

令和2年度 第3回HACCP実践ワークショップ

おおいた食品産業企業会は、県内食品加工企業の円滑なHACCP導入を支援するため、受講企業の商品1アイテムについて、HACCPに基づく衛生管理に必要な「プラン」を作成するワークショップを開催します。

食品衛生法改正により制度化され、遅くとも令和3年6月までにはHACCPに沿った衛生管理に取り組む必要があります。また、大手小売業者との取引には、HACCPの導入が求められつつある現状です。

本ワークショップを受講して、取引先からの信頼を高めるため、関係者の皆様の積極的な受講をお願いします。

1. ワークショップ概要

日時 令和2年9月25日（金） 9：00～17：00

場所 由布市商工会 湯布院支所（由布市湯布院町川上3064-7）

【※駐車場の数に限りがありますので、あらかじめご了承ください。】

講師 ロイドレジスタージャパン株式会社 今城 敏 氏

大手食品メーカー・大手日用品化学メーカーの食品衛生研究、工場衛生管理、開発時の微生物学的品質設計、食品品質保証を歴任。農林水産省出向中には、HACCP支援法改正を技術支援し、高度化基盤事項を設計。

農水省FCPアドバイザー、一財）食品産業センターHACCP検討委員、立命館大学客員研究員、食品衛生協会HACCP指導者

2. 受講に際してのお願い

- ・衛生管理の責任者等の実務担当者の受講をお願いします。
- ・1日で自社アイテムのプランを作成する内容のため、途中退席・途中参加はご遠慮願います。
- ・HACCPプランを作成したい御社商品のうち1アイテム（製造工程が複雑な商品、共通の製造工程が多い商品等）について、以下の資料を準備して下さい。

- 商品の外観と表示の写真（現物をご持参頂いても結構です）
- 製造施設や設備の写真や図面など
- 製造工程がわかるもの
- フローダイアグラムや危害要因分析表など（既に作成されている場合）

・新型コロナウイルス感染症等の感染予防対策のため、受講の際はマスクを着用の上、発熱等の症状がある場合は受講を控えていただくようお願いいたします。（当日、参加者には検温等を行います。）

