



HACCP講習会 in 札幌

開催のご案内 定員21名

主催：SucSeed株式会社
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 札幌

～持続可能な食品産業へ～

会場：かでの2・7 730会議室
北海道札幌市中央区北2条西7丁目 道民活動センタービル
・JR札幌駅南口：徒歩13分
地下鉄 さっぽろ駅（10番出口）：徒歩9分
大通駅（2番出口）：徒歩11分
西11丁目駅（4番出口）：徒歩11分
公共地下歩道（1番出口）：徒歩4分

日時 2021年1月26日（火）・27日（水）・28日（木）

3日間の講習です。 ※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講習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。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、食品産業の基盤が強化され、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。これらはSDGsの目標である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」、⑫「つくる責任つかう責任」などの達成に繋がります。日本の食品産業を持続可能なものとするためにも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: <https://www.sucseed.co.jp/haccpworkshop-210126-28.html>

事務局：サクシード株式会社
担当：梅津/西
TEL：03-5829-6038
FAX：03-5829-6039
Eメール：info@sucseed.co.jp



HACCP講習会 in 札幌

主催：SucSeed株式会社
実施主体：一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ

※当社の講習会は新型コロナウイルス感染拡大防止対策を徹底しております。詳しくは表面のQRコードより申し込みサイトをご確認ください。

◆会場 かねて2・7

〒060-0002

北海道札幌市中央区北2条西7丁目 道民活動センタービル

JR札幌駅南口より徒歩13分、さっぽろ駅(10番出口)より徒歩9分、大通駅(2番出口)より徒歩11分

西11丁目駅(4番出口)より徒歩11分、公共地下歩道(1番出口)より4分

定員21名

◆日時 2021年1月26日(火)・27日(水)・28日(木)

◆参加費 45,000円(税込み)

1日目の基礎研修のみ参加の場合 25,000円(税込み)

※1日目のみの受講の場合、後日開催される当講習会の後半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20,000円(税込み)となります。

※昼食はご自身でご用意ください。昼休憩時に外食やお持ち込みでの飲食も可能です。

◆内容 【1日目】 HACCP基礎研修(座学) 9:30～18:30 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・ペストコントロール、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ライゼーションにそった
HACCPプラン作成実習。

【3日目】 HACCP管理者研修(発表) 9:30～17:00 終了後17:00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開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 下記の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して下さい。

お申込みは下記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:<https://www.sucseed.co.jp/haccpworkshop-210126-28.html>

事務局：サクシード株式会社
担当：梅津 国英
TEL：03-5829-6038
FAX：03-5829-6039
Eメール：info@sucseed.co.jp

