

食品衛生セミナー（第3回）

「HACCP制度化の時代に求められる食の安全と衛生管理」

食品等事業者を対象としたHACCP義務化法案の成立が平成30年にも見込まれており、小中規模の事業者にとってはHACCPの取り組みが急がれる状況です。

本セミナーでは、HACCP義務化の時代に求められる食の衛生管理や、食品安全マネジメントの実例・対策について解説します。

食の安全を取り巻く現状と、これからの対応について学べるチャンスです。ぜひこの機会にご参加ください。

日時 平成29年10月17日（火曜日） 13：30～16：30頃

場所 佐賀県工業技術センター 本館 研修室
（佐賀市鍋島町八戸溝114）



センターへの
アクセスはこちら

参加費
無料

プログラム

13:35 講演「HACCP義務化の時代に求められる食の衛生管理」

フードライター 白田 茜 氏

HACCP義務化の内容や見通しについて、世界の情勢を交えながら、今後、地方の中小食品事業者が、食の衛生管理にどのように取り組んで行くべきなのか、取材経験を元に解説します。

14:35 休憩

14:45 講演「HACCP義務化の時代に求められる食品安全マネジメントの実務」

HACCP認証協会 代表経営責任者 中山 博友 氏

HACCPが義務化される時代に求められる食品安全のマネジメントについて、これまでの実例を多く交えながら解説します。併せて、日本発の新しい食品安全規格である「JFS規格」についても解説します。

16:30頃 終了予定

定員 70名程度（先着順）

対象者 食品の衛生管理や安全に携わる商工業者、農林漁業者、団体、支援機関等

裏面：問い合わせ先／申し込み様式

講師プロフィール

白田 茜(しろた あかね)

フードライター

- 1978年佐賀県生まれ。佐賀県庁で食品のブランド化に関わる。その後、大学院で農業政策や食品安全に関するリスクコミュニケーションを学ぶ。
- 社会的関心が高い科学ニュースについて専門家のコメントを収集しジャーナリストに提供するSMC(サイエンスメディアセンター)の活動を経て、現在は食をメインにした取材と執筆活動を行っている。



中山 博友(なかやま ひろとも)

総合衛生管理 HACCP認証協会 代表経営責任者

国際HACCP同盟会員、日本HACCPトレーニングセンター(上級コーディネーター認定)、JLB内部監査員(RABQSA認定)、フードディフェンスコーディネーター、AIB監査コーディネーター、ハラール認証コーディネーター

- 農林水産省、厚生労働省でHACCP、食の安心安全等を全国公演
- 無添加、無農薬、有機栽培の自然食食育でセミナーを各地で開催
- 平成13年国際食品規格SQF2000/HACCP認証取得(業界初)
- 農林水産省有機JAS認証取得(業界初)
- 平成14年九州惣菜協会元会長
- 平成15年日本惣菜協会元副会長
- 平成17年オーガニックネットワーク会長就任
- 平成19年食の安心安全協議会会長就任
- 平成25年総合衛生管理HACCP認証協会会長就任
- 平成29年総合衛生管理HACCP認証協会代表経営責任者就任



【HACCP制度化の時代に求められる食の安全と衛生管理】

セミナー申込様式

■送信先 (FAX) 0952-32-6300 (佐賀県工業技術センター 食品工業部 柘植 あて)
(メール) boshu@saga-itc.jp (研究会申し込み専用アドレス)

■申し込み期限：平成29年10月13日(金曜日)

企業・団体名			
電話		メール	
参加者氏名等			
所属・役職	氏名	備考	
講師への質問内容があればご記入下さい			

※ご登録頂きました上記個人情報、本会に係る事務連絡と参加者確認のために必要な場合に使用し、その他の目的のために使用することはありません。

【問い合わせ先】

佐賀県工業技術センター 食品工業部 柘植 (つげ)

佐賀県佐賀市鍋島町八戸溝114

Tel. 0952-30-8162 Fax. 0952-32-6300

E-mail: boshu@saga-itc.jp (研究会申し込み専用アドレス)