

食品衛生管理HACCP対策セミナー

(第2回三沢市特産品開発促進セミナー)

開催要領

1. 趣旨 「HACCP (ハサップ)」は、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握した上で、材料入荷から製品出荷に至る全工程の中でそれらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理手法であり、国際標準として普及、義務化が進められています。
- そこで、義務化に向けて事業の内容や環境で各々異なる衛生管理手法「HACCP」を正しく理解し、適切に対応していただくため、有識者講師による講演セミナーを開催するものです。

2. 日時 平成30年7月17日(火) 13:30~16:00

3. 場所 三沢市総合社会福祉センター 2階ホール

4. 対象 食品の生産や製造、調理に関わる方、HACCPに関心のある方など

5. プログラム

時間	内容
13:30~13:40	開会 主催者あいさつ 三沢市経済部長
13:40~15:40	講演【演題】『HACCPを恐れず理解し、しっかりと手順を踏んで行えば、何だ意外と簡単！シンプル！』 【講師】(株)キースタッフ 代表取締役副社長 伊藤 順 氏
15:40~15:50	休憩
15:50~16:00	質疑応答
16:00	閉会

6. 参加料 無料

7. 申込方法 別紙参加申込書に必要事項を記入の上、郵送、FAXまたは持参

8. 申込締切 平成30年7月12日(木) 17:00 必着

9. 申し込み・問い合わせ先

三沢市 経済部 観光物産課 地産販売推進室 柿本、田中

〒033-8666 三沢市桜町一丁目 1-38

電話：0176-53-5111 (内線 523) FAX：0176-52-7513

