



食品等事業者向けコーデックス HACCP 導入研修会を開催します

HACCP に沿った衛生管理の制度化に備え、「HACCP に基づく衛生管理」（コーデックス HACCP の7原則に基づく衛生管理）の基礎的な知識を身につけるための研修会を開催しますのでお知らせいたします。

1 受講対象者

「HACCP に基づく衛生管理」※（コーデックス HACCP の7原則に基づく衛生管理）の導入を検討又は導入を進めている食品等事業者

※一の事業所において、食品の製造又は加工に従事する者の総数が50名以上の事業者の皆さまに組み込んでいただく方向で検討が進められています（飲食店や併設された店舗での小売販売のみを目的とする場合などは除く）。
なお、小規模事業者や飲食店などの皆さまは、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」（各業界団体が作成する手引書を参考に簡略化されたアプローチによる衛生管理）による対応が可能であり、今回の研修内容とは異なります。

2 研修内容、開催日時及び場所

研修は以下のとおり前編と後編に分けて開催しますので、HACCP の導入状況に応じてご参加ください。

コース	研修内容	個別相談会	開催月（開催地区）
前編	HACCP の手順 1～手順 6 を中心とした内容	各施設 20分程度	<7月> 上田市、飯田市、松本市、長野市 <11月> 佐久市、伊那市、松本市、長野市、飯山市
後編	HACCP の手順 7～手順 12 を中心とした内容		<10月頃> 東北信地区 <2月頃> 中南信地区

開催日時及び場所等の詳細は別表をご覧ください。

3 申込方法

ながの電子申請サービスまたは別紙受講申込書によりお申し込みください。

【ながの電子申請サービス】

https://s-kantan.jp/pref-nagano-u/offer/offerList_detail.action?tempSeq=3516（前編）

https://s-kantan.jp/pref-nagano-u/offer/offerList_detail.action?tempSeq=3521（後編）

4 その他

過去に開催した本研修の資料等はホームページをご覧ください。

<http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/kenko/shokuhin/shokuhin/shokuhin/haccp/haccp.html>



— 確かな暮らしが営まれる美しい信州 —
学びと自治の力で拓く新時代

しあわせ信州創造プラン 2.0（長野県総合5か年計画）推進中



世界を変えるための17の目標

【長野県は「SDGs未来都市」です】



健康福祉部食品・生活衛生課食品衛生係
（課長）吉田 徹也（担当）福井 秀樹 柳澤 宏太
電話：026-235-7155（直通）
：026-232-0111（代表）内線 2661 2657
ファクシミリ：026-232-7288
E-mail shokusei@pref.nagano.lg.jp

SDGs（持続可能な開発目標）は、美しく、誰もが安心して暮らし続けられる社会をめざし、世界みんなで取り組む目標です