

現在、国ではH A C C Pによる食品の衛生管理の制度化と営業許可制度の見直しを盛り込み食品衛生法の改正を行うことを予定しています。

食の安全セミナー

新制度への対応

～経営者は今何をすべきか～

大津市では、制度改正に際して混乱なく事業者の皆さんが円滑に新制度に対応していただけるよう、大津市H A C C P導入推進チームによるセミナーを開催いたします。

日時：(製造業等) 平成29年12月17日(日) 13:30～17:10

(飲食・販売業) 平成29年12月18日(月) 12:30～16:10

会場：大津ふれあいプラザ大ホール(明日都浜大津4F)

参加費：無料(資料準備の都合上、事前申し込みをお願いします。)

申込方法：裏面のいずれかの方法でお申し込みください。

STAGE 1 何が変わるのか？どう変わるのか？



●制度がどう変わっていくのか、背景も含め解りやすく解説します。

講師：豊福 肇 氏(山口大学共同獣医学部教授)

講師紹介：北海道大学獣医学部を卒業後、厚生労働省、WHO、国立医薬品食品研究所など、行政、研究分野において食品安全のエキスパートとして活躍。早くからH A C C Pの有用性に着目し、わが国でのH A C C P普及に尽力。現在も国の検討会や研究班の委員などを努める。

STAGE 2 今経営者は何をどう備えるべきか？

●新制度に備え今やるべきことは何か？事業者目線で解説します。

講師：今城 敏 氏(LRジャパン株式会社食品事業部長)

講師紹介：山崎製パン、花王にて食品保存技術の研究、工場衛生管理、微生物学的品質保証設計、品質保証に従事。H A C C P支援法改正の際には民間出向し農林水産省を支援した。現在、食品産業センターH A C C P検討委員等を務める。



STAGE 3 今始める意義、取り組みを始め何が変わったか。



●自発的なアクションがもたらすメリットについて実例を交え解説します。

講師：高澤 秀行 氏(株式会社高澤品質管理研究所所長)

講師紹介：消費生活協同組合連合会において商品の安全管理に従事。2003年に高澤品質管理研究所を設立、日本食品衛生協会の技術参与として日本のH A C C P普及に尽力する傍ら、コンサルタントとして全国の大小さまざまな業種・業態の食品事業者へのH A C C P導入を手がけ結果を出している。

主催：大津市保健所

共催：大津市食品衛生協会

協力：

大津調理師会、大津菓子組合

公益財団法人 滋賀県生活衛生営業指導センター

滋賀県喫茶飲食業生活衛生同業組合、滋賀県食肉生活衛生同業組合、

滋賀県すし・料理生活衛生同業組合、滋賀県旅館ホテル生活衛生同業組合