

2023年度

HACCP・食品安全管理プログラム

HACCPや食品安全管理に興味のある方などの参加をお待ちしています。

近年の食の安全に対する関心の高まりと食品衛生管理の国際標準化の動きから、2021年度から全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の実施が求められるようになりました。

本セミナーでは、食品製造・加工に関わる方を対象に、HACCP制度化に必要な情報提供を行い、スムーズな制度導入のフォローすることを目的としています。

第1回～第5回の対面研修の研修場所は帯広畜産大学畜産フィールド科学センターです。

HACCPの基礎を学ぶ (帯広セミナー)

■第1回 10/6(金) 10:30～12:00

FSSC22000 第6版の解説

講師：清水佐衣子 主任審査員 (LRQAリミテッド)

対面およびZoom、受講料無料、募集人数20名、申込締切 10/4(水)

■第2回 10/30(月)～11/1(水) 各日9:00～17:00

HACCP構築3日間研修～HACCP構築の7手順12原則について解説

講師：藤倉雄司 マネージャー、窪田さと子 准教授、通山志保 客員教授 (帯広畜産大学)

※対面およびZoom、受講料20,000円、募集人数10名、申込締切 10/20 (金)

■第3回 11月8日(水) 9:00～17:00

小規模事業者向け 一般衛生管理

講師：窪田さと子 准教授、藤倉雄司 マネージャー (帯広畜産大学)

対面およびZoom、オンデマンド、無料、募集人数20名、申込締切 11/1(水)

■第4回 11/16(木)～11/17(金) 各日9:00～17:00

内部監査研修～ISO22000の概論から定期内部監査計画書、チェックリスト、報告書の作成演習まで

講師：藤倉雄司 マネージャー、窪田さと子 准教授、通山志保 客員教授 (帯広畜産大学)

※対面研修のみ、受講料20,000円、募集人数5名、申込締切 11/10(金)

■第5回 12/1(金) 9:00～17:00

食品表示の基礎～食品製造業者が知っておくべき食品表示方法の基礎を学ぶ

講師：通山志保 客員教授 (帯広畜産大学)

対面およびZoom、オンデマンド、受講料無料、募集人数20名、申込締切 11/24(金)

*** 12月以降に追加プログラムを実施する予定です。日程・内容が確定次第募集致します。 ***

※ 申し込み・問い合わせ先：

右の二次元コードからアクセスしてお申し込みいただくか、または、裏面の受講申込書に必要事項を記入の上、郵送、FAX、Eメールのいずれかの方法で下記宛先に提出してください。

