

2023年度 HACCP・食品安全管理プログラム

近年の食の安全に対する関心の高まりと食品衛生管理の国際標準化の動きから、2021年度から全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理の実施が求められるようになりました。

本セミナーでは、食品製造・加工に関わる方を対象に、HACCP制度化に関する情報提供を行うと共に、すでに先進的にHACCPシステムを導入している食品加工企業の事例を紹介します。

受講対象：食品製造事業者、飲食店営業、HACCPや食品安全に興味のある方

受講方法：対面、オンライン（ZOOM）およびオンデマンド

受講料：無料 ※ 通信料は受講者のご負担となります。

定員：対面での受講は各会場先着20名（※ 定員になり次第締め切らせていただきます）

オホーツク セミナー

日時：1月30日(火)13:30～15:30

場所：北見工業大学 B212教室（北見市公園町165番地）

講演1 HACCPに沿った衛生管理・生産管理

講師：北見工業大学 ウアテイ准教授

講演2 最近の食品安全情報

講師：帯広畜産大学 通山 志保客員教授



帯広セミナー

日時：2月20日(火) 13:30～15:30

場所：帯広畜産大学 産学連携センター（帯広市稲田町西2線11番地）

講演1 最近の食品安全情報

講師：帯広畜産大学 通山 志保客員教授

講演2 畜産事業所における衛生管理と食品安全マネジメントシステム

講師：IS022000審査員補 尾暮 仁氏



札幌セミナー

日時：3月8日(金) 13:30～16:00

場所：小樽商科大学 札幌サテライト（札幌市中央区北5条西5丁目7番地 sapporo55ビル 3階）

講演1 最近の食品安全情報

講師：帯広畜産大学 通山 志保客員教授

講演2 食品加工における従業員教育

講師：石屋製菓株式会社 柳澤 和宏氏

講演3 食品衛生管理のヒヤリハット事例～食品工場の現場から

講師：日糧製パン株式会社 沖 昇平氏



*** 受講申込 *** 募集要項をご覧のうえ、右の二次元コードまたは下記のURLからアクセスしてお申し込みください。

※ 申込締切は各セミナー開催日の5日前までとします。

URL ☞ <https://forms.gle/BA64DqGfopKcyWgK7>



※ 問い合わせ先：

国立大学法人 北海道国立大学機構 帯広畜産大学 教務課 社会人教育係

事務担当：鬼頭（平日9:00～16:00）

TEL：0155-49-5457

FAX：0155-49-5420

Email：rec_kyoumu@obihiro.ac.jp

2023年度 HACCP・食品安全管理プログラム(1～3月開催)募集要領

近年の食の安全に対する関心の高まりと食品衛生管理の国際標準化の動きから、2021年度から全ての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理の実施が求められるようになりました。本セミナーを通じて、HACCP 制度化に必要となる情報提供を行い、スムーズな制度導入をフォローすることを目的としています。

1. 主催

北海道国立大学機構 教育イノベーションセンター（小樽商科大学、帯広畜産大学、北見工業大学）

2. セミナー内容

帯広畜産大学、小樽商科大学札幌サテライト、および北見工業大学において、企業の事例を基に HACCP の基礎を学ぶ、食品事業者向けのセミナーを開催いたします。

3. 受講対象

食品製造・加工に関わる方、これから食品製造・加工事業に取り組む方、HACCP に興味関心のある方、食品安全管理に関心のある一般・社会人、学生の方などを対象とします。

4. 受講方法

対面、ZOOM によるオンライン及びオンデマンド開催

5. 受講料

無料（※ 受講にかかる通信料等は受講者の自己負担とします。）

6. 定員

対面での受講は各会場先着 20 名（※定員になり次第締め切らせていただきます。）

実施プログラム一覧

回	開催日時	タイトル	講師	募集締切
6	1月30日(火) 13:30～15:30	(オホーツクセミナー) 1. HACCP に沿った衛生管理・生産管理 2. 最近の食品安全情報	1. 北見工業大学 ウ アティ准教授 2. 帯広畜産大学 通山 志保客員教授	締切 1/25(木)
7	2月20日(火) 13:30～15:30	(帯広セミナー) 1. 最近の食品安全情報 2. 畜産事業所における衛生管理と 食品マネジメントシステム	1. 帯広畜産大学 通山 志保客員教授 2. ISO22000 審査員補 尾暮 仁氏	締切 2/15(木)
8	3月8日(金) 13:30～16:00	(札幌セミナー) 1. 最近の食品安全情報 2. 食品加工における従業員教育 3. 食品衛生管理のヒヤリハット事例 ～食品工場の現場から	1. 帯広畜産大学 通山 志保客員教授 2. 石屋製菓株式会社 柳澤 和宏氏 3. 日糧製パン株式会社 沖 昇平氏	締切 3/1(金)

