



外食事業者がHACCP制度化に向けて今やっておくこと

～HACCP制度化時代、義務化に備えてHACCPと向き合い、ちゃんと理解すればあわてることはありません。今、準備しておくことを外食事業者側の目線でお話します。～

日本の食品の安全性を高めるため、来年、全ての食品事業者に「HACCP」の導入を義務づける方針を決め、法改正案提出後、一定期間を置いて施行される予定です。食の安全環境部門会では、飲食店でのHACCPによる衛生管理をスムーズに導入できるように、取組支援を行ってまいります。

第2弾は、経営者・管理者・調理責任者を対象に『HACCP 制度化に向けて今、準備をしておくこと』をテーマに、全国に約260店舗の多業態を展開する株式会社ダイナック 品質保証本部長 橋詰剛敏氏にお話を伺います。

「HACCP導入には高額なお金がかかるのでは?」「メニュー数が多くてHACCP管理なんて無理!」など、間違った理解を先ずは解決して、今すべきことを勉強します。

各社より多数のご参加をお待ちしております。

※厚生労働省HPにHACCP導入の手引書の最新版がアップされたので、ご参考下さい。(厚生労働省 食品等事業者団体が作成した業種別手引書で検索)



一般社団法人大阪外食産業協会
副会長・食の安全・環境部門長 中井貫二
食の安全・危機管理委員長 吉田宗利

開催概要

日時：平成 29 年 **11 月 13 日(月)14:00～16:00**

会場：浪速区／**ORA 大会議室** TEL：06-7668-5575
大阪市浪速区敷津東 2-2-8 大阪木津地方卸売市場南棟 2F

内容：外食事業者がHACCP制度化に向けて今やっておくこと

- HACCP 制度化の背景と経緯 ● 制度化の基本的な考え方
- 飲食店(基準B)におけるHACCPの考え方に基づく衛生管理
- 今後の課題

【講師】(株)ダイナック 品質保証本部長 橋詰剛敏氏

■ 参加費：2,000 円(税込) ※当日ご持参ください。

■ お申込み: 下記申込書にご記入の上、11/7(火)までに ORA 事務局【FAX: 06-7668-1075】でお申込みいただくか、メール【yoshi@ora.or.jp】に会社名、連絡先、参加者氏名・役職をご記入の上、お申込み下さい。会場の都合で定員 60 名に達し次第、締め切りさせていただきますので、お早めにお申込み下さい。



ORA 事務局【Tel:06-7668-5575】

ORA HACCP セミナー(H29.11.13)参加申込書

ORA 事務局宛【FAX:06-7668-1075】

会社名		連絡 TEL	
参加者氏名	役職	参加者氏名	役職
1		2	
3		4	

※HACCP導入に関してセミナーで聴きたいことがあればご記入下さい。