

HACCP 義務化！準備はできていますか？

今見つめ直す 食品安全管理

～グローバル時代に問われる

食の安心・安全～

■ 日時 ■

平成29年

10月13日(金)

13:30~16:30

■ 場所 ■

ホテルクラウン

パレス甲府

3階 富士の間

■ 参加費 ■

無 料

■ 第一部 講演 13:40~15:10



エコア株式会社
代表取締役社長
宮澤 公栄 氏

ハサップ
HACCP*義務化をピンチからチャンスに変える！
取引先に応じた食品安全マネジメントの作り方

※HACCP……食品を製造・加工する過程において製品の安全を確保するための衛生管理手法

平成30年を目途に食品衛生法が変わり、HACCPが義務化され全ての食品営業許可業種を対象に規制を予定しています。本講演では、HACCP義務化の基本情報から、食品事業者の営業形態に適したHACCP認証の選び方まで、わかりやすく解説します。

講師～Profile～

食品安全規格において、HACCPやFSSC22000の審査やコンサルタントとして全国的に活躍。食品製造業はもとより、中小企業や市場、小売り、外食などに対しても現場重視の食品安全構築に多くの実績がある。GFSI日本LGトレーニングリーダー、農林水産省JFS検討委員会委員、厚生労働省HACCP手引き作成メンバー、東京都食品衛生自主管理認証制度審査事業者、高知県庁食品安全情報共有会議委員、京都中央卸売市場高度衛生管理講師、FSSC22000認定研修機関、新日本スーパーマーケット協会技術検討会副委員長、食の安心安全財団規格作成委員 他
著書：FSSC22000対訳（監訳）、FSSC22000規格解釈へのポイント、不況に打ち勝つ経営戦略、ISO22000認証取得宣言-小さな会社だからこそ、ISO9001/HACCP認証取得マニュアル 他

■ 第二部 講演 15:15~15:45



一般社団法人 山梨県食品衛生協会
常務理事・検査センター所長
中澤 智子 氏

県内のHACCP導入状況とサポート体制

山梨県食品衛生協会の食品衛生の普及・啓発にかかわる取組をご紹介します。また、県内事業者のHACCP等への取組状況や、HACCP導入に向けたサポート体制についてご紹介いたします。

講師～Profile～

山梨県食品衛生協会において、食品、水道水、環境水等の理化学分析に従事し、常務理事兼検査センター所長に就任。
2006年から全国給水衛生検査協会の飲料水試験法検討委員会委員として、水道法の検査法の改正・見直しの検討を行い、学会発表、論文投稿及び国へ検査法改正の提案を行っている。
2007年には、HACCP専門講師として、同年より毎年全国各地で開催されるHACCP責任者養成講習会にアドバイザーとして従事。
その他、長年に渡り専門家として食品衛生、品質管理などの講演を行うとともに、現在、山梨県内の食品製造業を中心にHACCPシステムの構築指導を行っている。
主な資格：ISO22000審査員、ISO9001審査員、環境計量士、臭気判定士、管理栄養士

■ 第三部 グループディスカッション
15:50~16:30

本会員の希望者が自社商品をブースにて展示します。実際に商品に触れながら、商品に対するご意見や課題等をご提案いただき、積極的な意見交換をお願いします。また、講師による特別ブースを設けます。講師への質問・情報交換する場としてご活用ください。

会場のご案内

会場: ホテルクラウンパレス甲府 (旧 厚生年金会館)

住所: 甲府市朝氣1-2-1

電話: 055-233-0777

電車 JR甲府駅からバスで約10分「城東3丁目」で下車し徒歩約5分

お車 中央自動車道 一宮御坂インターから約25分

甲府昭和インターから約20分

※ 駐車場は道を挟んで東側にあります(2ヶ所)



【お申込み方法】

別紙「参加申込書」をやまなし食のビジネス情報連絡会事務局(下記)宛に FAXして下さい。

お申込み期限: 平成29年10月5日(木)

【お問い合わせ】

やまなし食のビジネス情報連絡会

山梨中央銀行 営業統括部 公務・地方創生室(担当: 寺田、吉川)

〒400-8601 甲府市丸の内 1-20-8

TEL:055-224-1091/FAX:055-232-5562