

「HACCPに対応した、食品安全を保証する設備の保守点検とは」

事前申込必要

食品製造業には、「食の安全」のための衛生管理が求められており、そのマネジメントシステムとして、HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) があります。HACCP 遂行上、製造プロセスで使用する設備の信頼性を高め安定生産を維持していくために、設備管理は重要です。

本セミナーでは、HACCPにおける危害要因に即した設備管理の進め方と題し、食品安全のためのHACCPの重要性、効果的な構築の方法、また、設備保守項目の分析から、保守計画ならびに保守作業策定と実行までを、「具体的な改善手法」を交えながら紹介してまいります。

・ 食品加工装置を使用されている方を対象としています

(十勝地区の食品関連企業従業員 (例えば牛乳・生肉・豆腐・菓子等を製造されている方))



第1部 (13:30～14:20)

HACCPシステムと設備の保守・点検

講師：帯広畜産大学 特任教授 渡辺信吾

第2部 (14:30～16:20)

衛生管理における危害要因に即した設備管理の進め方

講師：株式会社日本能率協会コンサルティング (JMAC) 取締役 守田 義昭氏

会場：帯広畜産大学 地域連携推進センター 2階マルチルーム

(〒080-8555 帯広市稲田町西2線11番地)

お問い合わせ先 (お申込み方法は裏面をご覧ください)

国立大学法人帯広畜産大学 地域連携推進センター

食品安全マネジメントシステム推進室 tel(0155)49-5771 (担当:坂本)

講演会「HACCPに対応した、食品安全を保障する設備の保守点検とは」申込書

申込期限 7月20日(金)

※定員に達しましたら、期限前に募集を停止いたしますのでご了承ください。

- ・下記事項をご記入の上、メールかFAXにて送付お願い致します。
- ・個人情報は適切に管理し、本セミナーの運営のみに使用します。

メール：syokuanzen@obihiro.ac.jp

F A X：(0155) 49-5775

氏名		
ふりがな		
企業・団体名		
部署		
電話番号		
住所		
メールアドレス		

