



HACCP講習会 in 山口

開催のご案内

定員10名

企画：SucSeed株式会社 協力：小月パン工房（会場）
実施主体：一般社団法人食品品質プロフェSSIONナルズ



HACCP講習会 in 山口

～持続可能な食品産業へ～

旧清末藩邸の一部を移築した古民家が会場です。築100年の趣のある屋敷と美しい庭園を楽しみながらHACCPを学べます。敷地内には美味しいパン屋さんもあります。



会場：小月パン工房
山口県下関市小月本町1丁目1-9
JR小月駅：徒歩8分

日時

- ①2020年5月11日（月）・18日（月）・25日（月）
- ②2020年5月12日（火）・13日（水）・14日（木）

3日間の講習です。3日連続と月曜日3週コースがございます。 ※1日目の基礎講習のみの参加も可



HACCP義務化へむけて

食品衛生法の改正により2021年6月までに原則として全ての食品等事業者（飲食店を含む）がHACCPを導入しなくてはなりません。義務化に向けて正しくHACCPを理解し現場で適切な管理を実践する為の講習会を開催します。HACCPとは何か？導入するにあたって何をすれば良いのか？の段階にある初心者から、既に現場でHACCPの運用にあたっている品質管理担当者までを対象としております。食品加工事業者や飲食店だけでなく、これからは農業者もHACCPの考え方を理解する必要があります。食品加工、飲食、流通、農業など幅広い分野から研修会にご参加いただきHACCPへの理解を深め、日本の食を世界に誇れる産業へと築き上げていきましょう。

食の安全から持続可能な社会へ

HACCPに取り組むことで世界中で取り組まれているSDGs（持続可能な開発目標）の達成にも近づくことができます。③「すべての人に健康と福祉を」、⑧「働きがいも経済成長も」、⑨「産業と技術革新の基盤をつくろう」、目標⑩「つくる責任つかう責任」とHACCPの繋がりを考えてみると、HACCPに取り組むことで安全な食品を流通させることができ、消費者の健康が守られます。また、HACCPの導入で食品産業の基盤をつくり、国際的に信頼のおける食品衛生管理の実現により日本の食の更なる経済成長、返品による廃棄ロスの削減、安全な包装容器の使用にも繋がります。日本の食品産業を持続可能なものとするためにはHACCPへの取り組みが重要な課題となります。

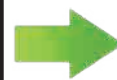


お申込み・お問合せ

お申込みは裏面の申込書をFAXかEメールで送付いただくか、下記URLまたは右の2次元バーコードから申し込みサイトにアクセスして下さい。問い合わせはEメール以外にもLINEトークでも受け付けます。左のQRコードから友だち追加をお願いします。

申し込みサイト URL:http://www.sucseed.co.jp/haccp_workshop_entry.html

事務局：サクシード株式会社
担当：梅津 国英
TEL：03-4520-8652
FAX：03-4520-8653
Eメール：info@sucseed.co.jp



HACCP研修会 in 山口

定員10名



◆会場 小月パン工房

山口県下関市小月本町1丁目1-9
JR小月駅より徒歩8分

◆日時 ①2020年5月11日(月)・18日(月)・19日(月)

②2020年5月12日(火)・13日(水)・14日(木)

※①月曜3週コース ②3日連続コースをお選びください。

◆参加費 45,000円(税込み)

※1日目の基礎研修のみ参加の場合 28,000円(税込み)

※1日目のみの受講の場合、後日開催される当研修会の後半2日間の参加で管理者講習の修了証を発行致します。基礎講習を受講済で管理者講習後半2日間への参加は25,000円(税込み)となります。

※昼食はご自身でご用意ください。昼休憩時に外食や小月パン工房で美味しいパンの購入も可能です。

◆内容 【1日目】 HACCP基礎研修(座学) 10:00~18:30 終了後20:00まで講師は補習に付き合います

HACCP概論(適合性確認、認証の差異を含む。食品衛生法改正のその後)
一般衛生管理、環境衛生・ベストコントロール、製品仕様書・フローダイアグラム
危害要因、HACCPプラン。事例紹介。

【2日目】 HACCP管理者研修(実習) 9:30~18:30 終了後20:00まで講師は補習に付き合います

食品品質プロフェッショナルズの提唱するビジュアルイノベーションにそった
HACCPプラン作成実習。

【3日目】 HACCP管理者研修(発表) 9:30~17:30 終了後18:30まで個別相談会

各自の作成したHACCPプランの発表と質疑応答。

※研修会の資料は事前に電子データで配布しますので、当日はノートPCやタブレットでデータを閲覧しながらの受講をお勧めします。プリントアウトしての持参でも構いません。実習中、課題発表ではノートPCを使用しているほうがはるかに便利です。ノートPCのお持ち込みを強く勧めます。

当研修会はCodexのHACCPガイドラインに準拠しております。また、3日間の受講により「HACCPシステムについて相当程度の知識を持つと認められる者」の要件を満たすことができ、3日間の受講修了者には「HACCP管理者研修会修了証」を交付致します。食品事業者であればHACCP管理者としての力量を示すことができ、農業関連ではGLOBALG.A.P.内部検査員の資格要件の1つなどにも該当します。

講師のご紹介



講師：広田 鉄磨

◆プロフィール

一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ代表 広田鉄磨
日本・海外諸国にて製造、開発、品質保証業務、ISO22000導入指導、及び200社以上の二者監査を実施。GFSI日本のコアメンバーとして食品安全マネジメント国際規格の普及に携わる。2015年にネスレ日本退社後、関西大学化学学生命工学部特任教授として食品安全を考える傍ら、食品安全研究団体「一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ」を設立。元厚生労働省HACCP支援ツール研究開発班メンバー。農水省主導JFS規格創設メンバー。一般社団法人日本食品安全協会最高顧問。
資格：HACCP指導員、ISO22000主任審査員

お申込み

表面のURLもしくは2次元バーコードから申し込みサイトへアクセスし、必要条件を入力し送信いただくか、下記に記入いただきFAXかEメールでお申込み下さい。

※2日コースは1日目基礎講習を受講済みの方のみ

コース	A □ 5月12~14日 (3日)	D □ 5月11日・18日・25日 (3日)
	B □ 5月12日 (1日)	E □ 5月11日 (1日)
	C※□ 5月13日・14日 (2日)	F※□ 5月18日・25日 (2日)

ご連絡先	貴社名	事業所
	お申込者名	ご所属
	役職名	E-mail
	ご住所 〒	
	TEL	FAX

参加者	お名前	ご所属	役職名	参加コース ※ <input checked="" type="checkbox"/> チェック
				<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F
				<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F

どこでこの研修の情報を得ましたか	
------------------	--

【お申し込み後】

- ・お申込み情報を受領後、事務局より受領メールを送信致します。
- ・受領後にお申込者様宛に請求書をお送りしますので、期限内にお振込みをお願いします。
- ・受講料の入金を確認後、開催概要、受講票をメールにて送信致しますのでプリントアウトの上会場へお持ちください。
- ・申し込み後、研修会に出席できなくなった場合は代理の方の出席をお願い致します。やむを得ず欠席の場合は必ず事務局までご連絡下さい。以下の規定に基づき料金を申し受けます。
- 研修3日~1週間前の連絡 受講料 70%
- 研修当日~2日前の連絡 受講料 100%
- ・原則として銀行振り込みの場合、領収書の発行は致しません。また振り込み手数料はご負担ください。
- ・最小定員数に満たない場合など、事情により中止になる場合がございますがご了承下さい。その際受講料は全額返金致します。