

第230回講演会・第181回研究会

主催 包装食品技術協会
共催 あいち産業科学技術総合センター
食品工業技術センター

ご 案 内

日 時： 令和5年2月17日（金） 13時00分～16時30分
場 所： あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 大研修室
〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1 TEL052-521-1320

湯川食品科学技術士事務所

所 長 湯 川 剛 一 郎 氏

講座1： 13:05～14:45

マネジメントシステムの正しい理解

内 容：

ISOは、2012年にマネジメント規格の整合を図るマネジメントシステム規格（MSS）の上位構造（High Level Structure: HLS）共通テキスト（要求事項）及び共通用語・定義を開発し、以降、制定・改訂されるすべてのISO MSS（ISO 9001, 14001, 22000等の各マネジメントシステム規格）において原則として採用することが義務づけられた。

HLSには、MSSを実施する組織の運営に関する要求事項が全て盛り込まれている。中でも重要な点は改善の機会、それを実行するトップマネジメントの責務です。監査では教えてもらえないMSSの思想を学びます。

講座2： 14:55～16:30

HACCPの正しい理解

内 容：

HACCPと言えば、加熱殺菌工程の記録と金属探知行程のモニタリングです。この2つの行程をCCPにしていないとISOの監査で指摘を受けるとの話も聞く。

しかし、HACCPが求めているのはそのようなことではない。HACCPは、論理的な思考に基づき、信頼性のある安全管理手段を構築するための道筋です。HACCPの基本的な性格を理解した上で、どのようにHACCPシステムを構築していけばよいのか、考えていきます。

～ 講師の紹介 ～

（略 歴）

1976年：京都大学理学部生物物理学卒業 農林水産省入所
JAS、食品表示制度を含む農政全般を担当

2007年：農林水産省退職

2008年：（財）日本食品分析センター参与・テクニカルサービス部長

2012年：東京海洋大学 大学院食品流通安全管理専攻 教授

2018年：湯川食品科学技術士事務所開設 所長就任、FSSC 22000 日本代理人

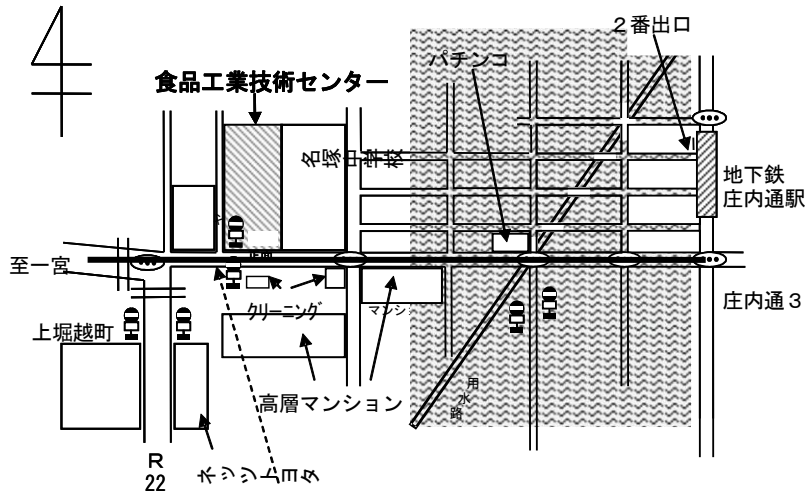
2021年：（社）食品表示検定協会理事長

内閣府消費者委員会臨時委員（食品表示部会）

ISO/TC34/SC17, TC308, TC315等の国内委員会委員を兼務

定員：先着60名
 参加費：会員無料、非会員 1名につき 5,000円
 申込先：包装食品技術協会 事務局：〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1
 あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター内
 TEL 052-521-1320 FAX 052-521-1323

会場案内：



○ 交通案内

- ・地下鉄：
 - 名古屋駅、栄方面から地下鉄東山線「伏見」乗換え
 - 鶴舞線（犬山、上小田井方面行き）「庄内通」下車、2番出口 西へ徒歩 約12分
- ・市バス：
 - 名古屋駅方面（名古屋駅バスターミナルから）
 - 5番のりば名駅11号系統（名西橋経由循環名古屋駅行）「上堀越町」下車、徒歩約3分
 - 6番のりば名駅13号系統（中切町行き、上飯田町行き）「鳥見町」下車、徒歩約6分
 - 栄方面から（オアシス21）
 - 1番のりば栄25号系統（名塚中学行き、名西橋行き）「上堀越町」下車、徒歩3分
- ・タクシー：名古屋駅から約20分
- ・駐車場：51台

..... キリトリセン

包装食品技術協会 宛
 FAX 052-521-1323

第230回講演会・第181回研究会 参加申込書

(会社・団体名)： _____
 所在地： _____
 連絡担当者： (氏名) _____ (所属) _____
 (TEL) _____ (FAX) _____

会 員	非会員	参加者 氏名	所 属 部 署

* 令和5年2月10日（金）までにメールまたはFAXにて申し込みください。