

一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会 〈名古屋会場 10/17(金)〉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。研修会では、一般的衛生管理の大切さやHACCP導入の利点等について専門家の小久保彌太郎氏、加藤光夫氏が事例を交えてわかりやすく解説します。また、あなたの街の自治体が取組む「食の安全」や食品企業への支援などを紹介します。HACCP支援法が改正された今、特に、中小規模の食品製造業の皆さんにお勧めの研修会です。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26年10月17日(金)9時30分～16時30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<4号館>431・432

★研修内容

第1部 「HACCPシステムの概要&その基礎となる一般的衛生管理
～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」

「(仮題)名古屋市における食品の安全に関する取組みについて」 (30分)

講師：名古屋市健康福祉局食品衛生課

食の安全対策係 技師 今西 崇平 氏

第3部 「高度化基盤整備とHACCPの実施、マネジメント体制構築のポイント
～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

この他、HACCP支援法についての簡単な説明もあります。

※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 $\left(\begin{array}{l} \text{名鉄線} \\ \text{JR 東海道線} \\ \text{JR 中央線} \end{array} \right) \Rightarrow \text{金山} \left(\begin{array}{l} \text{(名城線新瑞橋方面)} \Rightarrow \text{西高蔵} \\ \text{(名港線)} \Rightarrow \text{日比野} \end{array} \right)$

名古屋(東山線) \Rightarrow 栄(名城線) \Rightarrow 西高蔵 \Rightarrow 徒歩約5分

