

令和7年度 HACCP・食品安全管理プログラム 札幌セミナー 実施要領

近年の食の安全に対する関心の高まりと食品衛生管理の国際標準化の動きから、2018年に食品衛生法が改正され、原則全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の実施が求められるようになりました。

本プログラムでは、食品製造・加工に関わる方を対象に、すでに先進的にHACCPシステムを導入している食品加工企業の具体的な運用事例および食品安全に関する情報を提供します。

1. 受講対象

食品製造・加工に関わる方、これから食品製造・加工事業に取り組む方、HACCPに興味関心のある方、食品安全管理に関心のある社会人の方など。

2. 受講方法

会場での受講、オンライン（ZOOM）およびオンデマンド

3. 定員

会場での受講のみ先着20名（※ 定員になり次第締め切らせていただきます）

4. 受講料

無料（※ オンライン受講にかかる通信料等は受講者のご負担となります）

5. 実施プログラム

- ・ 日 時 12月2日（火）13:30～16:00
- ・ 会 場 小樽商科大学 札幌サテライト
(札幌市中央区北5条西5丁目7番地 sapporo55 ビル3階)
- ・ 内 容 講演1「最近の食品安全情報」
講師：帯広畜産大学 通山 志保 客員教授
講演2「当社の衛生管理の取組み 製造部と品質管理室は両輪」
講師：佐藤水産株式会社 品質管理室 課長代理 小竹 晃博 氏
講演3「食品取扱施設における衛生管理サポートについて」
講師：イカリ消毒株式会社 札幌営業所 所長 渋谷 潤 氏

6. 受講申し込み

下記URLまたは右記二次元コードから申込フォームにアクセスして **11月14日（金）** までにお申し込みください。申込フォームからのお申し込みができない場合は申込書データをお送りしますので、下記問い合わせ先へメールにてご連絡ください。

URL：<https://forms.gle/CPwAdQPfqZWVQTBFA>



7. 問い合わせ先

〒080-8555 北海道帯広市稲田町西2線11番地
国立大学法人北海道国立大学機構帯広畜産大学 教務課社会人教育係
TEL：0155-49-5351 E-mail：rec_kyoumu@obihiro.ac.jp

【個人情報の取扱いについて】

- (1) 帯広畜産大学が保有する個人情報は、「独立行政法人等の保有する個人情報の保護に関する法律」等の法令を遵守するとともに、「北海道国立大学機構保有個人情報管理規程」に基づき、保護に万全を期しています。
- (2) お申し込み時にお知らせいただいた氏名、連絡先等の個人情報については、連絡等の運営業務を行うためにのみ利用します。
- (3) セミナー等をより効果的にするために、講師に所属機関及び氏名を提供することがあります。