

中小企業のための 食品安全マネジメントセミナー

主催：高崎市 後援：高崎商工会議所

近年、食品関連企業にとっては、「食品の安全」が最重要課題になった感があります。高崎市では、ISO22000の取得を検討されている企業、また、食品の安全について考える企業への支援として、食品安全マネジメントセミナーを開催します。

2005年9月に食品安全のための国際規格ISO22000が発行されてから2年経過しましたが、これらの内容を十分認識できていない企業が多いのも事実です。

ISO22000、HACCPの基本的な考え方をはじめ、今、話題のAIB衛生管理の手法を交え、食品安全マネジメントの基本的な疑問に答えるために、事例を踏まえて、講習を行います。この機会にぜひご参加ください。

※ ISO22000：食品安全マネジメントシステムの国際規格でHACCPの内容も含まれます。

※ HACCP：Codex委員会で推奨している食品安全の仕組みで、世界的に採用されている。

※ AIB衛生管理：米国で開発された手法で、国内では、F社の衛生管理の建直しに使われて有名になった為、検査依頼が殺到して、半年待ちの状態になっている。

日時	平成20年3月18日(火) 13:30～16:30
会場	高崎市産業創造館 研修室 (高崎市下之城町936番地14)
定員	30名(先着順) 受講料は無料です。
講師	ムディ・インターナショナル・サーティフィケーション(株) 北形 幸信 氏
内容	・食品安全マネジメントの基本 ・AIB衛生管理、HACCP、ISO22000の紹介、等
対象者	・食品の製造加工、流通、販売、食品包装、食品設備 関連を業務とする企業 ・食品関連企業に関わりのある企業
申込・ 問合せ先	高崎市産業創造館 中小企業支援室 TEL 027-320-2808 FAX 027-346-2140 E-mail seminar@sansoukan.jp 準備の都合上、3/12までにお申し込みください。

「食品安全マネジメントセミナー」参加申込書 (FAX 027-346-2140)

事業所名		業種	
所在地・TEL	〒 ☎		
ふりがな 受講者氏名			

※ この申込書に記載された内容は、研修に必要な範囲において講師が使用することがあります。