



HACCP Hazard Analysis Critical Control Points

研修会 開催のご案内

企画：SucSeed株式会社 協力：株式会社アグリインキュベーター
実施主体：一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ



HACCP研修会 in 東京

～持続可能な食品産業へ～

会場：あすか会議室 神田小川町 501号室
〒101-0052
東京都千代田区神田小川町2-1-7 日本地所第7ビル
・地下鉄各線小川町駅・淡路町駅・新御茶ノ水駅B7出口 すぐ
・JR御茶ノ水駅・神田駅より徒歩 8分

日時 2019年12月10日（火）・11日（水）・12日（木）

定員30名 3日間の基礎・管理者研修 ※1日目の基礎研修のみの参加も可



HACCP義務化へむけて

食品衛生法の改正により2021年6月までに原則として全ての食品等事業者（飲食店を含む）がHACCPを導入しなくてはなりません。義務化に向けて正しいHACCPを理解し現場で適切な管理を実践する為の研修会を開催します。HACCPとは何か？今から取り組むにあたって何をすれば良いのか？の段階にある初心者から、既に現場でHACCPの運用にあっている品質管理担当者までを対象としております。食品加工事業者や飲食店だけでなく、これからは農業もHACCPの考え方を理解する必要があります。食品加工、飲食、流通、農業など幅広い分野から研修会へご参加いただきHACCPへの理解を深め、日本の食を世界に誇れる産業へと築き上げていきましょう。

食の安全から持続可能な社会へ

HACCPに取り組むことで世界中で取り組まれているSDGs(持続可能な開発目標)の達成にも近づくことができます。目標3「すべての人に健康と福祉を」、目標8「働きがいも経済成長も」、目標9「産業と技術革新の基盤をつくろう」、目標12「つくる責任つかう責任」とHACCPの繋がりを考えてみると、HACCPに取り組むことで安全な食品を流通させることができ、消費者の健康が守られます。また、HACCPの導入で食品産業の基盤をつくり、国際的に信頼のおける食品衛生管理の実現により日本の食の更なる経済成長、返品による廃棄ロスの削減、安全な包装容器の使用にも繋がります。日本の食品産業を持続可能なものとするためにはHACCPへの取り組みが重要な課題となります。



お申込み・お問合せ

事務局：サクシード株式会社

担当：梅津 国英
TEL：03-4520-8652
FAX：03-4520-8653
Eメール：info@sucseed.co.jp

お申込みは裏面の申込書をFAXかEメールで送付いただくか、下記URLまたは右の2次元バーコードから申し込みサイトにアクセスして下さい。

URL:http://www.sucseed.co.jp/haccp_workshop_entry.html



HACCP研修会 in 東京 定員30名



◆会場 **あすか会議室 神田小川町 501号室**
 東京都千代田区神田小川町2-1-7 日本地所第7ビル
 ・地下鉄各線小川町駅・淡路町駅・新御茶ノ水駅B7出口 すぐ
 ・JR 御茶ノ水駅・神田駅より徒歩 8分

◆日時 **2019年12月10日(火)・11日(水)・12日(木)**

◆参加費 **66,000円(税込み) ※1社2名以上の参加で一人あたり2,000円割引致します。**
 1日目の基礎研修のみ参加の場合 **46,000円(税込み)**

※1日目のみの受講の場合、後日開催される当研修会の後半2日間の参加で修了証を発行致します。
 基礎研修を受講済で管理者研修2日間への参加は28,000円(税込み)を予定しております。
 ※昼食はご自身でご用意ください。休憩時間に外で済ませるか、お持ち込みでの飲食も可能です。

- ◆内容
- 【1日目】 **HACCP基礎研修(座学) 10:00～18:30 終了後20:00まで個別相談会**
 HACCP概論(適合性確認、認証の差異を含む。食品衛生法改正のその後)
 一般衛生管理、環境衛生・ペストコントロール、製品仕様書・フローダイアグラム
 危害要因、HACCPプラン。事例紹介。
 - 【2日目】 **HACCP管理者研修(実習) 9:30～18:30 終了後20:00まで個別相談会**
 食品品質プロフェッショナルズの提唱するビジュアライゼーションにそった
 HACCPプラン作成実習。
 - 【3日目】 **HACCP管理者研修(発表) 9:30～17:30 終了後18:30まで個別相談会**
 各自の作成したHACCPプランの発表と質疑応答。

※研修会の資料は事前にデータで配布しますので、当日はノートPCやタブレットで
 データを閲覧しながらの受講をお勧めします。プリントしての持参でも構いません。

当研修会はCodexのHACCPガイドラインに準拠しております。3日間の受講により「HACCPシステムについて
 相当程度の知識を持つと認められる者」の要件を満たすことができ、3日間の受講修了者には「HACCP管理者
 研修会修了証」を交付致します。食品事業者であればHACCP管理者としての力量を示すことができ、農業関連
 ではGLOBALG.A.P.内部検査員の資格要件の1つなどにも該当します。

講師のご紹介



講師：広田 鉄磨

◆プロフィール

一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ代表 広田鉄磨
 日本・海外諸国にて製造、開発、品質保証業務、ISO22000導入指導、及び200社以上の二者監査を実施。GFSI日
 本のコアメンバーとして食品安全マネジメント国際規格の普及に携わる。2015年にネスレ日本退社後、関西大学化学生
 命工学部特任教授として食品安全を考える傍ら、食品安全研究団体「一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ」を設立。
 元厚生労働省HACCP支援ツール研究開発班メンバー。
 農水省主導JFS規格創設メンバー。一般社団法人日本食品安全協会最高顧問。
 資格：HACCP指導員、ISO22000主任審査員

お申込み

表面のURLもしくは2次元バーコードから申し込みサイトへアクセスし、必要条件を入力し送信いただくか、
 下記に記入いただきFAXかEメールでお申込み下さい。

コース	Aコース、HACCP基礎・管理者研修 3日間 66,000円
	Bコース、HACCP基礎研修 1日間 46,000円

ご 連 絡 先	貴社名		事業所	
	お申込者名		ご所属	
	役職名		E-mail	
	ご住所	〒		
	TEL		FAX	

参 加 者	お名前	ご所属	役職名	参加コース ※ <input checked="" type="checkbox"/> チェック
				<input type="checkbox"/> Aコース <input type="checkbox"/> Bコース
				<input type="checkbox"/> Aコース <input type="checkbox"/> Bコース

備考欄	紹介者などご記入下さい
-----	-------------

【お申し込み後】

- ・お申込み情報を受領後、事務局より受領メールを送信致します。
- ・受領後にお申込者様宛に請求書をお送りしますので、期日内にお振込みをお願いします。
- ・受講料の入金を確認後、開催概要、受講票をメールにて送信致しますのでプリントアウトの上会場へお持ちください。
- ・申し込み後、研修会に出席できなくなった場合は代理の方の出席をお願い致します。やむを得ず欠席の場合は必ず事務局までご連絡下さい。以下の規定に基づき料金を申し受けます。
- 研修3日～1週間前の連絡 受講料 70%
- 研修当日～2日前の連絡 受講料 100%
- ・原則として銀行振り込みの場合、領収書の発行は致しません。また振り込み手数料はご負担ください。
- ・最小定員数に満たない場合など、事情により中止になる場合がございますがご了承下さい。その際受講料は全額返金致します。