

# 一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会 〈東京会場 1/19(月)〉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?!」・・・と思っていないですか。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27年1月19日(月)9時30分～16時30分（受付開始9:10、昼食休憩50分）

★会場：TKPガーデンシティ竹橋 2階 大ホール

★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」  
『東京都食品衛生自主管理認証制度』に関する東京都の新たな取組(仮題)(30分)  
講師：東京都 福祉保健局 健康安全部  
食品監視課 自主管理認証制度 担当係長 玉根 知美 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：TKP ガーデンシティ竹橋

東京都千代田区一ツ橋1-2-2 住友商事竹橋ビル

TEL：03-5224-4500

○アクセス

東京メトロ東西線「竹橋駅」1b出口徒歩1分

都営新宿線、三田線、東京メトロ半蔵門線「神保町」より  
A9出口徒歩5分

※都営新宿線、半蔵門線はA1、都営三田線はA9が便利です。

※A8はただ今、工事中の為、A9をご利用ください。

都営新宿線、東京メトロ東西線・半蔵門線「九段下駅」より  
6番出口徒歩8分

