

「第1回食品安全管理向上研修会」を開催しました！

- 1 日時 令和3年7月27日(火) 15:00~17:00
- 2 場所 ボルファートとやま4階「琥水」 (富山市奥田新町8-1)
- 3 出席者 乳処理業者、乳製品製造業者等 約50名
- 4 内容

(1) 講演1 「HACCPの制度化について」

講師 富山県生活衛生課食品乳肉係 副主幹 竹内 崇 氏

- ・改正食品衛生法により令和3年6月から食品を扱う全事業者でHACCPに沿った衛生管理が義務化された。
- ・HACCPに基づいた衛生管理計画の作成方法を紹介した。



講演1の様子

(2) 講演2 「HACCPに沿った衛生管理について」

講師 サラヤ株式会社サニテーション事業本部中部支店
感染予防・食品衛生サポート部 課長補佐 富岡 さゆり 氏

- ・一般的な衛生管理の徹底がHACCPの基礎となる。
- ・①食材の受入れ、②施設、機械の衛生管理、③従業員の衛生管理、④食品の搬送まで一連の食品衛生の一般管理について手順を確認した。



講演2の様子

5 その他

- ・来場者へのアンケートでは、「基本的な衛生管理計画作成のための話が聞けてよかった」、「5Sについて改めて学習することができてよかった」等の意見がありました。



会場の様子