

食品関連事業者の皆様へ！？HACCPの制度化がついに決定！あなたの会社は大丈夫？

HACCP制度化（2021年6月）までに やるべきことがわかるセミナー！

ついにHACCPが義務化されます。わずか5か月後の今年の6月に始まります。まだ準備ができていない事業者様も少なくないのではないのでしょうか？

そこで九州の食では、認証機関で食品安全のスペシャリストとして活躍中の講師をお迎えし、制度が完全実施となる2021年6月までに、食品事業者は何をしなくてはならないか？を詳しく解説します。

本セミナーで習得できること

- ・制度化の概要を理解できる。
- ・貴社が対応すべきことについて考え、学ぶことができる。
- ・HACCP及びマネジメントシステムの導入の基本が理解できる。



日時：平成31年2月26日15時～17時

会場：ピアカプリスレンタルスペース福岡市博多区博多駅東1-1-16第2高田ビル3階

定員：20名（先着順）

参加費：（一社）九州の食会員 1,000円 非会員 2,000円

主催：一般社団法人九州の食

以下を記載し、（一社）九州の食事務局宛メール info@kyushunoshoku.or.jp またはFAX（092-510-7114）までお申込みください。

氏名		会社名	
連絡先		携帯番号	
Eメール			

講師：長谷川清氏（DNV GL ビジネス・アシュアランス・ジャパン株式会社 フード&ベ
バレッジ部門ビジネスディベロップメントマネージャー MBA、（一社）九州の食顧問）。

多数の国際食品関連組織の食品安全認証（HACCP、ISO22000、FSSC22000 など）を提供するDNV GLのマネージャー。DNV GLは、リスクマネジメントに関する様々な活動を150年前から実施している世界3大認証機関のひとつ。前職は、日清製粉グループ本社及び日清オイリオで食品開発と食品安全に関する職務を歴任。クレーム対応・消費者窓口・HACCP・マネジメントシステムなどを専門分野として活動している。