平成２７年７月２４日

**各　 位**

**「第３回食品安全セミナー」開催のご案内**

＜主催＞一般社団法人北海道食品産業協議会

＜共催＞一般社団法人北海道冷凍食品協会

　平素は私共協議会の諸活動にご理解・ご支援を賜り、誠にありがとうございます。

　私共団体は、食品製造・加工に携わる者として、「食の安心・安全」に対する消費者の信頼を裏切らないため、また、更なる衛生管理技術の向上を目指すため、セミナーを開催しており、来る９月にも下記の通り開催致します。

本セミナーは、農林水産省の平成２７年度「食品の品質管理体制強化対策事業」の一環として行うもので、全世界共通の課題である「食の安全確保」を、食品製造業からの視点だけでなく、流通小売業、或いは消費者の方々の視点からも、取り上げて参ります。関係各位におかれましては、是非ご参加下さいますようご案内申し上げます。

【*お申し込み(裏面)はFAXにてお願い致します。締切りは****９月４日****と致します。*】

記

* 日 時　　平成２７年９月１８日（金曜日）　14：00 ～ 15：30
* 会 場　　かでる２・７　７１０会議室　札幌市中央区北２条西７丁目
* 主 催　　（一社）北海道食品産業協議会

　　　　　＜共 催＞　（一社）北海道冷凍食品協会

* 講師　　片岡 郁夫　様

 　 【札幌市保健福祉局食の安全推進課食品監視担当課長】

* 演 題 　「食品の安全・安心を求めて」

　　　　～　世界標準の衛生管理手法ＨＡＣＣＰを

　　　　　　　　　　　あなたの施設に導入しませんか～

　　 　 要 旨

近年、国際標準の衛生管理手法であるHACCP（危害分析と重要管理点に基づく衛生管理手法）の普及が世界的に進んでおり、国も輸出促進の観点から、HACCP導入への体制整備を進めています。また、最近の特徴として虫などの異物混入や食中毒などの相談事例も多くなっており、食に関する安全・安心への消費者の方々の関心は高まっています。このため、北海道や札幌市では今春に条例を改正して、HACCPを用いる場合の手順や原則を管理運営基準に盛り込むと共に、「北海道HACCP」や「しょくまる」など、認証制度の普及に力を入れています。認証制度の活用事例を紹介しながら、HACCPを導入するための手順や効果などについて解説します。

* 参加費　 無料

［担当者 ： 長尾、 睦（モック）］

**９／１８　　　「第３回食品安全セミナー」**

**参　加　申　込　書**

送信先　　Fax ０１１- 2４１-６７３０

＜ 問い合わせ先 ＴＥＬ:　011-2４1-６４４７ ＞

組織・会社名

連 絡 先　TEL　　　　　 　　　　　　　　　　　 　　　　　　FAX

|  |  |
| --- | --- |
| 役　職　名 | 参　加　者 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

*締切りは****９月４日***