

食の安全・安心

食品衛生法が変わる！あなたの会社は大丈夫？

ハサップ 衛生管理・HACCPセミナー

食品流通の国際化や、東京オリンピック・パラリンピックの開催を見据え、食品衛生管理の水準を高める必要性が求められている昨今、国際基準であるHACCP（危害分析・重点管理点）方式を採用した衛生管理の制度化関連法が6月13日に公布されました。

すべての食品関連事業者の方が取組まなければならない緊急課題「HACCP」について、初心者の方にもわかりやすい、食の安全・安心に関するセミナーを開催します。

ご来場をお待ちしております。

2018
9/25 火
14:00～15:30

会場

小浜市役所 4階 大会議室

参加費 **無料** 定員 **100名**

対象者 小浜市内の農林漁業者（新規就業予定者含む）や事業者、支援機関の方など

テーマ

- 1) フードチェーン（漁港・市場・加工場等）における一般的衛生管理とHACCP
- 2) HACCPをめぐる最近の動き（制度化の動向）

講師 一般社団法人大日本水産会 国際・輸出促進部 首席専門調査役 **手塚 義博** 氏
てつか よしひろ

〈主な職歴〉
一般財団法人日本冷凍食品検査協会横浜事業所長、本部部長
一般社団法人大日本水産会品質管理部長、国際・輸出促進部長
等を経て現職

水産を例にお話しさせていただきますが、農業や加工業の方等にも共通する内容になっておりますので、小浜の食を担う方はぜひ、ご参加ください。

お申込書

電話、FAXまたはメールで、9月18日（火）までに小浜市役所農林水産課までお申込みください。
※当日参加も可能ですが、あらかじめお申込みいただいた方には席を確保します。

お名前

ご所属

ご住所

電話番号

※ご記入いただいた個人情報は適切に管理し、本セミナーの開催にのみ使用いたします。

お申込み先



小浜市 / 小浜市役所農林水産課 [担当：重田]

TEL : 0770-64-6023(直) FAX : 0770-52-1401

MAIL : nourinsuisan@city.obama.fukui.jp