

# 一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会 〈札幌会場 10/21(水)・22(木)〉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 10 月 21 日(水)・22 日(木)

各日とも、9 時 30 分～17 時 00 分（受付開始 9:10、昼食休憩 50 分）

★会場：札幌国際ビル 国際ホール

★研修内容（各日とも同じプログラムです）

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」

（30 分）

「札幌市における HACCP 普及推進の取組」

講師：札幌市保健所食の安全推進課 食品安全対策担当係長 重永 恭典 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：札幌国際ビル 8 階 国際ホール

〒060-0004 北海道札幌市中央区北四条西 4-1

TEL：011-241-9020

○アクセス：

【地上から】

さっぽろ駅 8 番出口横が札幌国際ビルの入口となります。

駐車場はご用意しておりませんので、最寄りの有料駐車場をご利用ください。

【地下から】

札幌市営地下鉄南北線さっぽろ駅コンコースを出て、すぐに見えるサンクスが見印です。国際ビル飲食店街に入り、左手のエレベータをご利用ください。

【お問合せ先】

（一財）食品産業センター技術環境部

電話：03-3224-2377、2380、2376



# 一般的衛生管理徹底&HACCP 工場実修会 〈札幌会場 10/23（金）〉開催のご案内

今年度、一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会・札幌会場（10月21日・22日開催）に参加される方へのお知らせです。

食品製造現場を訪問し、座学で学んだポイントを確認し、現場での HACCP 導入のコツを修得できるようにすることを目的に、今年度から開催することになりました。初年度は札幌地区のみの限定です。参加費も無料です！是非ご参加下さい。

★日時：平成 27 年 10 月 23 日（金）13 時 30 分～17 時 00 分（受付開始 13:00）

★会場：一正蒲鉾株式会社 北海道工場

★研修内容

- ①工場と製品の概要説明（30分）
- ②工場チェックのポイントについて（30分）
- ③工場見学（1時間）
- ④見学後の解説と質疑応答（30分）
- ⑤まとめ（1時間）

★講師：加藤 光夫氏（株式会社フーズデザイン代表取締役）

小久保 彌太郎氏（公益社団法人日本食品衛生協会学術顧問）

★参加人数：25 名（応募者多数の場合には、抽選とさせていただきます）

★応募方法：ウェブ受付をご利用下さい。参加の可否は 2 週間前までにメールにてお知らせいたします。

※同業者等の申込みはお断りすることがありますが、ご了承ください。

※本件について、会場へ直接お問い合わせすることはご遠慮下さい。（ご不明の点は（一財）食品産業センター・研修会事務局へお願いいたします。）

○会場：一正蒲鉾株式会社 北海道工場  
〒047-0261 小樽市銭函 3-263-10

○アクセス：

【公共交通機関】

JR 函館本線銭函駅よりタクシーまたは徒歩（20分）

【お車でお越しの方】

工場内の駐車スペースをご利用いただけます。

【お問い合わせ先】

（一財）食品産業センター技術環境部 研修会事務局

電話：03-3224-2377、2380、2376

FAX：03-3224-2397

