

第24回 美しい街づくりセミナー

食品行政の今後を考える

～加工食品の原料原産地表示及びHACCP義務化について～

食品行政に関して大きな動きが話題となっています。一つは東京オリンピックを前に、国際的な調和を図る動きとしての、食の安全安心における HACCP 義務化です。更に、市場で問題となっている商品の原産地の相違問題について、消費者庁は今後の加工食品の新しい表示制度の基で、消費者の自主的かつ合理的な商品の選択を行うための制度として、原料原産地表示の義務化を、2017年夏頃の施行にむけて準備が進行しています。

これらの新しい法規制に対しどのように取り組むのか、準備をはじめておられる企業も多いかと思えます。本講座では、HACCP 義務化について、食品関連事業者を支援するために山口県を管轄する県生活衛生課からその取り組みを解説して頂きます。また、原料原産地表示については、現在公開されている中間報告等を読み解き、従来からの基準を合わせて全容を解説致します。更に関連法規として、話題となっている「商品・役務の原産地誤認惹起行為等」の不正競争防止法との関係も合わせて解説致します。

この機会に是非ともご参加くださいますよう、お願い申し上げます。

日 時 2017年4月11日(火)
時 間 13:30～16:30(受付 13:00～)

会 場 株式会社アデリー 2F会議室
山口県柳井市柳井1171番地1
TEL 0820-23-7711

受講料 無料

申込方法 環境文化創造研究所HPより
<http://www.kanbunken.org>
お申し込みください

申込締切 準備の都合上、4月4日までに
お申し込みください
尚、定員(50名)になり次第締め切らせて頂きます

※株式会社アデリーHPより
<http://www.ad-e.co.jp/company>



■ 玖珂ICから車で約15分 ■ JR柳井駅から車で約5分
※駐車場を準備しておりますので、お車でご来場ください

1 HACCP による衛生管理の制度化と 山口県の取組みについて

～ HACCP を導入するには、まず何から始めるべきか ～

講師 山口県環境生活部 生活衛生課

休憩(15分)

2 原料原産地表示の全容解説と不正競争防止法

～ 追加改正された表示の変更点の解説 ～

講師 イカリ消毒株式会社 技術顧問 石黒 厚 氏

■お申込み先

お申し込みは環境文化創造研究所のホームページからお願いいたします

○環境文化創造研究所 HP <http://www.kanbunken.org>

■お問い合わせ先

Kanbunken
環境文化創造研究所

一般財団法人 環境文化創造研究所 担当:江藤

〒162-0055 東京都新宿区余丁町7-1 TEL: 03-5919-1987