



PCで



タブレットで



スマホで



移動不要



安心安全



いつでも

テクノ経営オンデマンド
ネット配信 技術セミナー

HPからも
お申込OK

インターネット環境があればOK (テキスト付)

責任者のための

～ 日本と世界の違い ～

セミナー番号A-117

申込用紙は下記QR
からも取得できます

HACCP **食**の安全強化プログラム



HACCP義務化から2年を経て、ジェネリックな衛生管理計画の模倣から自社事情に対応した自前のHACCP作りが求められています。原料管理対策、異物混入対策、消費(賞味)期限の見直しに焦点を当て、現場での実践に役立つ具体的な方法を提供することで、食品安全に関する意識と知識を高めます。食品の安全観と今日的な品質保証の在り方を理解し、安心・安全な食品づくりとは何か、を考えます。

HACCPの欠点 原料管理対策

- ・HACCPの弱点を知ることの重要性 (45分)
- ・半世紀前の遺産HACCPが生き残っている理由
- ・サプライヤー監視と原材料の危害要因分析
- ・3現主義を貫かないと脆弱なHACCPになりかねない

異物混入対策

(45分)

- ・異物を世界標準で見る
- ・不愉快な欠陥 Food Defect Levels (FDA)
- ・許容されない毛髪混入と防止対策の盲点
- ・リスクマネジメントとクライシスマネジメントで対策をお客様相談窓口のコミュニケーションスキル

消費(賞味)期限を見直すために

- ・食品ロスとMOTTAINAIとSDGs (50分)
- ・賞味期限と消費期限
- ・期限設定の見直しは必須 その方法は
- ・期限の見える化ではなく 積極的な見せる化
- ・期限切れ製品をリワークする事の是非

担当講師 **コンサルタント 戸ヶ崎恵一**

細菌検査関連会社の研究所で食品微生物などの研究開発に長年従事。代表取締役退任後、HACCPの普及活動に注力し、講演などを重ねながら食品工場の品質・衛生管理の支援活動を続けている。特定非営利活動法人近畿HACCP 実践研究会 理事 最高技術アドバイザー



(各回先着50名限定公開) 受講料、日程、お申込みは別紙(申込用紙)をご参照ください