

「HACCPの基礎知識」の開催について

平成27年度に静岡県管理運営基準（食品衛生法施行条例）が改正され、HACCP導入型基準が追加されました。

食品製造においては、HACCPによる衛生管理が国際的な標準にもなっています。

そこで、HACCPの基礎を学ぶ研修会を開催します。HACCPのポイントである危害要因の分析や重要管理点の設定をワークショップ形式で学びます。

記

1. 日時 平成29年3月7日（火）
 - ・ 午前の部 9：45～12：15（受付9：30～）
 - ・ 午後の部 13：15～15：45（受付13：00～）※午前の部、午後の部とも同じ内容です。いずれかにお申込み下さい。
2. 場所 静岡県男女共同参画センター「あざれあ」4階 第1研修室
3. 内容 テーマ「HACCPの基礎知識と実践」
ワークショップを取り入れながら、HACCPの知識を深めます
講師：カムイブレインズコンサルタント（株） 浅田泰晴氏
4. 定員 各回60名（先着順）
5. 受講料 無料
6. 申込方法 別紙申込書にて、FAXまたは郵送にてお申し込みください。
定員になり次第締め切ります。

～HACCPとは～

原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、異物混入や微生物汚染等の危害要因を分析・特定した上で、危害の発生防止につながる重要な工程を継続的に監視・記録するシステムです。

HACCP方式を用いることで、問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能になるとともに、原因の追究を容易にすることも可能になります。