

初心者でも分かりやすい

参加費無料

# HACCP基礎講座セミナー

食品の安全性ってどうやって管理しているのしら？

消費者のみなさん

安全な食品を皆様にお届けできる工場や飲食店での衛生管理の方法があります。

それが、**HACCP**です！

(ハサップ)  
Hazard Analysis and Critical Control Point (危害要因分析-重要管理点)

今や、国際基準になっている「HACCP」。全ての食品に義務づけている国もあります。「HACCP」による衛生管理は高く評価されているのです。

へえ、HACCPって、どんな方法なんだろう！

「HACCP」の詳細内容は裏面で！

厚生労働省

って、何がいの？

抜き取って検査する管理方法が一般的でした。は確認できません。「HACCP」方式は、くつもの工程において、衛生管理をチェック。をみなさんに届けられるのです。

抜き検査

熱 冷却 包装 出荷

異物の検出

継続的な監視-記録

重要な食中毒の予防のために！

チェックしてみよう！

やさしい やっつける

にあった温度でずる。内に食べる。

加熱するものはしっかり火を通す。

調理器具はしっかり洗う。

裏面！

HACCP) f/seisakunitsuite/uhin/haccp/index.html

https://www.n-shokuei.jp/haccp/

厚生労働省

お店は大丈夫？

見える化」しませんか？

※平成28年 食中毒発生状況 (事件数、患者数)

飲食店で発生しています

え〜、何か対策してないのかなあ。

飲食店 55.0%

一般飲食店による患者数は11,135人

中食発生防止のための取組

を「つけない」、「増やさない」、「やっつける」で対策ができます

食中毒発生原因への対策

多くは以下のことが原因で起きています。管理することにより管理することが可能です。

厚生労働省

見える化」するって、いの？

「見える化」!!

② 実施 + ③ 記録・確認

そんなに難しくはないかなあ

そうですね。下のよう衛生管理計画、記録でいいですよ。

飲食店における衛生管理(記録表例)

厚生労働省

厚生労働省からも情報発信されています！

## 講義内容

- ◆ HACCPの概要と最新情報
- ◆ 最新 食中毒事情と予防法
- ◆ 一般衛生管理 5S+1について
- ◆ 酸性電解水体験デモ

HACCP有資格者  
**508**名  
ホシザキグループ  
在籍

講師：ホシザキ京阪株式会社  
坂井 隆秋

2018年6月13日  
に  
食品衛生法改正法公布  
HACCP法制化

日程：2020年2月5日(水)

時間：14:00~15:30  
(受付 13:45~14:00)

会場：関西電力 京都支社 1階

住所：京都市下京区塩小路通烏丸西入  
東小路町579番地

# 2020年 2月5日セミナー申込用紙

【お申込み先FAX番号】  
ホシザキ京阪 コンサル室 宛  
06-4792-5821

(ふりがな) 貴店名	
(ふりがな) 氏名	(計 名様)
ご住所	
ご連絡先	TEL ( ) FAX ( )
弊社担当営業	

## 開催場所詳細

JR・地下鉄 京都駅から北へ100m  
※専用・提携駐車場はございません



お問い合わせは