

令和2年度 食品・バイオ技術セミナー HACCPの現状～食品製造業での導入や改善に向けて～

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、令和2年6月に施行されました。施行から1年間の猶予期間が設定され令和3年6月から完全義務化が予定されています。そこで、当センターでは、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ごとに異なりますが、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3年3月9日（火）13時30分から16時30分
- 開催方法：会場への来場およびWeb参加
(会場) 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 (七本松通五条下ル))
- 主催：京都府中小企業技術センター
- 定員：会場30名（先着順）、Web参加は応募状況により調整
- 料金：無料
- 申込方法：当センターHPから <https://www.kptc.jp/seminor/210309syoku/>
※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 食品バイオ係
〒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

令和2年度食品・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			
参加方法	<input type="checkbox"/> 会場参加		<input type="checkbox"/> Web参加

※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。

- ・会場には消毒液を設置し、会場の窓や扉の開放等による換気、他の受講者との間隔をあける等の対策をいたします。ご来所の際は、マスクの着用と丁寧な手洗い・手指消毒をお願いします。また、発熱等の症状がある方はご来場をお控えください。
- ・Web参加は、インターネットに接続可能なPC等を事前にご準備ください。
- ・録画・録音等の配信データの記録、アーカイブ、保存は一切禁止です。