

令和元年度 第3回 食品・バイオ技術セミナー HACCP の現状～食品製造業での導入に向けて～

平成30年6月に食品衛生法が改正され、食品事業者には HACCP に沿った食品衛生管理が義務づけられることとなりました。施行日が令和2年6月と迫る中、食品製造業向けに「HACCP」をテーマにセミナーを実施します。HACCP とは製造工程の危害要因を予想した上で、危害要因の高い工程を記録・監視、製品の安全性を向上させる手法です。したがって、本来 HACCP の導入は製造している食品や業種毎に異なりますが、今回は一般的な食品工場での衛生管理や HACCP 導入の現状についてご講演いただきます。ぜひ、当セミナーにご参加いただき、HACCP 導入準備や改善にご活用ください。

詳 細

● 「食品扱い施設における HACCP 確立の基礎」

講 師 シーアンドエス株式会社 執行役員 津田 訓範 氏

- 日 時 : 令和2年3月23日(月) 13時30分から 16時30分
- 場 所 : 京都府産業支援センター 5階 研修室
(京都市下京区中堂寺南町134(七本松五条下ル))
- 主 催 : 京都府中小企業技術センター
- 定 員 : 60名(先着順)
- 料 金 : 無 料
- 申込方法: 当センターHPから <http://www.kptc.jp/seminor/200323syoku/>
※または裏面申込書にご記入の上、FAX、郵送またはメールでお申し込みください。

お問い合わせ先 京都府中小企業技術センター 応用技術課 食品・バイオ担当
〒600-8813 京都市下京区中堂寺134 京都府産業支援センター内
TEL: 075-315-8634 FAX: 075-315-9497 E-mail: ouyou@kptc.jp

京都府中小企業技術センター 応用技術課 食品・バイオ担当 宛
(FAX: 075-315-9497 E-mail ouyou@kptc.jp)

令和元年度 第3回食品・バイオ技術セミナー参加申込書

令和 年 月 日

企業名			
所在地	〒		
氏名	所属	TEL	
		FAX	
		E-mail	
1			
2			
3			

※申込書にご記入いただいた個人情報は、本セミナー参加者名簿として活用させていただきます。なお、当センターが開催する各種セミナー等に関する情報を E-mail 及び郵便によりお知らせすることがあります。