

2020年HACCP制度化に備える

HACCP導入実践に関する研修のご案内

世界有数の審査機関であるBSIが提供する食品安全関連の研修コースです。今回はHACCPの基礎知識と組織へ導入し実践する為のノウハウが学べる機会となります。その他食品安全に関して重要な「ISO22000:2018」「FSSC 22000バージョン5」等最新情報について学ぶことができます。

BSIの研修では、実践的で楽しい演習を多く取り入れ、受講者が学んだ内容をより自分のものとして定着できるような工夫がされています。

また、**食品安全分野での実績のあるプロフェッショナル**が、BSI認定講師として皆様をサポートしますので、より実践的な知識及びスキルを身につけることができます。



コース

HACCP導入実践 2日間コース

日程

2019年10月28日(月) 29日(火) 両日共 9:30~17:30

場所

福岡市商工会議所 (福岡市博多区博多駅前2丁目9-28)

受講料

通常60,000円(税別) → 特別価格55,000円(税別)

コース内容

厚生労働省はHACCPを2018年に制度化し、2020年までに義務化することを目指しています。本コースは、HACCPのリスク分析の手法及び7原則12手順について、演習を通じて、より実践的な知識とスキルを効果的に身につけるプログラムになっています。

【受講対象者】

- ・品質管理マネージャー
- ・食品衛生の担当従事者や管理者

【コースの目的】

- ・コーデックス HACCPのハザード分析の手法を学ぶ。
- ・コーデックス HACCPの7原則及び12の手順について理解する。
- ・HACCPプランを作成する基礎的なスキルを身につける。

【コースで習得できること】

- ・HACCP7原則12手順
- ・衛生管理
- ・危害要因分析
- ・重要管理点の決定と管理手法
- ・是正・検証対応 文書化と記録の確立等

詳細・お申込

<https://www.bsigroup.com/ja-JP/ISO22000/training/>

※日程・会場は予告なく変更されることがございます。最新の日程につきましてはWebサイト申込みページからご確認ください。

その他の研修情報はコチラから >>> <http://www.bsigroup.com/ja-JP/training>

bsi.

お問い合わせ BSIグループジャパン株式会社 教育事業部

mail : Japan.Training@bsigroup.com

0120-900-901(平日9:00~17:00)

BSI 研修

