

参加費
無料

ハサップ HACCP導入実践指導 ヤギ肉／乳の食品加工

2020年の東京オリンピックを契機に、義務化が検討されている食品の製造工程品質管理システム国際基準『HACCP』（ハサップ）。本セミナーではそのHACCPの導入について、①農場HACCP ②食品衛生法HACCP ③施設／設備レイアウト(新設・既設)の3点に集約し、ワーク形式で基礎から実践的に学びます。

さらに食品加工実習の一例として【沖縄県工業技術センター】へ赴き、ヤギ肉やヤギ乳を使用した加工食品製造実習を実施します。

セミナー講師



井上 裕隆氏

危害分析重要管理点対策共同事業センター
常務理事

1997年、危害分析重要管理点対策共同事業センター(HACCP-AJVC)設立。以来、ISO9001とHACCPの融合研究、食品関連ISO9001-HACCPシステム・ISO22000/FSSC22000の認証取得指導、健康補助食品GMP構築支援、食品営業施設総合監修等を精力的に展開。豊富な県内食品関連企業コンサルティング実績を持つ。

スケジュール

- 2/28 農場HACCP
食品衛生法HACCP
- 3/1 HACCP導入に向けた
施設レイアウト
- 3/2 ヤギ肉／ヤギ乳の食品加工実習
(※3/2のみ、県工業技術センターにて実施)

日 時：平成30年2月28日(水)～3月2日(金)
会 場：2/28 3/1 10:00～12:00 南城市役所大里庁舎3階市民ギャラリー
3/2 14:00～16:00 県工業技術センター(バス送迎致します 集合13時)
対 象：事業主、事業所職員、創業希望者
申 込：FAX、WEB、お電話で受け付けております

○下記ご記入の上、FAXでご応募ください。お電話／WEBでも受け付けております。

事業所名:	
住所:	電話: ()
氏名:	<input type="checkbox"/> 在職中 <input type="checkbox"/> 創業希望 <input type="checkbox"/> その他()
氏名:	<input type="checkbox"/> 在職中 <input type="checkbox"/> 創業希望 <input type="checkbox"/> その他()

南城市地域雇用創造協議会
Tel:098-948-3804 Fax:098-948-3807

南城市玉城字富里167番地

南城市地域雇用

検索

