

HACCPと一般的衛生管理

取引先を増やす資産としてのHACCP

いよいよ国および厚生労働省がHACCP義務化に向けて動き出しました。その背景には、年間2000件を超える食中毒の発生状況や、相次ぐ異物混入等による食品回収事例などがあります。さらに、近年の食品流通の更なる国際化や、訪日外国人観光客の増加、2020年の東京オリンピック・パラリンピックの開催など、対外的にも日本の食品の安全性をアピールする必要があります。

HACCPによる衛生管理は、食品の安全性の向上とともに、食品の提供に際して、食中毒等の食品事故の防止や、事故発生時の速やかな原因究明に役立つものであり、食品を提供する事業者にとってもメリットが大きく、同時に消費者のメリットにもつながるものと考えられます。

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、具体的事例や最新の業界動向を基に、ビジネスチャンスとして活用する手法を学んでいただきます。

○ 対象者

- ・ 食品製造業および食品取扱事業者（飲食業、販売業、保管業等）の経営者、管理者、スタッフの方
- ・ 食品関連事業者の方と取引が発生する方
- ・ 食分野への新規顧客開拓を目指す方
- ・ 大手流通業者等との取引を行っている、またはご検討中の食品製造業の方
- ・ 食品製造業の生産現場のリーダーの方をはじめとするすべてのスタッフの方 など

○ 研修の目的

- ・ HACCP導入に向けた情報について事例等を通して紹介していき、実質的認証取得の重要性を再認識する。
- ・ 事例を通して、実践的な衛生管理手法を習得する。
- ・ 変革のための事業計画の立て方を知る（必要な国の施策（助成金、教育研修システム）の活用を含む）。

○ 事例を交えた解説（一部紹介）

- ◇ HACCP導入について、無駄な費用を使わない、現状からの改善方法（規模と製造の特性に合わせる）
- ◇ 施設周辺のごみ、衛生管理方法とは（異物混入、水溜りへの対策等）
- ◇ 侵入する虫・そ族等への対策・実施方法、汚染に対する対策とは（床の色・素材・施工方法・床からの高さ等）
- ◇ 現場で無理なく実践するための仕組みとは
現場で確実に実行していただくための「仕組み作り」の手法とは フロー図、マニュアル、手順書等のサンプル作成

■ 開催日：2017年6月7日（水） 9:30~16:30

■ 場 所：松山市総合コミュニティセンター（松山市湊町七丁目5番地 TEL 089-921-8222）

■ 参加費：1名様 10,800円（消費税・テキスト代を含む）◆ 定員：20名

■ お問い合わせ先：株式会社SRSコメント

〒790-0047 松山市余戸南6-4-19 (TEL: 089-974-0878 FAX: 089-974-5878)

HP <http://www.srs-commencement.co.jp/> E-mail: esu@bronze.ocn.ne.jp

(株)SRSコメント 阿部 行

(FAX 089-974-5878)

『食品関連業界におけるHACCPとフードディフェンス』申込書

貴社名		ご担当者名	
参加予定人数	名	E-mail	
所在地	〒		
TEL		FAX	