総合衛生管理　HACCP認証協会認定　スクーリング

第29回HACCP実践大学のご案内

「今後躍進する食品会社の条件国際的に通用する正しいHACCPの運用」

2020年HACCP義務化の方向に向けて

食品事故の拡大を防ぐためには
トレーサビリティシステムとリコールシステム!!

我社のシステムは機能するのか？

【主催】総合衛生管理　トータル・ハイジーン・ハサップ
HACCP認証協会
CODEX・GUIDELINE・AUDIT

HACCP認証コンサルタント協会

講座内容

今回のテーマ＜トレーサビリティシステムとリコールの手順＞

中山 博友氏

野村清美氏

1．組織のトレーサビリティシステムを確立する
（食品衛生法第3条2項
－食品等の事業者が義務付けられている記録）
2．不適合の管理（修正と是正処置）
3．リコール（回収）の基準
4．予防処置と効果の確認

シリーズ学習“ノロウイルス”最終回「これでノロウイルス対策は万全だ」

タイムスケジュール		
12:00～	受付開始　食事（お弁当があります）	講　師
12:45～14:00	トレーサビリティシステムの確立	中山 博友氏
14:10～15:30	リコール（回収）の手順とその有効性の検証	中山 博友氏
15:40～17:00	シリーズ学習ノロウイルス（最終回） お客様・従業員・家族をノロウイルスから守る!!	野村 清美氏

HACCP実践大学　サザンクス筑後会場

日時：2018年　2月　3日（土）PM12時00分～PM5時

参加申込書

貴社名　：		担当コンサルタント	
ご住所　：〒			
TEL　：	FAX　：	E-mail　：	
フリガナ ご芳名　：	御役職　：	フリガナ ご芳名　：	御役職　：
フリガナ ご芳名　：	御役職　：	フリガナ ご芳名　：	御役職　：

開催日程	2018年 2月 3日（土）　　PM 12:00～PM 5:00
開催場所	サザンクス筑後　2F研修室　3 福岡県筑後市若菜1104　　TEL　0942－54－1200
会場への アクセス	会場：JR羽犬塚駅出口から徒歩10分 八女インター下車（インターから約 5分）

FAX.0942-27－8237

FAX送信

●申込み締め切りは2018年　2月　1日（木）までとさせていただきます。