

一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会 〈札幌会場 10/26(水)・10/27(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。

★参加費：無料

★日時：平成 28 年 10 月 26 日(水)、27 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：北海道自治労会館 3 階 中ホール (北海道札幌市)

★研修内容 (各日とも同じプログラムです)

はじめに「研修会プログラムと HACCP 支援法の紹介」(20 分)

講師：農林水産省担当者

第 1 部「HACCP システムの概要と衛生管理のあり方」(2 時間 30 分)

講師：(公社)日本食品衛生協会・技術参与 小久保 彌太郎 氏

第 2 部「地域自治体での取組紹介」(30 分)

講演テーマ：「北海道における食の安全に関する取組について」

講師：北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課食品安全グループ 住田 明日美 氏

第 3 部「一般的衛生管理と HACCP 構築の基礎～現場実践と成功事例の紹介～」(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：北海道自治労会館

北海道札幌市北区北 6 条西 7-5-3

○アクセス：

JR 札幌駅西通り北口 徒歩 5 分

地下鉄南北線・東豊線さっぽろ駅 2、3 出口 徒歩 8 分

※専用駐車場はございません。

近隣の有料駐車場をご利用ください。

【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



一般的衛生管理徹底&HACCP 導入工場実修会 〈札幌会場 10/28（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26日・27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開催いたします。**参加費も無料です！**是非ご参加下さい。

★日時：平成 28 年 10 月 28 日（金）9 時 30 分～11 時 30 分（受付開始 9:00）

★会場：サツラク ミルクの郷（北海道札幌市）

★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・工場見学（1時間）
- ③見学後の解説と質疑応答（30分）

★講師：工場責任者、加藤光夫氏（株式会社フーズデザイン代表取締役）

★参加人数：40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。

※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、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：サッポロさとらんど内 ミルクの郷
北海道札幌市東区丘珠町 573-27

○アクセス：

【公共交通機関】

地下鉄東豊線環状通東駅 バス 25分＋徒歩 3分

地下鉄東豊線新道東駅 バス 20分＋徒歩 5分

地下鉄南北線北 34 条駅 バス 30分＋徒歩 5分

（ご参考）<http://www.satsuraku.com/sato/index.html>

【お車でお越しの方】

千歳方面より伏古 IC から乗用車で約 5 分、

小樽方面より札幌北 IC から乗用車で約 15 分

※専用駐車場あり（詳細は参加証に添付する予定です）

【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

