

～HACCP(ハサップ)を ご存じですか?～

HACCPとは、安全で衛生的な食品を製造するための管理方法のひとつで、問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能なシステムです。

今回は、国や自治体、日本食品衛生協会による HACCPの取組について説明し、「HACCPって何?」「なぜ普及が必要なの?」といった疑問にお答えし、理解を深めていただけるよう説明会を行います。

HACCPって聞いたことないわ。それって食品と関係あるの?

食品を衛生的に作る際の管理方法のことですよ。



HACCP(ハサップ)に関する説明会

～HACCPをご存じですか?～

1. 開催日時、場所 ■(大阪会場) 平成 27 年 2 月 26 日 (木) 13:30 ～ 16:00
天満研修センター 大阪府大阪市北区錦町 2-21
<http://www.temmacenter.com/tenma/access.html>
2. 主催 厚生労働省
3. 共催 公益社団法人 日本食品衛生協会
4. 募集人数 200 名程度 (先着順)
5. 内容 (予定)

情報提供

- ① HACCPによる工程管理の普及について
厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課 HACCP企画推進室 担当官
- ② 自治体における HACCPの取組について
大阪府健康医療部食の安全推進課 担当者
- ③ 日本食品衛生協会における HACCPの取組について
公益社団法人 日本食品衛生協会 担当者
- ④ 一般衛生管理の基本 手洗い実践講習
公益社団法人 日本食品衛生協会 担当者

質疑応答

登壇者：上記講演者 3 名

6. 参加のお申し込み期限 平成 27 年 2 月 13 日 (金) 17 時

- 申込方法 (インターネット・電子メール・FAX) は裏面をご覧ください。
- 規定人数に達した場合、申込締切日より前に募集を締め切ることがありますので、ご了承下さい。
- 幅広くご参加いただく観点から、同一団体からの複数名の参加はご遠慮いただく場合があります。

7. その他

- 本説明会では、質疑応答でのご発言内容などを、ホームページで公開します。また、参加者の写真や映像が配信・報道される可能性があります。

【本件に関するお問合せ先】

厚生労働省医薬食品局食品安全部企画情報課 リスクコミュニケーション係 担当：後藤
電話番号：03-5253-1111(代表) 内線 2493 住所：〒100-8916 東京都千代田区霞が関 1-2-2

