

HACCP導入支援のご案内

平成30年6月の食品衛生法改正により、2021年6月までに、原則として、すべての食品事業者がHACCPに沿った衛生管理を実施することとされました。

皆様にご利用しやすい研修をご用意しました。

- 当研究所の講師が、施設を訪問して研修しますので、現場の従業員の皆様の参加が可能です。
- 現場確認した上で、現状に合った衛生管理を助言させていただきます。
- 施設の繁忙期を避けて、ご希望の日程で調整します。
- 基本プランはございますが、時間配分や内容はご要望に応じます。

私たちは、“HACCPに沿った衛生管理”は、事業者が自らの施設に合った衛生管理計画を作り、それを自分たちで守って、第三者に説明する仕組みと考えています。そのサポートをさせていただきます。

HACCPによる食品衛生管理は『お客様のために』

【出前研修基本プラン】 半日：30,000円(消費税別)

食品衛生法改正を含めたHACCPの基礎知識(講義)	60分
一般衛生管理の重要性(講義)	60分
施設のウォークスルー(現場確認)	60分
現場確認を踏まえた意見交換	60分

- * 施設までの交通費は別途請求させていただきます。
- * 複数回の研修に応じます。費用はご相談に応じます。
- * 衛生管理の確認のための拭き取り検査など、オプションも承ります。費用はご相談に応じます。

食肉処理施設も対象
としています。

【お問い合わせ先】 お気軽にご相談ください。

電話 03-3444-1408(総務部)

