

\*\*\*\*\*

一般社団法人兵庫県食品産業協会メールマガジン 令和6年9月2日(第528号)

今回のメールマガジンは当協会実施の「**H A C C P 推進研修(実践コース)**」のご案内です。

なお、当協会ホームページでは過去のメールマガジンも掲載しています。

<https://www.h-syokusan.com/>

.....

(このメールは、兵庫県食品産業協会の企業会員 団体会員の皆様、関係者の皆様に B C C で配信しております。

団体の個別会員への配信、複数の配信先の希望、配信先の変更又は配信停止をご希望される場合は、食品産業協会事務局までご連絡ください。)

\*\*\*\*\*

### 「**食品衛生の基本と H A C C P 推進研修(実践コース)**」の募集について

今回のご案内は、ポリテクセンター兵庫主催、兵庫県後援、食品産業協会実施の「**食品衛生の基本と H A C C P 推進研修**」(実践コース；対面による演習形式)の募集案内です。

既にご存知のとおり、2021年6月1日に完全施行された改正「食品衛生法」により、全ての食品等事業者は一般衛生管理に加えて H A C C P に沿った衛生管理の実施が必要となっています。

しかしながら、多くの事業者から「取り組みは始めたが具体的方法がわからない」、

「従業員全体のレベルアップが必要である」などの意見があります。

このような状況を踏まえ、本年度も“食品衛生の基本とHACCP推進研修”を実施いたします。

今回募集する「実践コース」は演習形式によりHACCPによる衛生管理計画作成手順を修得していただきます。参加者は、基礎コース終了レベルの知識（HACCPの前提となる一般衛生管理に関する知識）が必要ですが、特に資格要件等は設けていません。（※基礎コースは募集終了しています。）

先着順で受け付けますので早めの申し込みをお願いします（申込書は別添ファイル）。

詳細については添付の募集案内又はホームページをご覧ください。

<https://www.h-syokusan.com/>

食品衛生管理の向上やスキル修得に向けて、積極的な活用をお願いします。

#### 実践コースの概要

(1) 日 時： 令和6年11月13日（水）、20日（水）

各日とも 10:00～17:00 （延べ2日間、計12時間）

(2) 開催場所： 神戸市産業振興センター902会議室

（神戸市中央区東川崎町1-8-4）

(3) 募集人員： 20名 先着順

(4) 受講料（1人当たり）：5,500円

(5) 申込締切： 10月11日（金）（先着順で募集人数に達し次第締め切ります）

(6) 研修内容： HACCP に基づいた衛生管理計画策定演習

\*\*\*\*\*

兵庫県食品産業協会事務局からお知らせ

◎ 兵庫県食品産業協会では、「食品企業安全 安心相談室」を設け、食の安全安心に対する取り組みや従事者の衛生管理、食品表示など食品の安全確保のための品質管理などのお手伝いをしております。お困りの会員様は事務局にご相談ください。

◎ 研修会など会員向け情報がありましたら、会員の皆様におつなぎします。新商品情報や消費者向けイベント等はホームページでご紹介いたします。事務局までご連絡下さい。

◎ 事務局 兵庫県食品産業協会 専務理事兼事務局長 新岡史朗 事務職員 西阿十ゆり

神戸市中央区花隈町12-6 第三大知ビル 2階

TEL 078-361-8154 FAX 078-361-8155

E-mail h-ssk@eagle.ocn.ne.jp

ホームページ h-syokusan.com

<https://www.h-syokusan.com/>

\*\*\*\*\*