

# 食の安全確保のための 品質管理・リスク管理レベルアッププログラム 【上級編】

北海道の「食」は、これからの北海道経済のみならず我が国の経済を支える重要な戦略テーマです。安心安全をより追求するとともに、生産現場での効率化を促進することで、北海道産の食品加工品の信頼性確保と競争力強化が図られます。

本講座【上級編】では、専門家講師により、初級講座からさらに改善計画を実施しようとする事業所やレベルアップを希望する事業所に対し、それらの食品業種また食品作り、営業条件等に合わせ、目標とする認証制度に挑戦する高度な衛生管理及びフードディフェンス（食品防御）等の規格内容等について上級講座を実施します。

本事業を通じて、道内食品製造業関連企業の品質管理・生産管理部門の人材育成や確保に役立てていただければ幸いです。皆様のご参加をお待ち申し上げます。

## 開催要領

日時：第 1 回＝平成 27 年 1 月 15 日(木) 9:30～12:30

第 2 回＝平成 27 年 1 月 15 日(木) 13:30～17:00

第 3 回＝平成 27 年 1 月 16 日(金) 9:30～12:30

会場：とかちプラザ(帯広市生涯学習センター) 帯広市西 4 条南 13 丁目 1

【第 1、2、3 回】＝4F 講習室 403

定員：10 社程度

対象：食品製造業の経営者及び品質管理、衛生管理担当者等

(全 3 回ご参加可能な方)

主催：北海道

実施主体：公益財団法人 北海道中小企業総合支援センター

株式会社 道銀地域総合研究所

参加  
無料

## プログラム

9:30 開会・主催者挨拶

9:35 <品質管理・リスク管理>

第 1 回＝①目標としたい規格 ②HACCP と GAP ③北海道 HACCP 他、各種認証制度の種類

第 2 回＝①規格に対する構築の進め方 ②各認証制度の手順書あらし③食品群による内容の違い

第 3 回＝①実習(自社評価調書実施) ②HACCP プランの作成、標準衛生管理手順の作成指導、他

【講師】:(株)キュー・アンド・シー 代表取締役 奥野 和弘 氏 / 営業統括部長 水村 義人 氏

12:30 閉会

(※第 1 回、第 3 回は上記の時間割で、第 2 回は午後から同様の時間割で実施します。)

【お問い合わせ・お申し込み先】 (株)道銀地域総合研究所 (担当：田中、高橋弘)

〒060-8676 札幌市中央区大通西 4 丁目 1 道銀ビル別館 6F

TEL : 011-233-3562 FAX : 011-207-5220

e-mail : [seminar@doginsoken.jp](mailto:seminar@doginsoken.jp)

**食の安全確保のための  
品質管理・リスク管理レベルアッププログラム【上級編】**

**参加申込書 <帯広会場 全3回>**

**【お申し込み方法】**

本参加申込書に必要事項をご記入の上、下記、(株)道銀地域総合研究所まで **FAX** でお送りいただくか、Eメールの場合は、必要事項を任意の書式でご記入の上、下記アドレスまでお送りください。

なお、全3回ご参加できる方に限ります。定員になり次第、締め切らせていただきます。

●**FAX: 011-207-5220**      ●**e-mail: seminar@doginsoken.jp**

株式会社 道銀地域総合研究所 行

ご参加者	お名前（フリガナ）	お役職名
ご所属先		
ご住所	〒	
電話番号		FAX
e-mail		

◆【個人情報の取り扱いについて】.....

本講座へお申し込みの際にお伺いする個人情報は、北海道、(株)道銀地域総合研究所からの情報の配信、及びお問い合わせへの回答等の連絡と本事業の円滑な遂行および改善のための分析に利用いたします。いただいた個人情報については、法令に基づく開示請求があった場合、ご本人の同意があった場合、その他特別な理由のある場合を除き、第三者には提供いたしません。