

平成 30 年度農林水産省補助事業
HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための研修会
＜愛知会場 2/8（金）＞開催のご案内

いよいよ HACCP が制度化されます。HACCP といえば「難しそう」、「お金がかかるのではないか」と思われがちですが、そのようなことはありません。どうすれば「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」ができるか、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

★申込み：Web または FAX による事前申込み（1 事業につき 3 名様まで）

★対象：中小規模食品製造業者の品質保証責任者、製造責任者の方

★日時：平成 31 年 2 月 8 日（金）9 時 30 分～17 時 00 分（受付開始 9:10 昼食 60 分）

★会場：オフィスパーク 名駅プレミアムホール 4 階 403（愛知県名古屋市）

★研修内容

第 1 部「食品衛生規制見直しの概要と 5 つの基本原則」（45 分）

講師：食品産業センター事務局

第 2 部「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の解説」（120 分）

講師：株式会社フーズデザイン 代表取締役 加藤光夫氏

第 3 部「地方自治体からの情報提供」（30 分）

講師：愛知県 健康福祉部 保健医療局 生活衛生課 ご担当者様

第 4 部「HACCP 概論」（90 分）

講師：関西大学 化学生命工学部 特別任用教授 広田鉄磨氏

第 5 部「衛生管理計画作成演習」（45 分）

講師：食品産業センター事務局

第 6 部「個別相談」（30 分）

※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：オフィスパーク 名駅プレミアムホール（名古屋市中村区名駅 4-5-27 大一名駅ビル）

○アクセス：各線「名古屋」駅徒歩 3 分

ユニモール（地下街）7 番出口目の前（1F が JTB のビル）

※ロビー・待合室等御座いませんので、エレベーターで直接 4 階の会場にお越しください。

※公共交通機関をご利用ください。



【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