

HACCP導入済みの方も、これからの方も！

「漬物」で学ぶHACCP体験！ プロが教える 実践セミナー (第1回) 基礎編

食品衛生法において、原則全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理を実施することが求められています。宮城県では、三井住友海上火災保険株式会社との包括連携協定に基づき、MS&ADインターリスク総研株式会社によるHACCP研修会を開催しています。実践的な内容を含む研修を通して食品等事業者のHACCP取組におけるさまざまな課題解決のお手伝いをします。



MS&ADインターリスク総研株式会社
講師 笹川 秋彦 氏

■食品メーカーで約20年間の食品開発・品質管理部門等を経て、MS&ADインターリスク総研に入社

■食品安全マネジメントシステムの取得支援や各種セミナー出講、食品工場等の実地調査等の実績多数

■国際HACCP同盟認定HACCPリードインストラクター、博士（工学）

概要	令和7年度HACCPに基づく衛生管理研修会	
開催方法	動画配信と集合グループワーク研修	
講義内容	動画配信	令和6年度HACCPに基づく衛生管理研修会_基礎編_講義を再放送
	集合グループワーク	危害要因分析とHACCPプランの文書作成体験 ～野菜加工（漬物）食品を例として～
対象者	HACCPに基づく衛生管理を導入検討中、又は導入しているがHACCPの基礎を学びたい方	
募集人数	集合参加 20数名	
申込締切	動画配信申込	令和7年10月8日（水）
	集合研修申込	令和7年10月20日（月）
開催日程	動画配信	令和7年10月10日（金）～10月23日（木）24：00まで
	集合研修	令和7年10月24日（金） 13：20～16：00
開催場所	宮城県行政庁舎 12階 1205会議室	

宮城県環境生活部 食と暮らしの安全推進課
食品安全班 ☎022-211-2644
✉eiseif@pref.miyagi.lg.jp

