株式会社 エフエスエー　HACCP・ISO支援センター HACCP・ISO acquisition assisting center 共催

ご好評につき、
鹿児島で追加開催決定！

bsi.

2021年HACCP完全制度化に備える

HACCP導入実践に関する研修のご案内

世界有数の審査機関であるBSIが提供する食品安全関連の研修コースです。今回はHACCPの基礎知識と組織へ導入し実践するためのノウハウが学べる機会となります。その他食品安全に関して重要な「ISO22000:2018」「FSSC 22000バージョン5」等最新情報について学ぶことができます。

BSIの研修では、実践的で楽しい演習を多く取り入れ、受講者が学んだ内容をより自分のものとして定着できるような工夫がされています。

また、食品安全分野での実績のあるプロフェッショナルが、BSI認定講師として皆様をサポートしますので、より実践的な知識及びスキルを身につけることができます。

コース	HACCP導入実践　2日間コース
日　程	2020年3月12日(木)・13日(金)　9：30～17：30
場　所	JR九州ホテル鹿児島 (鹿児島市武1丁目1番2号)
受講料	通常60,000円 (税別)　→　特別価格55,000円(税別)
コース内容	食品衛生法改正により、厚生労働省は、2021年6月までに**原則全ての事業者にHACCP(ハサップ)に沿った衛生管理を完全制度化します**。 本コースは、HACCPのリスク分析の手法及び7原則12手順について、演習を通じて、より実践的な知識とスキルを効果的に身につけるプログラムになっています。 【受講対象者】 ・品質管理のご担当者様、食品衛生の担当従事者様や管理者様 【コースの目的】 ①Codex(コーデックス) HACCPのハザード分析の手法を学ぶ。 ②Codex(コーデックス) HACCPの7原則及び12の手順について理解する。 ③HACCPプランを作成する基礎的なスキルを身につける。 【コースで習得できること】 ・HACCP7原則12手順 ・衛生管理 ・危害要因分析 ・重要管理点の決定と管理手法 ・是正・検証対応　文書化と記録の確立等

セミナー受講申込方法

① メールでのお申込みの場合 ： 当社総合受付**(info@fsa-kensa.jp)**宛に以下の内容をご送信下さい。
御社名、お名前、メールアドレス、ご住所、ご連絡先電話番号・FAX番号

② ＦＡＸでのお申込みの場合 ： 下記の申込書にご記入の上、ＦＡＸにてご送信下さい。**(FAX番号：092-518-4796)**

御社名			
ご氏名		E-Mail	
ご住所			
ご連絡先	TEL　－　－	FAX　－　－	