

儲かる！HACCPのポイントを徹底解説 2020年義務化対策 HACCPセミナー

食品業界を取り巻く環境が変化しつつある昨今、2020年には「HACCP義務化」が見込まれています。

本セミナーでは、HACCP認証・教育において多数の実績を誇るHACCP認証協会様によるご講演を中心に、これからHACCPに取り組む企業様はもちろん、すでにHACCPを導入（ISO22000を取得）しているが、維持・管理を効率化し、利益・品質向上のために人手をかけたい食品メーカー様に向けて、「HACCPを導入・維持することによるさまざまなメリット」「HACCP導入成功事例」「ITを活用したHACCP（ISO22000）管理効率化」などをご紹介します。

日時 **2019年1月18日(金) 14:00-16:30** (開場13:45)

会場 **AP品川アネックス ルームJ**
東京都港区高輪3丁目23-17 品川センタービルディング B1F

定員 30名

参加料
無料

14:00~15:00 セッション①

中山 博友氏 (HACCP認証協会 会長)

農林水産省 厚生労働省でHACCP、食の安心安全などを全国講演。無添加、真空低温調理で計画生産できるHACCPセミナーを各地で開催。農林水産省と一体となり、6次産業化の講演、HACCP 支援法の推進指導。全国にHACCP工場建築指導、HACCP 認証指導をする。



セッション
①

わが社はなぜHACCPを導入するのか
—HACCPの基本的な考え方—

中山 博友氏 (HACCP認証協会 会長)

14:00~15:00

業界全体のHACCPへの対応状況や、食品事故を起こさない会社にする方法、具体的なHACCP導入の流れをご紹介します。

15:00~15:15 休憩

15:15~16:00 セッション②

セッション
②

低コストでHACCPを導入し、
生産性を向上させた食品製造業の事例
—“儲かるHACCP”を実現させる仕組み—

15:15~16:00 中山 博友氏 (HACCP認証協会 会長)

導入コストがかかって負担が多いと思われがちなHACCPですが、実際には導入後「儲かった」というお客様が多くいらっしゃいます。その仕組みを、事例とともにご紹介します。

16:00~16:30 セッション③

石田 智則氏 (株式会社シナプスイノベーション
生産管理コンサルタント)

20年以上生産管理システムに携わる、生産管理
コンサルタント。食品製造業、樹脂成型、油圧
機械、金属加工など、生産管理システムの導入実績多数。



セッション
③

HACCP導入におけるIT活用のすすめ

石田 智則氏 (株式会社シナプスイノベーション
生産管理コンサルタント)

16:00~16:30

HACCP導入において、試験情報や品質、ロットトレースなどの“情報管理”がポイントとなってきます。ここでは、設備データやロット管理データの自動取得等、HACCP導入に役立つ生産管理システムについてご紹介します。

来場者特別プレゼント

HACCP認証協会オリジナル

HACCP管理 一日一語 日めくりカレンダー

※講演者・講演内容は事前の予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

お申し込み方法 下記Webサイトよりお申込みください。

<https://www.synapse-i.jp/seminar/haccp>

シナプスイノベーション HACCPセミナー

検索

問い合わせ先

株式会社シナプスイノベーション セミナー事務局 今川 ☎ 06-6343-1227 ✉ marketing@synapse-ijp