総合衛生管理　HACCP認証協会認定　スクーリング

第24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

食品添加物・残留農薬は食品安全のテーマ!!

“食品添加物と残留農薬を知って食品事故を防ごう”

この使用を間違えると全品回収となり多大な危害が生じます!!

【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

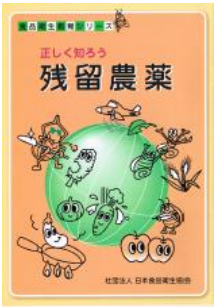
今回のテーマ＜　正しく知ろう 食品添加物・残留農薬　＞

永山真理氏

小野博史氏

- 食品添加物の安全性は？
- 食品添加物の種類と使用法
- 食品添加物の表示法
- 食品中残留農薬と安全性基準
- ポジティブリスト制度とは
- 子供や家族が食べても安全ですか？

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
12:45～13:30	オープニングセミナー（加工食品の危険度）	中山 博友 氏
13:30～14:30	正しく知ろう食品添加物と安全性	永山 真理 氏
14:40～15:40	正しく知ろう残留農薬と危険性	小野 博史 氏
15:50～17:00	ISO22000・FSSC22000内部監査員コース合格講座	山下 謹平 氏



HACCP実践大学　サザンクス筑後会場

日時：2017年　9月　2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	2017年 9 月 2 日（土）　　PM 12：00～PM 5：00
開催場所	サザンクス筑後　2F研修室　4 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2017年　8月　31日（木）までとさせていただきます。