## 食品安全品質管理セミナー HACCP 制度化によって何が変わったか? ~改正食品衛生法の施行以降の国内外の状況について~

概要:食品の安全性確保を目指すにあたり、HACCPを中心とした衛生管理の取り組みが実質的に義務化されて3年半が経過していますが、特に地方においては、その取り組みが浸透しているとは言えない状況が続いています。関連業界団体がマニュアル等を作成していますが、具体的に何をどのように取り組めば良いのか不明な点も多いことが原因の一つとして考えられます。本セミナーでは、農林水産省消費・安全局と鹿児島県生活衛生課の担当者による、食品安全に関する国内外での取り組みの現状に関して行政的視点から情報共有します。また、HACCPの円滑な運用のためのコッや衛生管理の基本について、さらに、HACCPを中心とした認証規格を取得済み、あるいは取得に向けて精力的に取り組んでいる鹿児島の食品製造、物流、外食をはじめとする食品産業の現場担当者や識者による事例紹介を通じて、参加者の食品安全に関する意識向上につなげることを目指すためのセミナーとなっています。

日時: 令和6年12月17日(火) 13:00~17:20 (対面/オンライン同時開催)

場所: 鹿児島大学農学部 農獣共通教育棟 204 教室

鹿児島大学郡元キャンパス (鹿児島市郡元 1-21-24)

※オンライン希望の場合は、後日、リンク先、ID、パスコードを配信します。

主催: 鹿児島大学農学部

## スケジュール:

開会挨拶
我が国の食品安全行政と農林水産省における取り組みについて
農林水産省 消費・安全局担当者
鹿児島県における食品衛生行政の現状と課題
川路 廉 氏(鹿児島県生活衛生課)
休憩(10 分)
円滑な HACCP の運用には何が必要か?~食品衛生 7 S の導入~
米虫節夫 氏(NPO 法人食品安全ネットワーク最高顧問)
カット青果物製造における衛生管理〜HACCP 義務化による変化〜
植木 稔 氏 (侑)かねやま 本社工場長)
休憩(10 分)
物流産業における衛生管理について
床次 直 氏 (㈱西原商会 品質管理部 課長)
飲食店向け HACCP の導入事例
竹迫 慎司 氏 (康正産業株式会社 ブランド戦略本部 係長)
フリーディスカッション・質疑応答
情報交換会

参加費:セミナー無料、情報交換会 3000円

定員:対面 50 名 (オンライン 100 名)

**申し込み:** 右記 QR コードまたは URL にてお申し込みください。 申し込み期限は **12月10日(火)**です。

QR コードや上記アドレスにて申し込みができない方は、 下記問い合わせ先までメールにてお申し込みください。 問い合わせ先:鹿児島大学農学部 【担当:濱中】 E-mail: hamanaka@agri.kagoshima-u.ac.jp

電話:099-285-3558



https://forms.office.com/r/81qpZzmYGp