

## 農林水産省補助事業 HACCP等の導入研修会（仙台会場）

### どのように HACCP 義務化に対応すべきか 食品製造業者等に必要な HACCP 導入のための研修会

HACCP 義務化は 2018 年度には法制化を目指して進んでいます。今後食品関連施設では、HACCP 手法導入が必須の状況です。食品製造事業者等で導入未実施の皆様が HACCP のメリットやどのようにしたら HACCP を導入出来るのかなど、知識習得をしていただき、導入に向けて直ぐに行動を取ることが出来る研修会を開催します。

今回は菓子製造業者等を中心に受講者を募集致しますが、その他の製造事業者の方も HACCP を始める皆様であればどなたでも**無料**で受講できます。

主催：NPO HACCP 実践研究会 ホームページ <http://www.haccp.gr.jp>

協賛：青葉化成株式会社 ホームページ <http://www.aobakasei.co.jp>

■ 日時：平成30年 2月20日（火）9:30～18:00（受付 9:15より）

■ 場所：エルパーク仙台 セミナーホール1・2 TEL 022-268-8300

〒980-8555 仙台市青葉区一番町4丁目11番1号141ビル（仙台三越定禅寺通り館5階・6階）

アクセス 仙台市営地下鉄南北線勾当台公園駅下車（南1番出口より地下道で連結）

■ 参加費：無料（先着順 50名）

9:30～10:15 講演1「HACCP・食品衛生についての現状」

～HACCP 義務化の方向とその対応など概論～ 講師：HACCP実践研究会 宇井加美

10:25～11:10 講演2「消費者の信頼確保と経営者の役割」

～教育訓練など HACCP 導入に向けた準備～ 講師：HACCP実践研究会 宇井加美

11:20～12:10 講演3「一般的衛生の管理、意義と重要性」

～食品危害を防止する改善方法など～

講師：HACCP実践研究会 小島克人

—休憩（昼食）—

13:10～15:10 講演4 グループワーキング「一般的衛生管理とHACCPの関係」

～HACCP 導入作業を体験して理解～

指導講師：HACCP実践研究会 小島克人

15:20～16:05 講演5「HACCP の必要性 メリットについて」

講師：HACCP実践研究会 遠山茂雄

16:15～17:05 講演6「HACCP 導入の実施例」

～HACCP 導入のポイント～

講師：浅沼醤油店 代表取締役社長 浅沼宏一

17:10～18:00 研修会のまとめ、質疑応答、意見交換会

### 申込書

申込み先 FAX: 022-777-1692 宛先: 青葉化成(株) トータルハイジーングループ研修会担当

問い合わせ先 TEL: 022-777-1691 〒981-3206 仙台市泉区明通4-19-1

団体名		TEL	
連絡先	〒		紹介者(社)
FAX		E-mail	
所属・役職		氏名	

主催者 NPO HACCP 実践研究会事務局 ホームページ <http://www.haccp.gr.jp>

〒101-0032 千代田区岩本町 1-1-4 サンサイド岩本町ビル2F TEL 03-5856-2039 / FAX 03-5856-2041