

## 食品の安全確保とHACCPの役割について

～食品の生産・流通の現場で取り込まれるHACCPは具体的に何をどうすることなのか～  
**工場点検のスペシャリストから具体的なお話をうかがいます！**

食品の安全性を確保するためには、「From Farm to Table」と言われるようにその原材料の生産現場から、製造・加工・流通・消費にいたるすべての段階で安全・衛生管理がなされる必要があります。そのための一つの方策としてHACCPシステムがあります。

社会的には、食品の製造、流通にかかわる生産者、企業等がHACCP手法、システムを導入し、活用していくことが推進されてきています。一方、消費者は、「ハサップ」と耳にすることはあっても、生産や製造などの現場でどのような観点で何を実施していくことなのか、十分に理解しているわけではありません。「食品の中で危害(生物的、化学的あるいは物理的)要因を科学的に分析し、その要因を連続的に管理して安全を確保する管理手法」ですが、実際の生産現場ではどのように取り組まれているのでしょうか。

消費者が、生産・製造現場でなされているこうした努力を知ることが、ひいては安心して食べる安全な食品を入手することにつながっていくと言えます。HACCPの役割について、改めて実際の生産現場の視点をもって学びます。

**日 時** 2011年3月9日(水) 13:00～15:00

**場 所** メルパルク広島 5階「瀬戸」

**講 演** 佐藤 邦裕(さとう くにひろ)さん

日本生活協同組合連合会 商品本部 本部長スタッフ  
工場点検専任チームチームリーダー

(講演1時間30分、質疑30分)

講師紹介：帯広畜産大学大学院終了。イカリ消毒(株)技術研究所を経て、1990年より日本生活協同組合連合会の品質管理に携わり、国内・海外の工場衛生管理を監査、指導して歩くこと数知れず。工場での異物混入、特に害虫防除に精通している。

日本獣医生命科学大学非常勤講師(工場衛生学)

**参加費：無料**

裏面の申し込み用紙をご記入の上FAXにてお申し込みください。

「食品産業HACCP等普及促進事業」関連学習会

《参加申込み用紙》

2011年3月9日 水曜日 13:00~15:00

メルパルク広島 5階 瀬戸

| 所属 | お名前 | 連絡先 |
|----|-----|-----|
|    |     | TEL |
|    |     | FAX |
|    |     | TEL |
|    |     | FAX |
|    |     | TEL |
|    |     | FAX |

\* 準備の都合上事前にお申込みください。

\* いただいた情報は学習会参加集約の目的以外には使用いたしません。

会場案内



■メルパルク広島

〒730-0011

広島市中区基町 6-36 【TEL】082-222-8501(代)

○JR 広島駅（南口・在来線口）から路面電車で約15分【片道¥150】

- ・ 2番乗り場・・・「広島宮島口行」
- ・ 6番乗り場・・・「江波行」

「紙屋町西電停」で下車し徒歩1分

○バスをご利用の場合：広島バスセンター到着ホームから出発ホームへお進みいただき

当ホテルへの連絡通路をご利用下さい。「広島バスセンター」下車徒歩1分