

一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会 ＜福島会場 11/22（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 11 月 22 日（火）9 時 30 分～17 時 00 分（受付開始 9:10、昼食休憩 50 分）

★会場：ホテルサンルートプラザ福島 芙蓉（福島県福島市）

★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）

「福島県における食品の安全確保に向けた取り組み」

講師：福島県ご担当者様（未定）

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：ホテルサンルートプラザ福島

福島県福島市大町 7-11

○アクセス：

JR 福島駅東口より徒歩 10 分

東北自動車道 福島西 I.C もしくは

福島飯坂 I.C より 15 分

駐車場（無料）あり（台数に制限があります）

【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

