

## 食品安全マネジメントセミナー

-事故ゼロを目指す経営者と実務者に向けて-

安全な食品を製造するには、経営者による適正なトップマネジメントと実務者による適正な製造管理が必要となります。

食品製造業を対象とした安全管理には、HACCP、ISO9001、ISO22000等の規格が導入されています。こうした認証を受けることは素晴らしい事ですが、重要なのはこうした考えに基づくマネジメントシステムを導入し、安全管理を実践する事です。

本セミナーでは、安全な食品製造を目指す経営者と実務者の皆様を対象に、製造者として果たすべき役割を確認して頂き、それを実践に移すための仕組みづくりについて解説いたします。

今回は、ISO22000やFSSC22000の審査員を務めるロイド レジスター クオリティ アシュアランス リミテッドの星実様、竹信誠司様を講師に招きご講演いただきます。講演では、北海道では直接聞く機会の少ない最新の情報も交えてお話しいたしますので、是非お誘い合わせのうえご参加ください。

開催日 平成25年2月27日(水)・28日(木)

場所 帯広畜産大学総合研究棟I号館 マルチルーム E2501  
(帯広市稲田町西2線11番地)

講師 ロイド レジスター クオリティ アシュアランス リミテッド (LRQA)  
星実氏(主任審査員)、竹信誠司氏

定員 30名程度

対象者 食品製造に関わる企業や6次産業化を目指す農業者の皆様

\*講演は、経営者向けおよび実務者向けに分けて行われますが、全日程を1人の方が受講する事も可能です。

参加費 無料

主催 帯広市・国立大学法人帯広畜産大学

協力 ロイド レジスター クオリティ アシュアランス リミテッド (LRQA)

講師略歴

○星実(ほしみのる)

大手食品製造メーカー出身で、海外で長年工場の管理運営に従事。2003年から、LRQA審査員として活動開始し、2005年にISO22000ドラフト案での審査を開始。

現在はISO9001,ISO22000,FSSC22000,FAMI-QSの主任審査員として主に活動。

○竹信誠司(たけのぶせいじ)

映画製作会社で10年間勤務の後、2004年にLRQAに入社。マネジメントシステム認証審査の営業として、主に食品サプライチェーン全体を担当する。

FSSC22000は、日本に最初に導入された時点から携わる。

内容

I 経営者対象（2月27日（水） 1日目 9:30～12:30）

1. 食品産業の特徴
2. 食品事故と消費者の意識の変化
3. 食品安全マネジメントシステムとは
4. 食の安全に関する最近の動向
5. 食の安全と消費者への安心のための情報提供に向けて

II 実務者対象

第1部（2月27日（水） 1日目 13:30～17:00）

1. 食品安全に関する最近の動向
2. ISO9001とISO22000の概要
3. GFSI設立とFSSC22000について
4. グローバルマーケットプログラム（中小規模組織の認証登録について）について

第2部（2月28日（木） 2日目 9:30～12:30）

1. HACCPの概要
2. 前提条件プログラム（ISO/TS22002-1を中心に）

第3部（2月28日（木） 2日目 13:30～17:00）

1. ISO22000の要求事項のポイント
2. ISO/TS22002-1要求事項のポイント
3. グローバルマーケットプログラム（中小規模組織の認証登録について）について

お申込・問合せ先 帯広畜産大学地域連携推進センター内

フードバレーとたち人材育成事業事務局（担当：夏井・白井）

TEL:0155-49-5773 FAX:0155-49-5775 E-mail: f-jinzai@obihiro.ac.jp

参加申込票 FAXまたはメールで事務局宛に2月22日までにご連絡ください

※参加希望するもの全てに○をつけてください。

氏名	所属	役職	電話番号	参加希望（複数可）
				I 経営者（ ）
				II 実務者 第1部（ ）
				第2部（ ）
				第3部（ ）
				I 経営者（ ）
				II 実務者 第1部（ ）
				第2部（ ）
				第3部（ ）