

第16回 美しい街づくりセミナー

食の安全に向けたHACCPの取り組み方

主旨

兵庫県内の食品製造施設の衛生管理担当者等
(一般社団法人兵庫県食品産業協会会員、一般社団法人神戸食品微生物科学協会会員)を中心に、
食品の安全性の向上を目指して、
国の薦める新HACCP方式と兵庫県HACCP方式について研修会を実施いたします。

日時 2015年12月4日(金)
時間 13:30~17:00(受付 13:00~)
会場 兵庫県民会館(10F) 福の間
兵庫県神戸市下山手通4-16-3
TEL 078-321-2131

受講料 無料

申込方法 各所属団体の事務局にお申込み
ください

(一社)兵庫県食品産業協会

FAX:078-361-8155

E-mail:h-ssk@eagle.ocn.ne.jp

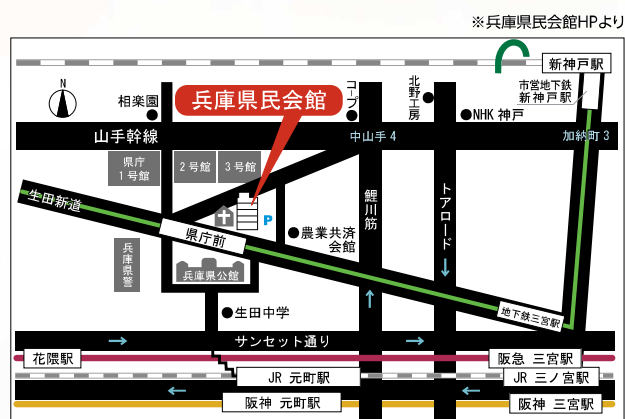
(一社)神戸食品微生物科学協会

E-mail:info@kobe-biseibutsu.or.jp

申込締切 準備の都合上、11月13日までに
お申し込みください

尚、定員(90名)になり次第締め切らせていただきます
応募者多数の場合は、会員を優先させていただきますのでご了承ください

ご注意 キャンセルは開催日3日前までに必ずご連絡をお願いします



- 地下鉄山手線 県庁前駅下車 東出口1から右へ50m
- JR神戸線 元町駅下車 北へ徒歩約7分
- 阪神本線 元町駅下車 北へ徒歩約7分

主催 一般財団法人 環境文化創造研究所 美しい街づくり推進協議会
共催 一般社団法人 兵庫県食品産業協会
一般社団法人 神戸食品微生物科学協会
後援 兵庫県

プログラム(概要)

※講師の変更や終了時間が前後する場合がございます

- 司会者挨拶 一般財団法人 環境文化創造研究所
- 開会挨拶 一般社団法人 兵庫県食品産業協会 泉谷 事務局長

●第1演題 「HACCP 型管理運営基準の導入と今後の動向」

東海大学海洋学部水産学科食品科学専攻

教授 山本 茂貴 氏

(元国立医薬品食品衛生研究所 食品衛生管理部長)



HACCPは食品の安全にとって不可欠なシステムです。

世界に向けて日本の衛生管理基準をアピールするためにも将来の義務化を見据え法律の改正が必要でした。

今回の法改正の内容と方向性について紹介いたします。

●第2演題 「HACCP に基づく衛生管理の推進」

兵庫県健康福祉部健康局生活衛生課

副課長 都倉 敏明 氏



兵庫県では、食品の安全性向上を図るため、「ひょうご HACCP 基準要綱」及び

「兵庫県版 HACCP 認定制度」により、段階的な HACCP の導入を指導しています。

HACCPに基づく衛生管理の普及推進している兵庫県の取り組みを紹介いたします。

- 閉会挨拶 一般社団法人 神戸食品微生物科学協会 会長 武政 二郎

■お申込み先

お申込みは各所属団体の事務局のホームページにてお申し込みください

一般社団法人 神戸食品微生物科学協会

URL : http://www.kobe-biseibutsu.or.jp/mt_sozo/detail.php?SCD=224

■お問い合わせ先

Kanbunken
環境文化創造研究所

一般財団法人 環境文化創造研究所 美しい街づくり推進協議会

事務局：小田・林

〒564-0062 大阪府吹田市垂水町 2-7-33 TEL 06-6338-9794