



IRCAプリンシパル審査員が教えるハザード分析の解説と演習 HACCP規格やFSMA 予防管理で要求される ハザード分析について

ハザード分析ワークショップ： 解説と演習

開催日時： **2022年7月1日(金)** (全1日間)
10:30-17:30

主催/会場：  **アース環境** サービス株式会社 本社 大会議室 **東京開催**

東京都中央区晴海4-7-4 CROSS DOCK HARUMI 3A

本コースの受講をお勧めしたい方とは？

- ・ 医薬品メーカーでサプリメント工場の管理、或は委託先監査に携る方 (監査員)
- ・ 食品メーカーでHACCPに取り組まれる方、或は監査に携る方
- ・ 容器包材メーカーでHACCPに取り組まれる方、或は監査に携る方

FSSC22000、JFS-B規格登録数の増加や米国食品安全強化法 (FSMA) の影響、改正食品衛生法によるHACCP制度化等によって改めて注目されるハザード分析。ハザード要因によっては高い専門性が求められる一方、恣意的なハザード分析事例も少なくありません。対外的に認められ、自らも納得できる“ハザード分析”とはどのようなものでしょうか。本ワークショップでは、様々な事例の解説や演習を通じて、食品安全活動における製造プロセスや前提条件プログラムに対するハザード分析についての理解を深め、科学的且つ論理的に食品安全活動を実施する上で重視すべき内容について学習します。

ワークショッププログラム概要

ハザード分析のケーススタディと演習 -あなたならどう評価しますか？

- ・ 食品・飲料の開発・製造・納品プロセスに対するハザード分析
- ・ 容器包装材に対するハザード分析
- ・ 衛生管理に対するハザード分析
- ・ ハザード分析結果の評価

どのようなハザードがあり得るか？

- ・ 様々な食品のハザード分析

講師紹介

坂井 盛 (さかい みつる)

アース環境サービス(株)エグゼクティブフェロー。開発本部 研修センター部門長、農学博士。CQI/IRCA (英国王室公認品質協会/国際審査員登録機構) 登録プリンシパル審査員、テクニカルアсессター。専門は品質マネジメントシステム、医薬品品質システム、食品安全マネジメントシステム。

| | |
|-------|--|
| お申込方法 | 弊社Webサイトからお申込下さい。 https://info.earth-kankyo.co.jp/saito/seminar/ |
| 受講料 | おひとり様 20,900円 (消費税込み) ※昼食をご用意いたします。 |
| 定員 | 10名 (定員になり次第、締切らせていただきます) |
| お問合せ先 | アース環境サービス(株) 開発本部 研修センター TEL : 072-643-0641 |