

安心・安全な「食」の認証取得促進事業

受講料
無料

定員
100名
(先着順)

平成28年度

安心・安全な「食」の認証セミナー

テーマ

前提条件プログラムと
HACCP システムに関して

HACCP 導入を目指す食品事業者を対象に、導入支援セミナーを実施します。HACCP 導入を成功に導く為、前提条件プログラムと HACCP システムの役割について事例をふまえて学ぶセミナーです。
(基礎から実践までの充実の内容です。)

日時

平成 28 年 7 月 21 日 (木)
13:20~17:30
(受付開始 13:00)

会場

国立大学法人 鹿児島大学
農獣医共通棟 101 講義室
(裏面の地図をご参照ください。)

申込
方法

受講申込書をご記入の上、
FAX してください。
7 月 11 日 (月) 必着
(先着順 定員になり次第締め切ります。)

裏面

開催予定

全体テーマ

「HACCP 義務化に向けた HACCP 導入支援セミナー」

7/21
(木)

第1回セミナー 【定員100名】 講演+対談
前提条件プログラムとHACCPシステムについて
「HACCP義務化への対応」 米虫 節夫 氏
「HACCPの前提条件としての食品衛生7S」 角野 久史 氏
他 質問コーナー、情報交換会 (17:50~19:20)

9/15
(木)

第2回セミナー 【定員100名】 講演+対談
危害分析と検証について
講師 川野 潤一郎 氏他

11月
中旬

第3回セミナー 【定員100名】 講演
食品安全を担保する現場での取組みについて
講師 未定

1月
中旬

第4回セミナー 【定員100名】 講演
食品安全に関わる人的資源の確保について
講師 未定



KAGOSHIMA
FOOD BUSINESS
PROJECT

【主催】鹿児島県・株式会社鹿児島 TLO

※鹿児島県の平成
28年度「食プロ」
事業の一環です。

お問合せ先：株式会社鹿児島 TLO

TEL：099-284-1631 / FAX：099-284-1632

E-mail：food@ktlo.co.jp

お申込み先

FAX 099-284-1632

E-mail : food@ktlo.co.jp

セミナー受講申込書

7月11日(月) 必着

※先着順。定員になり次第締め切ります。
※『お電話・Eメール』でのお申し込みも受け付けますのでお気軽にご連絡ください。

●申込み〆切

事業所名※必須		部署※必須	
所在地※必須	〒 -		
TEL ※必須		FAX※必須	
出席者代表※必須 (代表で連絡が取れる方)	フリガナ	役職名※必須	
		E-mail※必須	
受講希望※必須	<input type="checkbox"/> 全4回/ <input type="checkbox"/> 第1回/ <input type="checkbox"/> 情報交換会①/ <input type="checkbox"/> 第2回/ <input type="checkbox"/> 情報交換会②/ <input type="checkbox"/> 第3回/ <input type="checkbox"/> 第4回		
出席者氏名※必須	フリガナ	役職名	
		E-mail	
受講希望※必須	<input type="checkbox"/> 全4回/ <input type="checkbox"/> 第1回/ <input type="checkbox"/> 情報交換会①/ <input type="checkbox"/> 第2回/ <input type="checkbox"/> 情報交換会②/ <input type="checkbox"/> 第3回/ <input type="checkbox"/> 第4回		
出席者氏名※必須	フリガナ	役職名	
		E-mail	
受講希望※必須	<input type="checkbox"/> 全4回/ <input type="checkbox"/> 第1回/ <input type="checkbox"/> 情報交換会①/ <input type="checkbox"/> 第2回/ <input type="checkbox"/> 情報交換会②/ <input type="checkbox"/> 第3回/ <input type="checkbox"/> 第4回		
出席者氏名※必須	フリガナ	役職名	
		E-mail	
受講希望※必須	<input type="checkbox"/> 全4回/ <input type="checkbox"/> 第1回/ <input type="checkbox"/> 情報交換会①/ <input type="checkbox"/> 第2回/ <input type="checkbox"/> 情報交換会②/ <input type="checkbox"/> 第3回/ <input type="checkbox"/> 第4回		
出席者氏名※必須	フリガナ	役職名	
		E-mail	

※太枠内は必ず記入してください。全ての項目にもれの無いようにご記入下さい。

※参加申込書にご記入いただいた情報は、当事業「安心・安全な食の認証取得促進事業」の連絡・案内に利用させて頂くことがあります。

※当日は、出欠確認用にお名刺を2枚ご用意ください。(1枚は名札に使用致します。)

●会場案内



鹿児島大学郡元キャンパス
鹿児島市郡元1丁目21番40号
農獣医共通棟1階(101講義室)

●交通アクセス

- ・鹿児島市電「工学部前」電停下車。徒歩10分
- ・JR指宿枕崎線「郡元駅」下車、徒歩約15分

※お越しの際は、できるだけ公共交通機関をご利用下さい。
学内の駐車場には限りがあります。



28食プロ
認証セミナー①

第1回セミナー概要

食品事業者にとって HACCP の導入は、施設整備やコストの負担増、人的資源の問題など、「豊富な経営資源のある一部の企業でないと導入が困難である」といった誤解を招いていると考えます。

当セミナーでは、HACCP の前提条件である一般衛生管理を適切に実施したうえで危害分析に取り組むことで、HACCP を短期間で効果的に導入する方法を目指します。

また、施設の整備にとらわれず、現状の施設や設備を活かしながら、管理手法などの運用面（ソフト面）を見直し、充実することで HACCP 導入にチャレンジする内容です。

