

参加費無料

～HACCPの次の一手！

具体的演習で構築する最新の食品安全システム～

# 第3回 HARPCに基づく 食品安全計画作成講座

11.4 火  
9:30 - 16:30

こんなお悩みありませんか？

- ☒ HACCPの次に進みたい
- ☒ 米国向け輸出や国際基準へ対応したい
- ☒ 食品安全計画を見直し・強化したい

## 内容

HARPC（これまでのHACCPの進化型）の基本から食品安全マネジメントシステム（FSMS）との効果的な連携、そして具体的な食品安全計画作成に至るまでを、座学と演習を交えて学びます。

午後は、架空のメーカーをモデルとしたケーススタディに取り組み、実務に即した計画作成の全プロセスを体験いただけます。

開催場所 ホルトホール大分  
403会議室  
(大分市金池南1丁目5-1)

定員 先着20名

締切：10/24（金）まで  
(定員に達し次第終了)

※受講希望の方は別紙「申込書」を提出してください。

## セミナー受講者の声

公演中に危害要因分析データベースの紹介を受け、会社内で共有しました。

予防コントロールの事など、知らなかったことを知ることができて良かったです。

海外輸出の資料を作成するうえで大変参考になりました。

講師

今城 敏

食品安全技術センター 代表



長年にわたり、食品安全分野の第一線で活躍  
おおいた食品産業機業界のHACCP研修講師を務め、大分県内の食品事業者100社以上に指導、  
わかりやすく親しみやすい指導に定評

