

HACCPの基礎とプラン作成演習

HACCP(ハサップ)による安全管理について

HACCPは製造した食品による食中毒等の事故を防ぐための極めて論理的な食品の安全管理手法です。令和3年よりすべての食品製造事業者を対象に導入が義務化されましたが、取組んではいるが適切にプラン設計できているのか不安である、新商品を製造したいが何から始めたら良いかわからないなど、お困りの事業者様も多くいらっしゃると思います。本研修会では、HACCPについての講義と実際にHACCPプラン作成演習を行い、食品の安全管理手法を学んでいただきたく、この度、HACCPに関する研修会の開催を企画いたしました。

多数の皆様の参加を賜りたく、ご案内申し上げます。



日時 令和6年7月30日(火) 14:00~17:00 ※会場受付:13:30より

会場 北海道立工業技術センター 会議室 (函館市桔梗町379番地)

講師 有限会社マイクロバイオテック 代表取締役
旭川食品産業支援センター長

浅野 行蔵氏

- 内容**
- HACCPの基礎
 - HACCPプランの作成演習(グループワーク)
 - 作成したプラン発表と全体討論

定員 25名 (定員になり次第締め切らせていただきます。申し込み多数の場合、1社あたりの参加人数を制限させていただく場合がございます。)

受講料 無料

お申し込み方法

下記URLまたはQRコードからお申し込みください。

※お申し込みフォームへ移動します。

URL: <https://forms.gle/t7r9xAsthVoCNWCc8>

QRコード:



【会場案内図】



※ 会場に自動販売機は設置していませんので、お飲み物は各自でお持ちください。