AIG損保

リスクマネジメントセミナー
「HACCPに沿った衛生管理」の制度化に向けて
食品等事業者に求められる対応

HACCPは既に世界的に導入や義務化が進められていますが、日本においても、今年の6月13日、食品衛生法等の一部を改正する法律が公布されました。

約15年ぶりに改正された食品衛生法では、原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、「HACCPに沿った衛生管理」の実施が求められ、食品等事業者はその対応が急務となっています。「HACCPに沿った衛生管理」は小規模事業者や飲食店についても例外ではなく、取り扱う食品の特性等に応じた「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」と呼ばれる取組が必要となりますが、その対象範囲や具体的な対応がわからずに対応に苦慮しているとの声も聞かれます。

本セミナーでは、食品等事業者がHACCP導入にあたって直面する課題とその対応について、具体的にわかりやすく解説いたします。

講演：『HACCP制度化がスタート！導入のためのポイント解説』

- HACCPとハザード（危害要因）
- HACCPを取り巻く状況
- 多品目の業態におけるHACCP的衛生管理
- HACCPに取り組むためのポイント　など

講師：今城　敏　氏

ロイドレジスタージャパン株式会社
執行役員　食品事業部長
立命館大学　客員研究員

«講師プロフィール»

山崎製パン（株）にて食品衛生や保蔵技術の研究、工場の衛生責任者を務める。

その後、花王（株）の食品事業における微生物学的品質保証の設計や研究、食品品質保証室室長、食品分野の技術渉外などを歴任。

農林水産省へ出向し、フードコミュニケーションプロジェクトFCP事務局、HACCP支援法改正の技術支援を行い、日本版一般衛生管理プログラムである高度化基盤事項確認項目を設計。

GFSI(グローバル食品安全イニシアティブ)では、ガイダンス文書作業部会メンバーとして活動し、日本ローカルの組織立上げから関わり国内への普及にも尽力。

農林水産省FCPアドバイザー、一財）食品産業センターHACCP検討委員、一財）東京顕微鏡院アドバイザー、立命館大客員研究員、帯広畜産大元客員教授、ISO 22000プリンシパル審査員、HACCP指導者、PCQIリードインストラクターなど。

一般社団法人 愛知県法人会連合会　　AIG損害保険株式会社

リスクマネジメントセミナー
「HACCPに沿った衛生管理の制度化に向けて食品等事業者に求められる対応」

【開催概要】

日　時：2018年12月10日(月)

14:30 ～ 16:30 (受付開始 13:30 ～)

会　場：富士火災名古屋ビル　5F

AIG損害保険株式会社　会議室

名古屋市中区栄5丁目27番12号

参加料：無料 (名刺のご持参をお願いいたします)

定　員：100 名様

※1社につき2名様までのお申込みとさせていただきます。
※定員になり次第、締め切らせていただきます。

主　催：一般社団法人 愛知県法人会連合会

共　催：AIG損害保険株式会社

会場案内： ◆地下鉄名城線「矢場町」駅３番出口　徒歩３分

申込方法：

本セミナーは事前登録制です。以下にご記入のうえ、
2018年12月3日(月)までにFAXにてお申し込みください。

お問合せ： AIG損害保険株式会社
東海・北陸地域事業本部　中村祐維（ﾅｶﾑﾗ ﾕｳｽｹ）
TEL：052-857-1530
（午前９時から午後５時まで／土日・祝日・年末年始を除く）

担当：株式会社あんしんクリエイト　上山・榊原

リスクマネジメントセミナー参加申込書(12/10開催分)

AIG損害保険株式会社　東海・北陸業務統括部

当該セミナーにつき下記記載事項(利用目的)を了承の上、申込みます。

申込FAX 番号 052-251-2146

貴社名	(カナ)	TEL	- -
所在地	〒　-	業種	

所属部署	役職名	参加者氏名
		(カナ)
		(カナ)

◆ご記入いただいた事項の利用目的について◆

上欄にご記入いただきましたお客様の個人情報は弊社ホームページの記載に関わらず、以下の目的以外には使用いたしません。①当セミナーの運営②AIG損害保険株式会社からの今後のセミナー、リスクマネジメント手法、商品・サービス等各種ご案内。※個人情報取扱いの詳細につきましては、下記ホームページをご参照ください。また上記以外の第三者には提供いたしません。

AIG損害保険株式会社：http://www.aig.co.jp/sonpo

なお、ご記入いただいた情報に関する開示・訂正・削除・その他等は上記お問合せ先弊社担当者までご連絡ください。また当セミナーは、その他やむを得ない事情により開催を中止させていただく場合もございますので予めご容赦ください。