第1回セミナー プログラム詳細

13:20 ~13:40	●開 会 ①開会挨拶 ②歓迎挨拶 ※鹿児島 TLO および COC+事業に関する案内	①鹿児島県商工労働水産部 産業立地課産業支援対策監 竹内 文紀 ②株式会社鹿児島 TLO 代表取締役 吹留 博実
第1部 13:40 ~14:40	●講 演 「HACCP 義務化への対応」 ・HACCP 義務化を見据えて、中小の食品事業者が HACCP に取組む際の課題や基本となる衛生管理活動について説明する。自主的な衛生管理を通して、HACCP 導入に向けていかに取組むかの道筋を示す。	食品安全ネットワーク 最高顧問 大阪市立大学工学部客員教授 米虫 節夫
第2部 14:40 ~15:40	●講 演 「HACCP の前提条件としての食品衛生7S」 ・HACCP の導入を低コストで短期間にスタートするための食品衛生7S 活動と食品安全ネットワークの活動について説明する。現状の施設や設備を活かしたソフト面を重視した仕組み作りについて説明する。	食品安全ネットワーク 会長 株式会社角野品質管理研究所 代表取締役 角野 久史
※~15:50 (休憩) 第3部 15:50 ~16:50	●対 談 「HACCP 導入駈込み寺 —HACCP 義務化を見据えて—」 ・講師2名と司会者による対談形式で、質問内容に対し詳細に説明を行う。 HACCP 義務化に向けた素朴な疑問や今後の対応についてわかりやすく解説する。	食品管理技術研究会 顧問 鹿児島大学 農学部 食品保蔵学研究室 准教授 濱中 大介
第4部 16:50 ~17:20	●案 内 「食品管理技術研究会の目的と活動」 ~学生教育による知識をもって 実践の場を体験させよう~ ・食品管理技術研究会の活動内容に関して、学生のインターンによる企業現場での活動事例を説明する。	食品管理技術研究会 顧問 鹿児島大学 農学部 食料環境システム学研究室 准教授 紙谷 喜則
17:20 ~17:30	●閉 会 ①閉会挨拶 ②連絡事項	①株式会社鹿児島 TLO 代表取締役 吹留 博実 ②株式会社鹿児島 TLO 推進アドバイザー 中野 芳輝

※セミナー終了後、情報交換会（17:50~19:20/会費制）があります。是非ご参加ください。

平成28年度 安心・安全な「食」の認証セミナー開催にあたり

「食プロ」最終年度のセミナーは、前年度2年間の内容を踏まえて、もう一度原点に立ち返る内容として企画しました。全体テーマを「HACCP 義務化に向けた HACCP 導入支援セミナー」として、「待ったなし!の HACCP 導入義務化」に対し、どのように HACCP 導入を支援するかを課題としています。

2020年の東京オリンピック開催を控えて、国際レベルの食品安全の確保が急務となっていますが、一方で HACCP の普及、浸透は依然遅れている状況にあります。厚生労働省は HACCP の義務化を見据えた取り組みを進めています。

HACCP の段階的な浸透を図るために、コーデックス委員会の HACCP 付属文書に基づく基準（以下、HACCP 導入型基準）を新たに設定し、従来の管理運営基準と選択できる制度の改正に踏み切りました。この改正は将来の義務化を見据えたもので、準備期間中に積極的に HACCP 導入を推進する必要があります。

第1回セミナー 事前アンケート

セミナー第3部 対談「HACCP 導入駆け込み寺—HACCP 義務化を見据えて—」にて事前の質問を募集いたします。

HACCP 義務化に向けての取組みとして、当セミナー講師の先生に、「必ず聞きたい」といった内容や「是非採り上げて欲しい」といった内容など、セミナーで直接質問するコーナーです。

事前募集した結果多い質問や当セミナーに相応しい内容等、事務局にて選定させていただきます。募集は、メールでの受付と致します。下記要領でメールにてお送りください。

宛 先：food@ktlo.co.jp

件 名：「公開質問：質問テーマ（例：〇〇の△△について）等で記載」

内 容：本文に質問内容を記載してください。

締 切：7月11日（月） 16：00 必着。

※メールでのセミナー参加申し込みと合わせて記載していただいで結構です。

情報交換会

セミナー終了後、本セミナー講演者と参加企業、鹿児島大学学生との情報交換会を開催いたします。是非ご参加ください。

この機会に名刺交換やセミナーで聞けなかった質問を直接講師の先生にお聞きいただくなど、有意義に活用してください。

日 時：7/21（木）17：50～19：20／場所：鹿児島大学生協 中央食堂

※講習会とは別に参加申込みが必要です。（会費¥2,500-）

講師紹介

第1回セミナーの講演をしていただく先生です。

■米虫 節夫（コメムシ サダヲ）

大阪市立大学大学院工学研究科 客員教授

食品安全ネットワーク 最高顧問

(財)日本規格協会、(財)日本科学技術連盟 講師担当

日本防菌防黴学会 顧問

著書、論文など多数

■角野 久史（スミノ ヒサシ）

株式会社角野品質管理研究所 代表取締役

食品安全ネットワーク 会長

京都生協入協、コープ品質管理研究所設立、取締役所長を歴任

日本惣菜協会「惣菜製造管理認定事業（JM HACCP）」審査員