

食肉処理業向け『HACCPに基づく衛生管理』について

令和4年度事業として、食肉処理業向け「HACCP に基づく衛生管理のための手引書（基準A）」についてのセミナーを下記のとおり開催致します。

基準 A は50人以上の事業所が対象とされていますが、本手引書では50人未満であっても自主的にまた取引先などの要請に応じて B から A へのステップアップ、さらに第三者認証規格の取得などもにらんだ手引書として作成しており、HACCP プランはもとより一般衛生管理マニュアルや記録に不慣れな事業者にも分かりやすく使いやすい手引書として評価されています。

加えて、本セミナーでは、食肉処理での HACCP、SQF に精通し、本手引書作成にも携わって頂いた菊池講師（下記参照）により、スライド（図や現場写真等）を多用し、HACCP プランはもとより、加工場内での一般衛生管理のポイントなどを詳しく解説して頂くこととしています。

記

1. 開催日時: 令和4年9月29日(木)

13時30分～15時30分

2. 開催場所: 東京都港区海岸1-11-2

ベイスайдホテルアジュール竹芝 曙 16階

TEL 03-3437-2011

3. テーマ: 食肉処理業向け「HACCPに基づく衛生管理のための手引書」について

講 師: 食肉流通 HACCP 手引書作成委員会委員

(JA全農ミートフーズ株式会社

執行役員 法務・コンプライアンス本部長)

菊池 孝治氏

4. 対象者: 食肉処理業事業者ほか

※50人未満の食肉処理業事業者の方にも参考になる内容のセミナーです。

5. 参加方法: 対面又はオンライン(ZOOM 参加)

参加希望の場合は、対面又はオンラインのどちらかを選択し、各県肉連等を通じて全肉連まで申し込んでください。

※今回のセミナーは、対面とオンラインの両方式を併せての開催となります。また、会場等の都合上、対面での参加人数を40名、オンラインでの参加人数を100名としていますので、参加方法について調整させて頂くことがあることをご了承ください。