京都の未来を拓く次世代産業人材活躍プロジェクト

【京の食サポート事業】

ON LINE開催

期間中**常時**閲覧可

受講料 無料

小さな食品製造会社向け

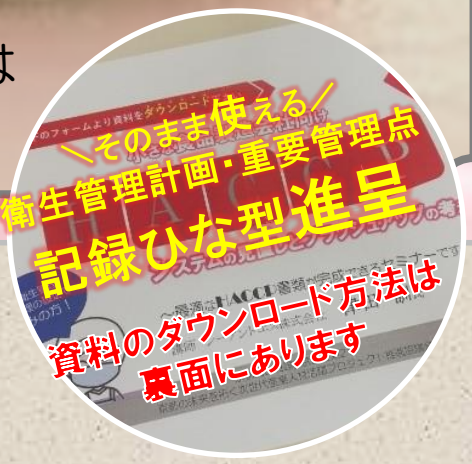
HACCP

システムの見直しとブラッシュアップの考え方

～衛生管理計画・重要管理点の設定でお悩みの方～

30分で最適な書類が完成できるセミナーです

◆衛生管理計画に選ぶべき９項目とは
◆食品別の重要管理点の設定ポイントとは
◆HACCPの間違いやすいポイントとは



公開期間 2021年9月1日～2022年1月31日

対象 小さな食品製造会社
※従業員50人未満のB基準HACCP事業所

講師 シーアンドエス株式会社 津田 訓範氏
※裏面プロフィール参照

閲覧方法 URLやQRコードから直接閲覧可能(事前申込不要)

URL https://kyoto-jisedaip.jp/support/haccp2021/

セミナー動画閲覧

スマホはこちらら

主催 京都府、(公財)京都産業21
京都の未来を拓く次世代産業人材活躍プロジェクト推進協議会

本事業は、京都府が厚生労働省の「地域活性化雇用創造プロジェクト」の採択を受けて、京都府・京都市をはじめとする産学公・公労使の「オール京都」体制で実施する「京都の未来を拓く次世代産業人材活躍プロジェクト」の一環として取り組むものです。

講師　Profile

■シーアンドエス株式会社　津田　訓範氏

＜略歴＞

・北里大学水産学部水産食品学科卒
・FSSC22000(ISO22000)食品安全マネジメントシステムのコンサルティング、危害要因分析・HACCPプラン作成・SSOPなどの構築、監査、教育などに従事
・GFTC(カナダ)のHACCPトレーニング200時間以上受講
・衛生検査技師(衛生検査技師名簿登録番号43579号昭和61年4月30日厚生省)
・InternationalHACCPAllianceインストラクター(1998年)
・FSPCA(The Food Safety Preventive Controls Alliance)予防管理適格者(PCQI=Preventive Controls QualifiedIndividual)
・JRCA(一般社団法人日本要員認定協会)登録食品安全マネジメントシステム(ISO22000:2018)審査員補（F1214）

津田　訓範講師

セミナー時間 30分

セミナー　contents

Session1	法律改正の概要　(5分間)
Session2	HACCPシステム見直しの必要性　(5分間)
Session3	衛生管理計画の再確認　(10分間)
Session4	食品別HACCPの考え方を取り入れた管理について　(10分間)

セミナー資料入手方法

ーそのまま使える「衛生管理計画・重要管理点」記録ひな型進呈ー

＜ホームページ画面＞

資料は閲覧前にダウンロードください

ここからダウンロードできます！

お問合せ先

公益財団法人 京都産業21

市場開拓支援部　(担当　飯田)

TEL：075-315-8590　　E-MAIL：market@ki21.jp