引書」又は「食品等事業者団体が作成した業種別手引書」を参考にして取り組んでください。

HACCP導入研修会の内容

- 2時間程度の受講で、「ふくしまHACCPアプリ」の機能を利用し、衛生管理計画の作成実習を行います。
- タブレットは保健所で用意するので、タブレットを持っていなくても参加できます。
- タブレット操作に不安のある方も保健所職員が丁寧にアドバイスします。（手書きで作成することもできます。）

研修会の日程等

会場： 福島県会津保健福祉事務所 1F会議室

日付： 【令和7年】

10月23日（木）、29日（水）

11月13日（木）、19日（水）

12月11日（木）

時間： 午前（AM）と午後（PM）で各1回ずつ開催

午前 10：00～12：00（受付開始 9：30～）

午後 14：00～16：00（受付開始13：30～）

研修会についてのQ&A

Q：どのような人が受講したら良いですか？

A：食品衛生責任者や品質管理担当者など、**施設の衛生管理を担当する方が受講**してください。

Q：研修会は複数人で受講しても良いですか？

A：付き添いの方も受講は可能です。申込用紙に同伴者の人数を記載してください。**定員があるため、希望に添えない場合もあります。**

Q：既にHACCP義務化に対応した衛生管理計画を作成しましたが、受講すべきですか？

A：**衛生管理計画を作成した（又は作成できる）方は受講しなくても差し支えありません。**計画に基づき実行したことを記録・保存してください。

ふくしまHACCPとは

ふくしま
HACCP

食品衛生

=

法が定めるHACCPの基準を順守

+

放射性物質

=

これまでの取組をHACCPの考え方で整理

○ふくしまHACCPポータルサイト

詳しい取り組みについてはこちら！

<https://fukushima-haccp.com/>



福島県会津保健福祉事務所（会津保健所） 食品衛生チーム

〒965-0807 福島県会津若松市城東町5番12号

TEL：0242-29-5516 FAX：0242-29-5513