7. 会場

オホーツクセミナー：北見工業大学 B212 教室（北見市公園町 165 番地）

帯広セミナー：帯広畜産大学 産学連携センター（帯広市稲田町西 2 線 11 番地）

札幌セミナー：小樽商科大学 札幌サテライト

（札幌市中央区北 5 条西 5 丁目 7 番地 sapporo55 ビル 3 階）

8. 参加申し込み

以下の（１）、（２）いずれかの方法からお申し込みください。

（１）申込フォームからの申し込み

右の二次元コードまたは以下の URL にアクセスし、申込フォームに必要事項を入力してください。

申込フォーム URL: <https://forms.gle/FJzGZFJPW6nSRsmu5>



（２）E メールでの申し込み

別紙の受講申込書に必要事項を記入の上、E メールで下記宛に提出してください。

9. 申し込み・問い合わせ先

〒080-8555 北海道帯広市稲田町西 2 線 11 番地

国立大学法人 北海道国立大学機構 帯広畜産大学

教務課社会人教育係 事務担当：鬼頭（平日 9:00～16:00）

TEL：0155-49-5457 FAX：0155-49-5420 Email：rec_kyoumu@obihiro.ac.jp

【個人情報の取扱いについて】

- （１）帯広畜産大学が保有する個人情報は、「独立行政法人等の保有する個人情報の保護に関する法律等の法令を遵守するとともに、「国立大学法人北海道国立大学機構保有個人情報管理規程」に基づき、保護に万全を期しています。
- （２）お申込み時にお知らせいただいた氏名、住所等の個人情報については、受講に関する連絡等の業務及び本学リカレント教育の案内等を行うためにのみ利用します。
- （３）セミナー等をより効果的にするために、講師へ所属機関・氏名を提供することがあります。

「HACCP・食品安全管理プログラム（1～3月開催）」



受講申込書

〈申込先〉〒080-8555 北海道帯広市稲田町西2線11番地
 国立大学法人 北海道国立大学機構 帯広畜産大学 教務課 社会人教育係 事務担当：鬼頭
 FAX：0155-49-5420 Email：rec_kyoumu@obihiro.ac.jp

フリガナ					
氏名					
所属 (会社名、役職等)					
連絡先 (必ず連絡がつくもの)		TEL：			
		Email：			
第6回～第8回 受講を希望するところに○を記入してください。					
回	対面	ZOOM	オンデマンド*	開催日時	タイトル
6				1/30(火) 13:30～ 15:30	オホーツクセミナー 1. HACCPシステムの概要説明 2. 最近の食品安全情報 ※申込締切 1/25(木)
7				2/20(火) 13:30～ 15:30	帯広セミナー 1. 最近の食品安全情報 2. 畜産事業所における衛生管理と食品マネジメントシステム ※申込締切 2/15(水)
8				3/8(金) 13:30～ 16:00	札幌セミナー 1. 最近の食品安全情報 2. 食品加工における従業員教育 3. 食品衛生管理のヒヤリハット事例～食品工場の現場から ※申込締切 3/1(金)
この講義を受けようと思った理由／この講義に期待すること					
※個人情報の取扱いについて、同意いただける場合 <input type="checkbox"/> に <input checked="" type="checkbox"/> をご記入ください。 <input type="checkbox"/> 個人情報の取扱いについて同意いたします。					

【個人情報の取扱いについて】

- 帯広畜産大学が保有する個人情報は「独立行政法人等の保有する個人情報の保護に関する法律」等の法令を遵守するとともに「国立大学法人 北海道国立大学機構 帯広畜産大学保有個人情報管理規程」に基づき、保護に万全を期しています。
- お申し込み時にお知らせいただいた氏名、住所等の個人情報については、連絡等のセミナーの運営業務を行うためにのみ利用します。
- セミナー等をより効果的にするために、講師へ所属機関・氏名を提供することがあります。