

もう一度
確認！

食品衛生法と HACCPのキホン

2021年の食品衛生法改正により、食品を取り扱うすべての事業者にはHACCPに沿った衛生管理が義務化されました。制度施行から一定期間経過した今も、現場では「うちは対象なのか？」「何をすればいいのかわからない」といった声が聞かれます。本セミナーでは、制度の基本を改めて整理し、誤解や不安を解消するとともに、現場で実践できる衛生管理のポイントをわかりやすくお伝えします。

【こんな悩みありませんか？】

- ✓ 「製造業じゃないから関係ない」と思っていたが、実は対象だった
- ✓ 取引先から「HACCP対応していますか？」と聞かれて困った
- ✓ 衛生管理計画は作ったが、これで十分か不安
- ✓ 保健所の立入検査で何を準備すればよいか分からない
- ✓ スタッフへの衛生教育をどう進めればよいか悩んでいる
- ✓ 記録の付け方や保管方法が曖昧になっている

開催日時 令和7年10月23日(木) 13:30~15:30

定員 30名

会場 中小企業振興会館
2階ホール（那覇市久米2-2-10）

受講料 無料

対象 中小・小規模事業者
※会員・非会員問わず

申込方法

右記QRより
お申込ください



セミナー内容

- 食品衛生法改正の背景と制度のポイント
- HACCPとは何か？なぜ必要なのか？
- 中小・小規模事業者向け衛生管理の進め方

講師紹介

(株)フロックワーク

伊志嶺 哉 氏

講師プロフィール

食品衛生の専門家としてHACCP導入支援や検査業務に従事。沖縄県食品衛生協会専務理事、日本食品衛生共済協同組合理事などを歴任。食品表示診断士、微生物検査技師、JFS-A/B監査員・判定員として専門知識を活かし、講習会や審査活動を通じ食品安全文化の定着に尽力している。

