

一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会

〈仙台会場 9/12(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9月12日(金)9時30分～16時30分（受付開始9:10、昼食休憩50分）

★会場：仙台国際センター 白樫（しらかし）1（3F）

★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」
「みやぎ食品自主的衛生管理登録・認証制度について」 （30分）
講師：宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課
食品安全班 主任主査 高橋 幸治 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：仙台国際センター

仙台市青葉区青葉山無番地

TEL：022-265-2485

○アクセス：仙台駅からのアクセス

タクシー約7分

市営バス：西口バスプール9番乗り場

博物館・国際センター前バス停下車 徒歩1分



（路線名：710 宮教大・青葉台、713 宮教大・成田山、
715 宮教大、719 動物公園循環、720 交通公園・川内営業所）

※駐車場：有料（収用台数96台） 利用時間：8:30/22:00