

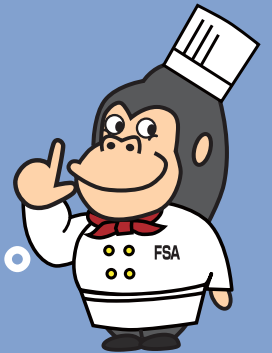
FSA

2017年秋季HACCPセミナー（第87回、第88回、第89回、第90回、第91回）

HACCP 義務化と実践方法

全米食品微生物諮問委員会[NACMCF]の基準に準拠した内容でお届けします。

HACCPに関する あらゆる疑問にお答えします。



経営者様の声

- ◆ 本当に義務化できるの？国の本音はどこにあるの？
- ◆ HACCPは難しそうだし、お金がかかるのでやりたくない。
- ◆ 周りが始めてからでも遅くはない。ブームに振り回されない！
- ◆ 将来、HACCPの認証制度が無くなるって、本当ですか？
- ◆ セミナーを受けるたびに、講師の言うことがバラバラな感じがする。HACCPは大丈夫かな？
- ◆ まずは「衛生管理の5S」をしっかりとやってからHACCPをやりたいと言われたが・・・
- ◆ HACCPを導入してメリットはあるの？衛生管理はやっているので関係ないと思うが・・・

飲食店様の声

- ◆ セミナーでは、「メニューを3つに分類する」と教えられますが、具体的なやり方を教えてくれるセミナーがない。
- ◆ 日本料理のHACCPは、どうやってやるの？

スーパーマーケット様の声

- ◆ スーパーマーケットは小売業のHACCP？それとも食品工場のHACCP？そもそも、いるの？
- ◆ HACCPは店舗ごとに構築しないといけないのですか？数十店舗もあるのでできない。

食品工場様の声

- ◆ 金属探知機は必ず重要管理点(CCP)にしなさいと言われたが、正しいですか？
- ◆ 重要管理点(CCP)は絶対決めないといけないのですか？CCPを決めるのが難しい。

農家の方の声

- ◆ 何か知らないけどGAPをやるように勧められました。実際にできそうもない。日本の農業を分かっている。また、HACCPとGAPって、どう違うの？
- ◆ 野菜を外国に輸出するわけでもないのに、GAPやHACCPはいらない。

給食事業者様の声

- ◆ 現在、HACCPを導入していますが、毎日、食材の動線を書いて提出しています。食の安全にどこまで効果があるのか？疑問です。HACCPがどんなに良いものでも形骸化を心配しています。



主催

一般社団法人 食品安全協会 [FSA]
〒542-0082 大阪府大阪市中央区島之内1-13-28 ユラヌス21ビル2階
電話:06-6258-6688 FAX:06-6258-6687
HP:<http://www.fsa.or.jp>



共催

一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ
〒678-0028 兵庫県明石市舘町2-4-15
HP:<http://qpfs.jp>

協賛:株式会社ダイキチ

セミナーの要旨

1. HACCPの義務化は、EU型から米国型の管理になることを理解していただく。
2. HACCPは生産性の向上に役立つツールであることを確認していただく。
3. 業種別に、具体的なHACCPの実践方法を身に付けていただく。

各セミナー 第1章 共通内容

- 日本の食品業界は、110年前の米国と同じ状況
- HACCPで生産性が向上する理由
- 日本式衛生管理では、食品事故が防げない理由

第87回 飲食店のHACCP

- 対象** 飲食店の経営者様・HACCP責任者様向け
- 日時** 9月5日 火曜日 14:00~16:00 (受付13:30~)
- 内容** 第1章 ■ 各セミナー共通
第2章 ■ 衛生管理の視点を変える2つのポイント
■ メニューではなく、店舗全体で考える。
■ グループ分け次第で煩雑さが変わる。

第88回 小売業・惣菜のHACCP

- 対象** 小売業・惣菜の経営者様・HACCP責任者様向け
- 日時** 9月7日 木曜日 14:00~16:00 (受付13:30~)
- 内容** 第1章 ■ 各セミナー共通
第2章 ■ 衛生管理の視点を変える2つのポイント
■ メニューではなく、店舗全体で考える。
■ グループ分け次第で煩雑さが変わる。

第89回 食品工場のHACCP

- 対象** 食品工場の経営者様・HACCP責任者様向け
- 日時** 9月12日 火曜日 14:00~16:00 (受付13:30~)
- 内容** 第1章 ■ 各セミナー共通
第2章 ■ 衛生管理の視点を変える2つのポイント
■ 重要管理点(CCP)の決め方
■ HACCP構築の便利なツール

第90回 農業のHACCP

- 対象** 農業の経営者様・HACCP責任者様向け
- 日時** 9月14日 木曜日 14:00~16:00 (受付13:30~)
- 内容** 第1章 ■ 各セミナー共通
第2章 ■ 肥料・農薬・水・空気の管理記録
■ GAPとHACCPの使い分け
■ 外国人研修制度の活用

会社名/店名

TEL

セミナー情報 (各セミナー共通)

- 会場** ユラヌス21ビル 2階
〒542-0082 大阪市中央区島之内1-13-28
最寄り駅: 大阪市営地下鉄 堺筋線 長堀駅 6番出口 徒歩3分
- 人数** 30名様 1社2名様まで
- 料金** おひとり様 2,000円(税込)

お申し込み方法

上記セミナー情報の中からご希望のセミナーの
人数記入欄にご希望の参加人数、会社名・ご
連絡先をご記入の上FAXをお願いします。

(例)
1人

FAX:06-6258-6687

第91回

飲食店・惣菜・スーパーマーケットのHACCP実践ワークショップ

(全米食品微生物諮問委員会[NACMCF]のカリキュラムに準拠)

日時: 9月26日 火曜日 9:00~16:00 懇親会16:20~
9月28日 木曜日 9:00~16:00

受付: 毎回8:30~ 昼休み: 40分間

*詳細は、FSAホームページをご覧ください。

今回の講師陣

福田裕一

京都外国語大学英米語学科卒
元Diageo社で営業・マーケティング・RM担当、リスクの比重運動分析開発者
故・田中信正先生(元米国CDC職員、一社日本HACCPトレーニングセンター初代理事長)に師事。
2002年から活動を開始し、民間のHACCPでは初期のメンバー。
元NPO法人近畿HACCP実践研究会理事・事務局長
元一社環境技術実践機構理事・事務局長、NPO法人日本環境技術協会理事
一社食品安全協会理事

広田鉄磨

九州大学農学部食糧化学工学科卒
元Nestle社で製品開発・製造・品質保証担当
二者監査手法の確立及び互恵的監査の実施に定評がある。
関西大学化学生命工学部特任教授として食品安全を教える。
HACCP支援ツール研究班元メンバー、食品安全国際規格準備委員会
メンバーを経て一社日本食品マネジメント協会監事就任。
一社食品品質プロフェッショナルズ代表理事