

# HACCPの今後

特に飲食など小規模事業所での対応

～HACCP義務化は本当に来るのか～

2/27

(月)

13:00-18:00

(予定)

受講料：1,000円（当日現金払い）

厚生労働省はHACCPの義務化への移行を鮮明にしました。農林水産省は、一般財団法人食品安全マネジメント協会を設立し、HACCP認証への下地作りを開始しています。HACCP支援法も延長され、国としてのかじ取りはすでにHACCPの義務化へ向かっていることが明白です。そのなかで実際にどのようにHACCPを展開すればよいのかについての指導・支援は不足しており、事業者としては 暗中模索の状態に置かれていると言わざるを得ません。大阪府および周辺県の事業者、特に飲食業は今後どのような対応をしていけばいいのでしょうか。このセミナーでは 講師陣、出展者一丸となって問題提起にとどまらずソリューションの多くをご紹介します。

## HACCPとは？

HACCPとは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。

## 申し込みフォームは近日公開予定

お申込みはWebサイトで以下を検索、Webフォームからご登録ください。

(<http://www.kansai-u.ac.jp/umeda/event-seminar>)

関大梅田 セミナー



## 【コーディネーター】

広田鉄磨（ひろた てつま）

（関西大学 化学生命工学部 特別任用教授、  
一般社団法人 食品品質プロフェッショナルズ  
代表理事、財団法人 食品安全マネジメント協会 監事）

※その他登壇予定者調整中

開催  
場所

関西大学梅田キャンパス  
"KANDA I Me R I S E"

会場：8F KANDA I Me R I S E ホール  
〒530-0014 大阪市北区鶴野町1-5

お問い合わせ先：梅田キャンパスオフィス  
平日：10:00～18:30 TEL:06-4256-6410