

一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会 〈名古屋会場 11/4(水)・5(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 11 月 4 日(水)・5 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：名古屋国際会議場 会議室

★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）

「愛知県 HACCP 導入施設認定制度について」

講師：愛知県健康福祉部保健医療局生活衛生課

食の安全・安心グループ 主査 水野 浩子氏

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：名古屋国際会議場 会議室<4 号館>431・432

名古屋市熱田区熱田西町 1-1

○アクセス：

名古屋駅 ⇒ 金山

（名鉄線
JR 東海道線
JR 中央線

（名城線新瑞橋方面）⇒ 西高蔵
（名港線）⇒ 日比野

名古屋（東山線）⇒ 栄（名城線）⇒ 西高蔵

⇒ 徒歩約 5 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

