

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



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8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	HACCPに基づく衛生管理の基礎的な取組内容のWeb講義_全5回※ ※視聴しやすいように1回15分～20分に分割し、全5回で完結します。
	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	
申込締切	動画配信申込	令和8年6月24日（水）午後5時まで
	集合研修申込	令和8年7月13日（月）午後5時まで
開催場所・日程	動画配信	令和8年7月3日（金）～8月3日（月）24：00まで
	集合研修	大崎会場：令和8年7月21日（火） 13：20～16：00 仙台会場：令和8年7月22日（水） 13：20～16：00
開催場所	大崎会場：宮城県大崎合同庁舎 5階 502会議室 仙台会場：宮城県行政庁舎 12階 1204会議室	

