

一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会 ＜新潟会場 11/10（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 11 月 10 日（木）9 時 30 分～17 時 00 分（受付開始 9:10、昼食休憩 50 分）

★会場：朱鷺メッセ 2 階 メインホール（新潟県新潟市）

★研修内容

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）

「新潟県における食品の安全確保の取組について」

講師：新潟県福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係長 安齋 久恵 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：朱鷺メッセ（新潟コンベンションセンター）

新潟市中央区万代島 6 番 1 号

○アクセス：

JR 新潟駅よりバス（15 分）、

徒歩（20 分）

※専用駐車場あり。

【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

