

一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会 〈宮崎会場 12/1 (火)〉開催のご案内

好評につき内容はさらに充実！

食品事業者の皆さん、一般的衛生管理徹底や HACCP（ハサップ）は「難しい?!」、「費用がかかる?!」・・・と思いませんか。そんな皆さんにおすすめするのがこの研修会です。

HACCP は、一般的衛生管理を徹底するなど基盤となる施設や体制を整備しながら段階的に取組めば、難しいものではありません。この研修会では業種別の成功事例を含め基盤整備から HACCP 導入への道筋をわかりやすく解説します。参加費も無料です！是非ご参加下さい。

★日時：平成 27 年 12 月 1 日(火)9 時 30 分～17 時 00 分（受付開始 9:10、昼食休憩 50 分）

★会場：K I T E Nビルコンベンションホール 大会議室（宮崎）

★研修内容

はじめに 「安全な食品を製造するために ～HACCP 支援法について～」 （事務局、15 分）

第 1 部「HACCP システムの概要&その基盤整備としての一般的衛生管理

～特に食中毒微生物の管理を目的として～」 （2 時間 30 分）

講師：（公社）日本食品衛生協会・学術顧問 小久保 彌太郎 氏

第 2 部「地域自治体での取組紹介」

（40 分）

①「宮崎県における食品安全の取組について」

講師：宮崎県中央保健所 衛生環境課 副主幹 塩井川 裕久 氏

②「フード・オープンラボと衛生管理・品質管理向上研修の取組と実績について」

講師：宮崎県商工観光労働部産業振興課 課長補佐（技術） 柚木崎 千鶴子 氏

第 3 部「一般的衛生管理と HACCP の構築 10 ステップ ～現場実践の成功例の紹介～」(3 時間)

講師：（株）フーズデザイン代表取締役 加藤 光夫 氏

※都合により講演の順序、講師等変更する場合があります。

○会場：K I T E Nビルコンベンションホール

大会議室

宮崎県宮崎市錦町 1-10 TEL：0985-78-5810

○アクセス：

JR 宮崎駅より徒歩 1 分

【問合せ先】

（一財）食品産業センター技術環境部

電話：03-3224-2377、2380、2376

