



？ HACCPって何？何の為にHACCPをするの？
どうやって始めるの？2020年度義務化？

岡山県6次産業化
ステップアップセミナー

～HACCP管理手法の導入から学ぶ～ 食の安心・安全体制の強化

2日間
コース

食品を取り扱う事業者の方は、消費者の要望、流通からの要求や輸出への対応のため、食の安心・安全を強化する対策が進められています。当セミナーでは、HACCP（ハサップ）という、国際的基準の食品衛生管理方法の基礎から、具体的な管理手法導入に向けた対策までをお話します。
食の安心・安全な体制をしっかりと作り、ビジネスのステップアップを目指しましょう！

第1回：10月17日（火）

開催時間 13:00～17:00（受付12:30～）

I. 『HACCPの基礎』

- 1.HACCPとは何か
- 2.なぜ制度化されるのか
- 3.衛生管理、品質管理との関係性
- 4.HACCPは認証でも認可でもない、
HACCP管理手法の導入
- 5.何のためにHACCPを行うのか

第2回：10月24日（火）

開催時間 13:00～17:00（受付12:30～）

II. 『HACCPシステム構築のための7原則と 12手順について』

- 1.HACCPシステム構築をすることは何か
- 2.HACCPシステム構築に必要な役割と機能
- 3.HACCPの7原則12手順とは何か
- 4.事例を用いてHACCP7原則12手順を学ぶ

講師



伊藤 順（株キースタッフ代表取締役副社長）

事業統括ファイブアイズ・ネットワークス(株)を経てシルバー農業研究開発農園で無農薬・無化学肥料ののんにく栽培への従事を経て現職。



伊賀 維津雄（株キースタッフシニアアドバイザー）

味の素(株)食品総合研究所で商品開発・製造業務、商品開発研究所長、(株)ローソン執行役員品質管理本部本部長を経て、現職。

会場

おかやま西川原プラザ〔岡山市中区西川原255〕 ※無料駐車場あり

申込方法

FAXまたはHPの申込フォームにてお申込ください。
【 <http://www.okayama-keiei.jp/6ji/> 】

岡山県6次

募集
定員

20名

▽セミナー受講申込書（FAXでお申込される方は以下の枠に必要な事項をご記入ください）

フリガナ		事業所名	
お名前			
住所	〒		
TEL		FAX	
E-mail			

セミナー申込書FAX送信先⇒086-222-1672

主催・お問い合わせ先：岡山県6次産業化サポートセンター（岡山県商工会連合会）

〒700-0817 岡山市北区弓之町4-19-401

Tel.086-224-4341 Fax.086-222-1672 担当/中山・栢菅