

食肉産業展で四つのセミナーを開催

4月12〜14日にかけて東京ビッグサイトで開催された「食肉産業展2017」で、HACCPや輸出をテーマにした4講演が行われた。いずれのセミナーも定員を上回る多くの来場者が訪れ、関心の高さがうかがえた。それぞれの概要を掲載する。

「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」の取りまとめで、すべての食品事業者はHACCPによる衛生管理が義務化されることとなり、食肉処理施設は「基準A」によるHACCPを構築することとなった。

2017年2月16日に取得したFSSC22000の認証スキームは、ISO22000をさらに前提条件プログラム（一般原則）で規格化した、最先端をいく国際的（一原則）で規格化した、最先端をいく国際的FSSCの規格要求事項18項目を確実に達成する必要がある。

【HACCPによる衛生管理の制度化について】（厚生労働省医業・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課 東良俊孝課長補佐）
わが国でHACCPを制度化するにあたっては、コーテクスのガイドラインに基づくHACCP

「食肉処理施設へのHACCPの普及について」（公益財団法人日本食肉生産技術開発センター 細見隆夫専務理事）

ISOやFSSCを見据えて油圧シリンダー（特）トコンパニオン 植村光一郎専務取締役
【日本畜産物輸出戦略】
さらには試食提供などを行い、和牛のおいしさを伝えてきた。こうした活動から輸出実績は着実に伸びている。日本の畜産に夢を託す若者の舞台は広がっており、日本のフィールドから世界を目指すべきである。

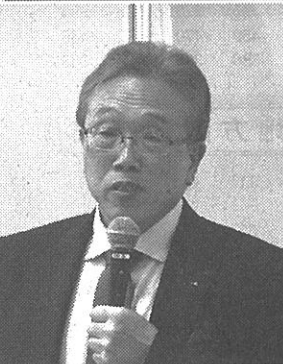
HACCPや輸出マター

来場者定員上回る好評

【HACCPによる衛生管理の制度化について】（厚生労働省医業・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課 東良俊孝課長補佐）
わが国でHACCPを制度化するにあたっては、コーテクスのガイドラインに基づくHACCP

「食肉処理施設へのHACCPの普及について」（公益財団法人日本食肉生産技術開発センター 細見隆夫専務理事）

ISOやFSSCを見据えて油圧シリンダー（特）トコンパニオン 植村光一郎専務取締役
【日本畜産物輸出戦略】
さらには試食提供などを行い、和牛のおいしさを伝えてきた。こうした活動から輸出実績は着実に伸びている。日本の畜産に夢を託す若者の舞台は広がっており、日本のフィールドから世界を目指すべきである。



（上から）「HACCPは継続的な改善が重要」と東良課長補佐。「HACCP構築を支援したい」と細見専務理事。FSSC22000について説明する小林常務。輸出の現状を紹介する植村常務

ISOやFSSCを見据えて油圧シリンダー（特）トコンパニオン 植村光一郎専務取締役
【日本畜産物輸出戦略】
さらには試食提供などを行い、和牛のおいしさを伝えてきた。こうした活動から輸出実績は着実に伸びている。日本の畜産に夢を託す若者の舞台は広がっており、日本のフィールドから世界を目指すべきである。