



『HACCP義務化対応セミナー』



2018年6月に改正食品衛生法案が通常国会で可決され、HACCPの制度化（義務化）が公布されました。これにより、2020年6月までに原則として食品を扱う全ての事業者（製造、加工、調理、販売等）は、HACCPに基づく衛生管理を実施出来るように準備をしなければなりません。

当セミナーでは、HACCP導入の前提となる一般的衛生管理からマネジメントまで、最近の業界動向、具体的事例を交えながら、導入手法を説明いたします。

お繰り合わせのうえ、是非ご聴講頂きますようご案内申し上げます。

【講演内容】

- ① HACCP義務化について
- ② 自社現状の把握と改善について
- ③ 制度に準じた衛生管理方法について
- ④ 無理なく実践する仕組づくり

■ HACCPとは？

HACCPとは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理手法のこと。

【講師】

株式会社 キュー・アンド・シー

取締役統括部長 水村 義人 氏

- ・ FSSC22000、ISO22000、JFS 規格、自治体 HACCP など、食品安全規格の構築
- ・ 食品中の微生物制御及び保存性向上等の改善
- ・ 製造環境の微生物制御およびアレルギー対策
- ・ 従業員教育 などに従事。

【企業プロフィール】

株式会社 キュー・アンド・シー

（エア・ウォーターグループ）

昭和 62 年設立。北海道を中心に、食品メーカー、ホテル・飲食店、給食施設など、食品の微生物試験・環境検査、保存性の向上や異物混入削減の相談、食品安全規格認証取得のコンサルティング業務など、品質および食品安全に関する支援を実施。

開催日程 令和元年 6月27日（木）14：00～16：00

受講無料

開催場所 北見経済センター

主催 北見商工会議所

お申込み 下記申込書に必要事項をご記入の上、FAX（0157-22-2282）にてお申込みください。

お問合せ 北見商工会議所 地域振興部企画振興課まで TEL（0157）23-4111

FAX：0157-22-2282 北見商工会議所 行

【HACCP義務化対応セミナー】受講申込書

事業所名		TEL	
参加者名		参加者名	

※記載頂いた情報は商工会議所からの情報提供等に活用させて頂くことがございます。