



The Agricultural Society of JAPAN

公益社団法人 **大日本農会**

東京都赤坂1-9-3 三会堂ビル7階

TEL 03-3584-6739

FAX 03-3584-0573

令和元年度第3回農業懇話会のご案内

HACCPの制度化と原材料管理について

HACCPとは、原材料の受入から最終製品までの全工程で、微生物汚染、金属混入などの危害要因を分析し、危害防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録する工程管理システムです。これ自体は、事業者の生産工程管理のためのものですが、その前提として、安全な原材料の確保、施設管理、従業員の衛生管理など一般衛生管理が重要となります。

平成30年6月13日に公布された食品衛生法一部改正には、原則として、全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むことが盛り込まれています。そこで、厚生労働省は、中小零細事業者でも使えるよう、実行可能性を重視して、HACCPの考え方を取り入れたわかりやすい衛生管理の手引き書を作成しました。

大日本農会では、この手引き書作成の支援に携われたハウス食品グループ本社の宮本浩行氏をお招きし、食品製造事業者が原材料を供給する生産者に求めることなどに焦点を当てお話しをお伺いします。

多くの皆様の参加をお待ちしています。

- 1 演 題 HACCPの制度化と原材料管理について
- 2 講 師 ハウス食品グループ本社株式会社
品質保証統括部 品質保証推進一課長
宮本 浩行（みやもと ひろゆき）氏
- 3 日 時 令和元年7月18日（木）午後2時～4時
- 4 場 所 三会堂ビル2階 A 会議室（入場無料）
（東京都港区赤坂1丁目9番13号 米国大使館前）
地下鉄銀座線・南北線溜池山王駅下車9番出口 徒歩4分
- 5 主 催 公益社団法人 大日本農会、一般財団法人 農林水産奨励会

講師の紹介

- 1992年 大阪府立大学農学部園芸農学科 卒業
- 1992年 ハウス食品株式会社 研究所 入社
- 2016年 一般財団法人 食品産業センター 出向
- 2017-18年 農林水産省補助事業として
「HACCPの考え方と取り入れた衛生管理のための手引き書」作成を支援
- 2019年 ハウス食品グループ本社品質保証統括部に
帰任

参加申込先

公益社団法人 大日本農会
TEL 03-3584-6739
FAX 03-3584-0573
E-mail: noukai@dainihon-noukai.jp
氏名、所属先、電話番号をご連絡下さい。