

第30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

【主催】 総合衛生管理 トータル・ハイジーン・ハサップ

HACCP管理の基準は原材料の安全



HACCP認証協会
CODEX・GUIDELINE・AUDIT

「供給者からの仕様書管理」「安全データシート」
「ポジティブリスト」等の内容を明確にする

HACCP認証コンサルタント協会

講座内容

今回のテーマ < 原材料安全のために確認すべきこと >



中山 博友氏



大湊 猛志氏

- ・国内産で確認すべきこと
- ・海外産で必要な証明書
- ・農産物の安全基準(GAP)
- ・畜産物の安全基準

シリーズ学習(3回)
「みんなで実践異物混入対策」



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	HACCPで管理する原材料の安全	中山博友氏
14:10~15:30	農産物・畜産物の安全基準	大湊猛志氏
15:40~17:00	みんなで実践異物混入対策	野村清美氏



HACCP実践大学 **サザンクス筑後会場**
日時:2018年 3月 17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 3月 17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

●申込み締め切りは2018年 3月15日(木)までとさせていただきます。

