



## 第5回 エコ.エイドジャパンセミナー

### ～1周年記念講演～

弊社は昨年5月、イカリ消毒仙台(株)から、エコ.エイドジャパン(株)に商号を変更し1周年を迎えることができました。ひとえに皆様のご支援の賜物と感謝しております。この度、日ごろの皆様への感謝の気持ちを込めて、1周年を記念したセミナーを開催する事と致しました。食品企業の方にお役に立つ内容となっております。ご参加のほど宜しくお願い申し上げます。

食品衛生法が昨年6月に改正され、制定以来の大改正とされています。

改正内容は多岐に渡っていますが、

特に注目されるのは **HACCP の制度化** です。

何が今までと違うのでしょうか。

この度は行政の指導のあり方が大きく変わる転換点であると言われています。

そのキーワードは **自主衛生管理** です。

今回はお二人の講師を招き

**『自主衛生管理時代を迎え食品事業者は何を準備するべきか』**

を、皆様と一緒に考えてみたいと思います。

日時

6月9日(木)

13:30～16:30

会場

卸町会館 大会議室



宮城県仙台市若林区卸町2丁目15-2

参加

無料

エコ.エイドジャパン株式会社

〒984-0826 仙台市若林区若林 6-6-1

TEL:022-285-1021

✉ info@ecoaid.co.jp

https://www.ecoaid.co.jp/

谷口力夫先生は行政と民間を経験され、両方の視点から今回の食品衛生法改正と、食品事業者の対応について解説いただきます。

天野彰先生は長年の品質管理のご経験を元に、昨今特に重要性が増しているサプライヤー管理について解説いただきます。

お二人とも、食品衛生の最前線で長年ご活躍されており、貴重なお話が伺えるものと思います。



◆ 谷口 力夫 氏 ◆

経歴：東京都杉並区保健所、  
サントリー-MONOZUKURI  
エキスパート(株)品質保証推進部、  
日本食品分析センター、  
長崎大学大学院講師、  
国立保健医療科学院疫学部研究員、  
青年海外協力隊 H2-1：タイ(公衆衛生)

## 『改正食品衛生法への対応

### HACCP を成功させるために』

-しっかり理解することが皆さまの事業を守ります-

昨年6月の食品衛生法改正は、自主管理の徹底へ大きく舵をとりました。見方を変えると自社を守るための強力なツールとなります。本講演では、改正食品衛生法における HACCP に取り組み、行政・保健所との新しい関係作り等について解説していただきます。



◆ 天野 彰 氏 ◆

経歴：元サンヨー食品(株)品質  
保証部 部長、日本獣医生命科非  
常勤講師(工場衛生学)、  
群馬県食品工業協会技術委員長

## 『食品の安全と品質を守る、

### サプライヤー管理の根幹をなす二者監査』

-食品安全は自社のみでは実現できない-

大手食品メーカーの品質保証部 部長として、サプライヤーにおける HACCP 導入に尽力してきた経験を活かし、品質管理と食品安全の切り分け、潜在化している食品危害を顕在化させるための二者監査のあり方、等を解説いただきます。量販店、大手食品メーカー等の取引のある企業、これから取引を始める企業様にお役に立つ内容となっています。

#### ◆ お申し込み方法 ◆

当社 HP よりお申し込みをお願いします

<https://www.ecoaid.co.jp/>

「食品事業所のかかりつけ医」

独自技術と豊富な経験で御社の取り組みをサポート

