

【釧路開催】「HACCP 基礎研修会」のご案内

〒060-0042
札幌市中央区大通西 8 丁目
2 番地 北大通ビル 5 階
一般社団法人北海道食品産業協議会

ご承知のとおり、2021 年 6 月より HACCP に沿った衛生管理の制度化 (=HACCP 義務化) が実施され、食品業界では工場全体の衛生管理の強化や品質管理の厳格化などへの対応が急務となっています。

本研修会は、HACCP 導入が未だ進んでいない、または HACCP に対する社員教育に課題を抱えている企業の従業員の方々などを対象に、一般衛生管理及び HACCP の基礎知識等について、理解を深めることを目的としています。HACCP の基礎的内容について講演いたしますので、初めての方も気軽にご参加ください。

開催日	2022 年 8 月 23 日 (火) 13:30~15:30		
開催場所	釧路市交流プラザさいわい (釧路市幸町 9 丁目 1 番地) ※会場の駐車場は無料でご利用できます。		
受講対象者	主に食品製造企業において衛生管理業務を行う方		
研修内容	①HACCP 概要とメリット ・ HACCP とは何か ・ HACCP 導入のメリット及び大きな誤解 ②HACCP の 7 原則 12 手順 ・ 手順 1~5 HACCP チーム編成、製品について記述、意図される使用方法の確認、 製造工程一覧図の作成、製造工程一覧図の現場確認 ・ 手順 6~12 (7 原則) 危害要因分析の実施、重要管理点の設定、管理基準の設定、モニタリング 方法の設定、改善措置の設定、検証方法の設定、記録の維持管理		
講師	フードクリエーション De-ji 代表 出島孝子氏 (HACCP リードインストラクター)		
参加費用	当協議会 会員の方 : ¥2,500- 会員以外の方 : ¥3,500-		
定員	50 名 (受講者が 15 名に満たない場合は、研修会を延期することがあります)	締切	8 月 16 日 (火) (これ以降は tel にてお問合せ下さい)

○申込方法 参加をご希望される方は、別紙「研修会申込書」に必要事項をご記入の上、FAX または E メールでお申し込みください。

○入金方法 「研修会申込書」受理後、申込みいただいたメールアドレスに申込受付メールをお送りしますが、このメールで指定銀行口座をお知らせしますので、研修会開催の一週間前までに参加費のお振込みをお願いします。
なお、振込手数料はご負担願います。

