

一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会 ＜東京会場 2/16(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。

★参加費：無料

★日時：平成 28 年 2 月 16 日(火)9 時 30 分～17 時 00 分（受付開始 9:10、昼食休憩 50 分）

★会場：TKP ガーデンシティ竹橋 2 階 大ホール（東京都千代田区）

★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～」(20 分)

講師：農林水産省食料産業局食品製造課

食品企業行動室 高度化基盤整備専門官 三村 茂男 氏

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」

「東京都における食品衛生の自主管理推進の取組

～HACCP に基づく衛生管理の実現を目指して～」 (30 分)

講師：東京都福祉保健局健康安全部食品監視課

規格基準係 白川 祐一 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。なお、平成 27 年 9 月 17 日(木)と同一プログラムです。

○会場：TKP ガーデンシティ竹橋

東京都千代田区一ツ橋 1-2-2 住友商事竹橋ビル

○アクセス

東京メトロ東西線「竹橋駅」1b 出口徒歩 1 分

都営新宿線、三田線、東京メトロ半蔵門線「神保町」より A9 出口
徒歩 5 分

※都営新宿線、半蔵門線は A1、都営三田線は A9 が便利です。

※A8 はただ今、工事中の為、A9 をご利用ください。

都営新宿線、東京メトロ東西線・半蔵門線「九段下駅」より

6 番出口徒歩 8 分

【お問合せ先】

研修会事務局 ((一財)食品産業センター技術環境部)

電話：03-3224-2377、2380

