

HACCP 義務化時代

一般衛生管理による

食品安全マネジメント

“読者限定セミナー”

中小食品企業がとるべき指針を明確に、著者が、直接わかりやすく解説します。

消費者の食品安全要求はますます高まっており、厚労省は HACCP 義務化を発表しました。中小食品企業の経営者が少ない経営資源をできるだけ有効に活用して、食品安全リスク立ち向かうための方法を実践的に示しています。

前半は、経営者とマネジメント層が食品安全マネジメントに向き合う観点を解説しています。このような書籍は稀有な存在です。後半は HACCP より先に取り組まなければならない基本であります「一般衛生管理」について、具体的に事例を交えて解説しています。

最後に、特別寄稿として、志をもって命がけで食品安全を構築してきた経営者の事例を紹介します。

■日時：7月19日（水）18:00～19:30

■場所：経営創研（株） 研修室

東京都中央区日本橋大伝馬町17番3号 城野ビルI 5階

<http://www.keieisoken.co.jp/>

■参加費 本書購入者は3,000円

未購入者は7,000円（本書を進呈します）

■セミナーの内容：

第1章 食品安全経営マネジメントに取り組む

第2章 自社の食品安全リスクに対する認識

第3章 生産を支える施設・ユーティリティ・資源のリスクと管理

第4章 生産工程のリスクと管理

第5章 食品安全経営を実現する組織運営

講師：角 直樹、中島 滋男

特別寄稿 食品の品質について

講師：江口 彰一

■参加申し込み：経営創研株式会社

会社名、お名前、メールアドレス、電話番号、本書籍の有無 を明記の上、経営創研(株)研修センター宛

seminar@keieisoken.co.jp または FAX 03-6661-9421 にてお申し込みください。



これからの食品全対策に悩む中小食品企業経営者・工場長・品質保証責任者への好適書

著者：角 直樹 中小企業診断士
中村 滋男 食品衛生監査技術者、衛生管理環境保障師
協力：経営創研株式会社