

幹部向け

今年6月より義務化決定、飲食業 HACCP(ハサップ)は 20 年実施へ!
「これからの経営課題 HACCP とは何か」

■ 日 時 : 2019年 東京会場 2月 19 日(火曜日) 13:30~16:30

■ 会 場 : 国際ファッションセンター7 TEL 03-5610-5800 墨田区横網 1-6-1

今後日本では、毎年約90万人の人口が減少し、外人や高齢者の雇用が常識となります。また来日する外国人が増える中で、食のトラブルによる訴訟問題等も起きております。そのような中、日本の食品の衛生管理は、第三者に証明出来る体制づくりが遅れ、世界の中で衛生後進国になりつつあると言われております。

上記を受け、今年6月食品衛生法が大改正され、今まで施設・設備等のハード面のみが法律要件となっていました。原料から提供までの工程管理についてのルールや手順が明確化され、義務化となりました。

しかしながら、まだ多くの経営者は今回の法律を努力目標と誤解されている方が多いようです。

今回は飲食業幹部に焦点をあて、ハサップの内容とどのように進めるかを具体的にご説明させていただきます。

お申し込みいただき次第、受講券と会場地図を郵送いたします。

プログラム

2月 19 日(火曜日)

開講
13:30

1. 食中毒の判断はどのように行われ、起きた場合の影響は?

- ・警察とは違う、食中毒の調査方法
- ・マスコミの対応と商売への影響度の大きさ?

2. HACCP義務付けの背景

- ・飲食業を取り巻く外部環境の劇的な変化

3. HACCPとは何か?

- ・ハサップの歴史…過去の日本型ハサップの問題点
⇒ハード優先、形式主義の失敗
- ・導入のメリットとデメリット

4. 幹部が知るべきHACCP導入ステップ

- ・まず流れを理解 ⇒ 飲食業ハサップは簡単?
- ・このポイントが重要

5. 調理工程のグループ化とは何か

- ・FDAの考えを取り入れた「微生物制御中心」の取り組み
…多品種少量製造、手作業の多い飲食業の難しさ

6. 幹部が決断すべきHACCPに必要な投資と進め方の要点

- ・基本はソフト中心、しかし最低限必要な投資
- ・保健所との連携で更なるスピードアップとコスト削減

16:30
閉講

講師:

(株)パートナーズコンサルティング
パートナーコンサルタント

渡邊 常和

紹介: 青山学院大学経営学部卒業
ダイエー入社、消費経済研究所へ出向
後に移籍、衛生管理部長として飲食
店舗・ホテル・スーパーマーケットの
店舗衛生管理業務を中心に携わる後、
独立。

飲食店経営、商業界等に多数執筆
18年同文館出版より「飲食店の品
質管理のしくみがわかる本」等を出版

(株)オフィスS&Qサポートシステム
代表兼務

(株)パートナーズコンサルティング行



FAX

(03) 3676-2269

トップセミナーシリーズ 「これからの経営課題 HACCP とは何か?」 参加申込書

会社名: _____ 担当者: 役職 _____ 氏名 _____

住 所: 〒 _____

TEL: () - _____ FAX: () - _____

E-mail: _____

部門名	役職	参加者名	部門名	役職	参加者名

◆受講料: 1名様 8,000円 (税込み)

()円 × ()名 = ()円 ()月 ()日支払い

◆振込先: 三菱 UFJ 銀行小岩支店 (普)0273469 口座名 (株)パートナーズコンサルティング

◆窓口: (株)パートナーズコンサルティング 中山 090-4728-9272 時間: 9:00~17:00 (月~金)

◆メールによるお問い合わせ: <https://www.p-consul.co.jp/>