

## まだ間に合う！「HACCP 制度化を迎え撃つ」 食品安全セミナーのご案内

謹啓 貴社ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。また、平素は格別のご高配を賜り、御礼申し上げます。

さて、このたび食品関連事業者様を対象として、各分野の専門家の先生をお招きして、食品安全セミナーを開催することとなりました。現場に役に立つ情報を講演していただきます。

ご多用中とは存じますが、食品加工、給食に従事する方や企業担当者様、また、HACCP の導入を検討、もしくはこれから取り組まれる食品事業者様等、多くの方のご出席を賜りますよう、何卒宜しくお願いいたします。

謹白

### プログラム

## HACCP 制度化への具体的対策：フードチェーン全体で挑戦しよう！ — 未来は変えられる！ —


- 講演 1** **JFS 規格の概要と国際認証の方向性**  
講師 一般財団法人 食品安全マネジメント協会  
理事 **窪田 英俊**
- 講演 2** **飲食店のためのリテール HACCP とアメリカの状況**  
講師 株式会社 日本認証機構(JACO)  
食品安全審査センター センター長 **石岡 義之**
- 講演 3** **北海道 HACCP の認証取得と従業員教育(人材育成)**  
認証取得事例①  
講師 株式会社 中華札幌  
代表取締役社長 **高津 敦**
- 講演 4** **さっぽろ HACCP の認証取得と今後のヴィジョン**  
認証取得事例②  
講師 株式会社 セコマ  
品質保証部 品質管理課 課長 **小林 輝将**
- 講演 5** **検査法によるノロウイルス検出感度の差異と注意点**  
講師 株式会社 日本微生物研究所  
専務取締役 検査部長 **佐藤 寿夫**
- 講演 6** **食中毒事例から見る製造現場のポイント**  
講師 大阪成蹊短期大学 栄養学科  
教授 **牧野 壮一**

～ 質疑応答 ～

※演題、講演者は予告なく変更する可能性があります

■日時 **9/22(金)** 開会 13:00 閉会 17:30 予定 **参加費無料**

■会場 **札幌プリンスホテル 国際館パミール** ※定員 200 名先着順

 (札幌市中央区南 2 条西 11 丁目)

【お願い】 駐車場には限りがありますので、公共交通機関をご利用ください。

主催：OMリサーチ&コンサルティング株式会社

後援：北海道、札幌市、一般社団法人北海道食品産業協議会、一般財団法人さっぽろ産業振興財団  
一般社団法人札幌市食品衛生協会、札幌市衛生管理ネットワーク協議会

裏面に参加申込用紙をご用意しております。 ※ 締切 9/15(金)

F A X : 0 1 1 - 2 5 2 - 1 7 1 8

※お申し込みが集中する時間帯は、つながりにくい場合がございます。大変お手数をお掛けいたしますが、時間を置いて再送信願います。

# 「HACCP制度化を迎え撃つ」食品安全セミナー

## 参加申込書

9月22日(金)開催

申込日 年 月 日

御社名			
所在地	〒		
T E L		F A X	

部署名 役職名 御氏名		Eメール	

[申込締切] 平成29年9月15日(金)

[留意事項] 定員に達し次第、募集を締め切らせていただく場合もございますので、ご了承願います。  
ご記入いただいた内容は、本セミナーの開催に必要な範囲内のみ使用いたします。

[お問い合わせ]



**O11 Research and Consulting**

OM リサーチ & コンサルティング株式会社

札幌市中央区北3条東2丁目2-22 ひがしビル3階

TEL: 011-252-1717 FAX: 011-252-1718

<http://www.omrc.co.jp>