

第5回

食品安全セミナー

食品の安全・安心のためのGAP・HACCP ～2020年東京オリンピック・パラリンピックにおける 食材調達の安全基準とその対応について～

東京オリンピックにおける食材調達基準で、GAP認証が不可欠となっています。そして、衛生管理の手法であるHACCPも制度化される見込みです。

本セミナーでは、GAPとHACCPについて、それぞれの専門家に解説いただきます。

食品企業における今後の戦略立案にお役にたてる内容となっております。

是非ご参加くださいますよう、お願い申し上げます。

●日時 2018年9月4日(火) 13:30～16:30

●会場 習志野商工会議所 3F会議室A・B・C
千葉県習志野市津田沼4-11-14 電話 047-452-6700

●受講料 無料

●プログラム 裏面をご参照ください。

●申込方法 裏面受講申込書にご記入の上、
Faxにてお申し込みください。

●申込締切 準備の都合上、8月28日(火)
までにお申し込みください。
尚、定員(100名)になり次第
締め切らせていただきます。

●主催 (株)千葉衛生科学検査センター
●共催 (株)サンリツ



アクセス

JR津田沼駅から徒歩10分、京成津田沼駅から徒歩8分
国道14号線 マロニエ橋通りの交差点をJR津田沼方面へ
〈駐車場〉 約20台の無料駐車場がありますが、満車の場合、近隣の有料駐車場をご利用ください。

プログラム(概要)

(※講師の変更や終了時間が前後する場合がございます)

演題 1

◎「グローバル時代の農業に求められるGAP」

～オリンピック食材調達基準に見るGAPについて～

特定非営利活動法人GAP総合研究所
専務理事 武田 泰明 氏

東京オリンピックの食材調達基準での、選手村への食材供給はGAP認証が不可欠となりました。グローバル時代における日本農業の競争力を維持していくために必要な要素であるGAPについて解説していただきます。
(GAPとは、「Good(良い)Agricultural(農業の)Practice(やり方)」となり、食べる人や作る人の安全と生活環境に配慮した農業生産工程管理のことです)

演題 2

◎「HACCPの制度化と保健所の監視項目」

～オリンピックまでに制度化されるHACCPについて～

元中央区食品衛生監視員
NPO法人 食品保健科学情報交流協議会 常任理事
食品衛生アドバイザー

小暮 実 氏

東京オリンピックが開催される2020年までに制度化されるHACCPの解説と保健所の監視項目について解説していただきます。

演題 3

◎「HACCPの具体的提案について」

(株)千葉衛生科学検査センター
企画開発グループ 新保 昌康

受講申込書

下記にご記入後、FAXにてお申し込みください。

(3名様以上の場合は、2枚にご記入ください)

貴社名			
住所	〒		
電話		FAX	
御名前	御所属部署・御役職名	E-mail	
FAX 047-487-2872			
株式会社サンリツ 食品安全分析事業部 〒276-0022千葉県八千代市上高野1353-25 ☎ 047-487-2893担当 備後			