

# HACCPに基づく衛生管理研修会開催のお知らせ



仙台・宮城観光PRキャラクター むすび丸

## 食品衛生法の改正に係る情報提供も行います。

食品衛生法が改正され、原則全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理が求められることとなり、令和3年6月から完全施行されました。

宮城県では、三井住友海上火災保険株式会社との包括連携協定に基づき、毎年HACCP研修会を開催しています。研修を通して食品等事業者のHACCP取り組みにおけるさまざまな課題解決のお手伝いをします。

併せて法改正に係るポイントについてもご説明しますので、幅広くご参加ください。

開催日	令和3年10月20日(水)	令和3年10月26日(火)
対象食品	水産製品	弁当・そうざい
	※対象食品以外の事業者の方もご参加いただけます。都合のよい日程の方を申し込んでいただいても構いません。	
申込締切	令和3年9月30日(木)	
対象者	「HACCPに沿った衛生管理」のうち、「HACCPに基づく衛生管理」を実践している食品等事業者又はこれから導入しようとする食品等事業者。 ※「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実践している食品等事業者についてもご参加いただけます。	
開催方法	Zoomを利用したWeb形式	
講師	①HACCPに基づく衛生管理研修会 MS&ADインターリスク総研株式会社 リスクマネジメント第3部製品安全グループ 笹川 秋彦 氏 ②食品衛生法の改正に係る情報提供 宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課食品安全班	
※接続可能な回線数に限りがあるため、お申し込みいただいてもご参加いただけない場合がありますので、予めご了承願います。先着順となります(1事業者につき1アクセスとしてください。)		

食品衛生法の改正に係る情報提供 13:00~13:30		1 許可業種の再編と届出制度の創設 2 新たな施設基準や公衆衛生上必要な措置 3 新たな自主回収制度 など
衛生管理研修会 HACCPに基づく	講義 13:30~15:00	1 事故事例に見る HACCP の重要性 2 構築した HACCP の振り返り ~厚生労働省手引書に基づきポイントを解説します~ 3 そんなお悩み、インストラクターが解決します ~お悩みについてQ&A形式で解説します~
	個人ワーク 15:00~17:00	仮想事故事例に基づく HACCP の見直し体験 ~製造工程図及び危害要因分析の見直し~ (上記対象食品の内容にて行います。対象食品を製造・調理する事業者の方以外もぜひご参加ください)

申込先・問い合わせ先

宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課 食品安全班  
電話:022-211-2644 FAX:022-211-2698  
メール:eiseif@pref.miyagi.lg.jp

裏面が申込用紙になっています

メールでのお申し込みをお願いいたします。  
参加申込書をメールに添付もしくは参加申込書記載事項をメール本文に記載してください。  
(参加申込書様式は食と暮らしの安全推進課ホームページにも掲載しています。)

## HACCP に基づく衛生管理研修会 参加申込書

宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課食品安全班 行

メール : eiseif@pref.miyagi.lg.jp

件名を「HACCP 研修会申込書」としてください。

※Zoom の招待 URL をお申し込みいただいたメールアドレスに送付します。

	令和3年10月20日(水)	令和3年10月26日(火)
希望する日程 (いずれかに○をつけてください)		

申込者名(法人名)	
営業許可等の業種	(例: 飲食店営業, 集団給食施設, 魚介類販売業, 水産製品製造業, そうざい製造業等)
所在地	
担当者氏名	
出席者氏名	
電話番号	
メールアドレス ※Zoom の招待 URL を送付します。 1事業者につき1アクセスとしてください。	

※別添のアンケートについてもご協力をお願いいたします。

ご協力いただける場合は、申込書と一緒に送付願います。

- ・「HACCPに関するお悩みアンケート」回答内容は研修会の資料として使用されるため、MS&ADインターリスク総研株式会社に提供いたします。
- ・「HACCPに関するお悩みアンケート」回答内容は研修会内で公開され、その場で解決策やアドバイスを行う場合があります。会社名は公開いたしません。お悩みが多い場合は研修会内で回答できない場合があります。

### 【Zoomに関する注意点】

- ①参加申込書に記載したメールアドレスはZoom 招待 URL 送付のため、MS&AD インターリスク総研株式会社に提供します(本研修会のみで使用します。)
- ②Zoom 招待 URL の無断転載は禁止します。
- ③一つのZoom 招待 URL につき1アクセスを厳守してください(1アクセスに複数人で受講することは構いませんが、各自新型コロナウイルス感染症対策をお願いします。)
- ④受講者側にPC カメラやマイクは不要です。
- ⑤接続できない等のZoomに関するお問い合わせには対応できかねますので、あらかじめ利用方法等をご確認願います。
- ⑥研修会参加申込者は数日程度の見逃し配信(研修会録画)をご利用いただける予定です。URL は研修会後にお送りいたします。

### <別添>HACCP 運用に関するお悩みアンケート(セミナー事前アンケート)

本年度は、「そんなお悩み、インストラクターが解決します」と題して、参加者の皆さまから、一般衛生管理を含む HACCP 運用のお悩みに対して、セミナー内で解決策やアドバイスを行うコーナーを設けます。

なお、お悩みが多い場合はセミナーで回答しきれない場合がある旨、ご了承ください。また、会社名や業種を特定できないようにアンケート内容を加工する場合があります。

アンケートは MS&AD インターリスク総研に転送しますので、申込書とは別に、以下の必要事項もご記入ください。

会社名		所在地	
営業許可種類		氏名	
電話番号		メール	
希望する日程 (いずれかに○)	水産製品: 10月20日(水) / 弁当・そうざい: 10月26日(火)		

### <お悩み記入欄>

下の【お悩み項目】の中から選んで、記入例を参考にご記入ください。(1)で3つ、また(1)の①で3つ等でも結構です。

大項目	小項目	具体的なお悩み(最大3つまで)
例: (1)一般衛生管理	例: ①手順書	例: 一般衛生管理に関するクレームが後を絶ちません。どこまで具体的な...

### 【お悩み項目】

大項目	小項目
(1)一般衛生管理	①手順書 / ②記録 / ③その他
(2)HACCP7原則 12手順	①HACCP チームの編成 / ②製品説明書の作成 / ③意図する用途および対象となる消費者の確認 / ④製造工程一覧図の作成 / ⑤製造工程一覧図の現場確認 / ⑥危害要因分析 / ⑦重要管理点の決定 / ⑧管理基準の設定 / ⑨モニタリング方法の設定 / ⑩改善措置の設定 / ⑪検証方法の設定 / ⑫記録と保存方法の設定
(3)その他	①ルールの見直し、改善 / ②従業員教育 / ③その他