

2023年度 HACCP・食品安全管理プログラム

近年の食の安全に対する関心の高まりと食品衛生管理の国際標準化の動きから、2021年度から全ての食品等事業者にはHACCPに沿った衛生管理の実施が求められるようになりました。

本セミナーでは、食品製造・加工に関わる方を対象に、HACCP制度化に関する情報提供を行うと共に、すでに先進的にHACCPシステムを導入している食品加工企業の事例を紹介します。

受講対象：食品製造事業者、飲食店営業、HACCPや食品安全に興味のある方

受講方法：対面、オンライン（ZOOM）およびオンデマンド

受講料：無料 ※ 通信料は受講者のご負担となります。

定員：対面での受講は各会場先着20名（※ 定員になり次第締め切らせていただきます）

オホーツク セミナー

日時：1月30日(火)13:30～15:30

場所：北見工業大学 B212教室（北見市公園町165番地）

講演1 HACCPに沿った衛生管理・生産管理

講師：北見工業大学 ウアテイ准教授

講演2 最近の食品安全情報

講師：帯広畜産大学 通山 志保客員教授



帯広セミナー

日時：2月20日(火) 13:30～15:30

場所：帯広畜産大学 産学連携センター（帯広市稲田町西2線11番地）

講演1 最近の食品安全情報

講師：帯広畜産大学 通山 志保客員教授

講演2 畜産事業所における衛生管理と食品安全マネジメントシステム

講師：IS022000審査員補 尾暮 仁氏



札幌セミナー

日時：3月8日(金) 13:30～16:00

場所：小樽商科大学 札幌サテライト（札幌市中央区北5条西5丁目7番地 sapporo55ビル 3階）

講演1 最近の食品安全情報

講師：帯広畜産大学 通山 志保客員教授

講演2 食品加工における従業員教育

講師：石屋製菓株式会社 柳澤 和宏氏

講演3 食品衛生管理のヒヤリハット事例～食品工場の現場から

講師：日糧製パン株式会社 沖 昇平氏



*** 受講申込 *** 募集要項をご覧のうえ、右の二次元コードまたは下記のURLからアクセスしてお申し込みください。

※ 申込締切は各セミナー開催日の5日前までとします。

URL ☞ <https://forms.gle/BA64DqGfopKcyWgK7>



※ 問い合わせ先：

国立大学法人 北海道国立大学機構 帯広畜産大学 教務課 社会人教育係

事務担当：鬼頭（平日9:00～16:00）

TEL：0155-49-5457

FAX：0155-49-5420

Email：rec_kyoumu@obihiro.ac.jp