

令和6年度 HACCP・食品安全管理プログラム

# 帯広セミナー



近年の食の安全に対する関心の高まりと食品衛生管理の国際標準化の動きから、2018年から食品衛生法が改正され、原則全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の実施が求められるようになりました。本プログラムでは、食品製造・加工に関わる方を対象に、すでに先進的にHACCPシステムを導入している食品加工企業の具体的な運用事例の紹介および食品安全に関する情報を提供します。

日時：10月21日(月) 13:30～16:30

※ 申込締切 10/7 (月)

会場：帯広畜産大学 (帯広市稲田町西2線11番地)

**講演1** 最近の食品安全情報

講師：通山 志保 帯広畜産大学客員教授

**講演2** 製粉・プレミックス粉工場における内部事故の事例紹介

講師：後藤 和香子氏 株式会社 山本忠信商店 品質保証室 課長

**講演3** 食品製造現場におけるアレルギーと乳酸菌の管理について

講師：加藤 重城氏 株式会社 つくば食品評価センター 検査試薬事業部 部長

受講対象：食品製造・加工事業者、飲食店営業、HACCPや食品安全に興味のある方

受講方法：会場での受講、WEB受講（ZOOM）およびオンデマンド

受講料：無料（※ オンライン受講にかかる通信料は受講者のご負担となります）

定員：会場での受講のみ先着20名（※ 定員になり次第締め切らせていただきます）

**\* 受講申込 \***

下記のURLまたは右の二次元コードからアクセスしてお申し込みください。

URL ☞ <https://forms.gle/pKkIbtEuzNvGXalfA>

二次元コード ☞



**\* 問い合わせ先 \***

国立大学法人北海道国立大学機構帯広畜産大学 教務課社会人教育係

事務担当：鬼頭（平日9:00～16:00）

TEL：0155-49-5457

E-mail：rec\_kyoumu@obihiro.ac.jp



国立大学法人北海道国立大学機構

**帯広畜産大学**

**Obihiro University**  
of Agriculture and Veterinary Medicine