

令和6年度 HACCP・食品安全管理プログラム

# 札幌セミナー



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、2018年から食品衛生法が改正され、原則全ての食品等事業者に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。本プログラムでは、食品製造・加工に関わる方を対象に、すでに先進的にHACCPシステムを導入している食品加工企業の具体的な運用事例の紹介および食品安全に関する情報を提供します。

日時：12月3日(火) 13:30～16:00

※ 申込締切 11/18 (月)

場所：小樽商科大学 札幌サテライト

(札幌市中央ビル区北5条西5丁目7番地 sapporo55 3階)

講演1 最近の食品安全情報

講師：通山 志保 帯広畜産大学客員教授

講演2 現場と一緒に取り組む一般衛生管理／食品偽装と食品防御に対する当社の取り組み

講師：出村 勝氏 西山製麺株式会社 品質保証開発部 部長

講演3 見えないHACCP

講師：戸田 弘平氏 一正蒲鉾株式会社 顧問

受講対象：食品製造・加工事業者、飲食店営業、HACCPや食品安全に興味のある方

受講方法：会場での受講、WEB受講（ZOOM）およびオンデマンド

受講料：無料（※ オンライン受講にかかる通信料は受講者のご負担となります）

定員：会場での受講のみ先着20名（※ 定員になり次第締め切らせていただきます）

\* 受講申込 \*

URLまたは右の二次元コードからアクセスしてお申し込みください。

URL ☞ <https://forms.gle/bFxsMUzvtSYLZtdr6>

二次元コード ☞



\* 問い合わせ先 \*

国立大学法人北海道国立大学機構帯広畜産大学 教務課社会人教育係

事務担当：鬼頭（平日9:00～16:00）

TEL：0155-49-5457

E-mail：rec\_kyoumu@obihiro.ac.jp



国立大学法人北海道国立大学機構

帯広畜産大学

Obihiro University  
of Agriculture and Veterinary Medicine