

HACCP セミナー

参加
無料

HACCP制度化対応に向けて —わかりやすい書類や施設の整備ポイント解説—

食品安全に対する消費者から厳しい目が向けられる中、

厚生労働省は食品衛生管理の国際標準化に関する検討を進めており、昨年末に発表された「最終取りまとめ」では、食品衛生管理の手法である「HACCP」（ハサップ）を来年には制度化することとなりました。

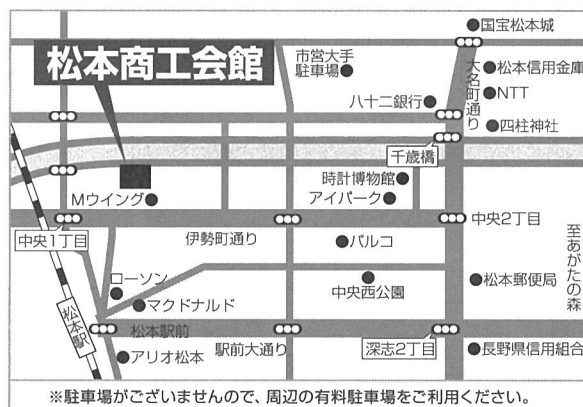
すべての食品事業者は「HACCP」の導入が不可欠となりつつあります。

本セミナーでは「HACCP」制度化に向けての最新動向と、導入に向けて何を行って行くべきか、食品製造現場の目線に立ち、わかりやすく解説を行います。

平成29年

● 日程：**11/6日**
14:00～16:00

- 会場：松本商工会議所 6階 会議室
(松本市中央1-23-1)
- 講師：ロイドレジスタージャパン株式会社
食品事業部長 **今城 敏** (いまなりさとし) 氏
- 定員：100名(先着順・定員になり次第締切)
- 申込み締切日：平成29年10月30日(月)



恐れ入りますが定員に限りがございますので、裏面申込書にご記入いただきFAXにて事前の申し込みをお願い致します。

お申し込み・
お問い合わせ先

松本商工会議所 中信地区広域専門支援センター (担当/野畑)

〒390-8503 松本市中央1-23-1 TEL0263-32-5350 FAX0263-32-1482 URL <https://www.mcci.jp> E-Mail soudan@po.mcci.or.jp

主催 松本商工会議所/塩尻商工会議所/大町商工会議所/松本特産品振興協会/松本観光名産品協会



ロイドレジスタージャパン株式会社
 食品事業部長 **今城 敏** (いまなりさとし) 氏

講師プロフィール

食の安全を担う人財づくりに取り組む。大手食品メーカー・大手日用品化学メーカーの食品衛生研究、工場衛生管理、開発時の微生物学的品質設計、食品品質保証を歴任。農林水産省出向中、HACCP支援法改正を技術支援し、高度化基盤事項を設計。立命館大学客員研究員、食品産業センターHACCP検討委員、農水省FCPアドバイザー、食品衛生協会HACCP指導者、PCQIリードインストラクター、ISO22000プリンシパル審査員

HACCPとは？

(厚生労働省HPより)

HACCPとはハサップと呼ばれており、食品製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染、物理的汚染、科学的汚染などの危害をあらかじめ分析し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重点管理点を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。この手法は国連食糧農業機関 (FAO) と世界保健機関 (WHO) の合同機関である食品規格 (コーデックス) 委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。

【主な食品業種とは製造・加工業、調理業 (飲食店・喫茶店)、販売業 (食肉・魚介類販売)、保管業、添加物製造業に分けてガイドライン (営業許可業種及び主な届出業種を記載) が出ています。】

「HACCPセミナー」申込書

FAX.0263-32-1482までお送り下さい。

事業所名		代表者名	
所在地	〒 ー		
業種 (営業内容)		メールアドレス	
TEL		FAX	
参加者名		参加者名	

HACCPについて取り組み	<input type="checkbox"/> 有り	<input type="checkbox"/> 無し	<input type="checkbox"/> 全く知らない
課題となっていること			
セミナーに期待すること			

【個人情報の利用目的について】

本申込書で得ました個人情報につきましては、下記の利用目的の範囲内でのみ利用いたします。
 ①申込者の本人確認 ②アンケート実施等による調査研究 ③関連するセミナー、イベントのご案内送付

松本商工会議所 中信地区広域専門支援センター 担当：野畑

FAX.0263-32-1482