

第55回 品質管理セミナー

受講料
無料

HACCP義務化に向けた取り組み

【構築のポイント、認証の活用、一般衛生管理、有害生物管理】

安全性の高い食品の生産性の向上のために厚生労働省は「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を開催し、2016年12月26日に最終とりまとめを公表しました。これにより、我が国におけるHACCP制度化が推進され、例外なく全ての食品企業がHACCP導入を求められることとなりました。このたび、HACCP導入を計画するお客様に、より有効な手段と注意ポイントをお知らせすることを目的として、本セミナーを企画いたしました。知見を習得していただくだけでなく、当社を今まで以上に活用いただき、より良いシステム作りの一助になればと考えております。この機会にぜひ本セミナーにご参加下さるようお願い申し上げます。

株式会社フジ環境サービス 常務取締役 高橋 朋也

東京会場

日時

2017年9月12日(火)
13:30~16:30

場所

北区赤羽会館
東京都北区赤羽南1-13-1

申込方法

裏面のお申込書をFAXでお送りください。
準備の都合上、9月5日までに申し込み
ください。
但し、定員になり次第締め切らせて頂
きます。

問い合わせ先

株式会社 フジ環境サービス 関東支店
〒334-0011埼玉県川口市三ツ和3-4-4
TEL:048-287-0194 FAX:048-287-0260
E-mail tokyo@fujikankyo.com 担当: 原木



●アクセス●

JR「赤羽駅」南改札口より徒歩5分

静岡会場・大阪会場もございます

第54回
静岡

2017年9月7日(木) 13:30-16:30
場所: グランシップ
静岡市駿河区池田79-4

第56回
大阪

2017年10月20日(金) 13:30-16:30
場所: エル・おおさか
大阪市中央区北浜東3-14

主催  株式会社フジ環境サービス

静岡支店 : 静岡市駿河区中島773-1

関東支店 : 川口市三ツ和3-4-4

関西営業所 : 京都市山科区大塚中溝36-1

プログラム(各会場共通)

受付

13:15~

第1部

食品業界におけるHACCP義務化の先

HACCPの制度化の決定をうけ、全ての食品企業がこの制度の対象となりました。これから導入される企業におかれましては、まずは制度化にいたった背景を知り、具体的にどのような準備をスタートすべきか、もし認証を取得する場合はどのような仕組みを活用すべきか、等をご理解いただくことが大切です。本項では、これらについて分かりやすくご説明いたします。

株式会社フジ環境サービス
常務取締役
高橋 朋也

第2部

全ての基盤となる一般衛生管理の重要性

HACCP制度化に向けた取り組みとして、厚生労働省は一般衛生管理を必須としています。なぜなら、現在発生している食品事故の多くはHACCPプラン外の要因で起きているからです。本項では、導入を計画されている皆様に、一般衛生管理に関する構築の仕方について分かりやすくご説明いたします。

株式会社フジ環境サービス
関東支店 次長
田辺 堅太郎

休憩

第3部

グローバルガイドラインで要求される有害生物管理手法

HACCPを導入している企業でも、虫によるトラブル(異物混入など)が相次いでいます。FSSC22000等の認証取得をご計画の方はもちろん、一般衛生管理項目の一つとして有害生物管理を強化したいとお考えの方々におかれましても、どのような管理手法を活用していくべきか、本項で分かりやすくご説明いたします。

株式会社フジ環境サービス
関東支店 次長
平尾 和也

Q&A

16:10~16:30

【第55回東京品質管理セミナー 参加申込書】

| | | | |
|-----|--------|----------------|--|
| 御社名 | ふりがな | | |
| | | | |
| お名前 | 部署・役職名 | E-mailアドレス(必須) | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| ご住所 | ふりがな | | |
| | 〒 | | |
| TEL | | FAX | |

お申込みFAX

株式会社フジ環境サービス関東支店

〒334-0011 埼玉県川口市三ツ和3-4-4

TEL:048-287-0194

E-mail tokyo@fujikankyo.com (担当: 原木)

FAX 048-287-0260