

会員向け ISO22000 導入講習会の開催

さる5月の第4回通常総会及びその後の食科協ニュースレターでご報告しましたとおり、当食科協のISO22000研究会編著の「ISO22000 準拠 食品事業者のための食品安全マネジメントシステム構築ガイドブックが」が11月下旬(27日の予定)に日本食料新聞社から出版されました。

これを機に、下記の日程等で会員向けの導入講習会を開催いたしました。

ISO22000は、食品の安全確保を高水準で管理するための最良の方式であるHACCPシステムとISOのマネジメントシステムとを合体させ、食品企業の社長からすべての従事者にいたる全役員・職員が一体となって、HACCPシステムをPDCAサイクルに沿って確実に実施し、安全な食品を安定的に供給できるように組み立てられたシステムです。

従って、HACCPシステムを普及するためにも優れたシステムと考えています。ただし、本書ならびに本講習会はISO審査機関による「認証の取得」を推奨するものではなく、より安全な食品を提供するために行なわれるものです。

会員各位におかれては、食品の安全管理にHACCPシステムを既に導入されたところ、導入を検討されているところ、一般的衛生管理プログラムで管理されているところ、或いは高度な食品安全管理の指導など、種々の問題で日々ご苦労されていることと思われまふ。これらの問題に共通する事項が、食品の安全管理を如何にして高度化し、確実に実施するかであるとすれば、この観点からもISO22000は大いに役立つものと考えまふ。

1.日時

第1回 11月6日(月)

第2回 11月15日(水)

第3回 11月24日(金) 午後2時から4時

2.場所 全麺連会館4階会議室 江東区森下3-14-3(地図参照)

3.講師 NPO 法人食科協常任理事 渡邊 清隆 (有限会社 FSC 代表取締役)

4.定員 30名(各回とも、また講演内容は同じです。)

5.参加費(ISO22000ガイドブック代を含む)

会 員 5,000円 非会員 8,000円