

一般的衛生管理徹底&HACCP 導入研修会

〈新潟会場 9/29(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29日(月)9時30分～16時30分（受付開始9:10、昼食休憩50分）

★会場：朱鷺メッセ：新潟コンベンションセンター 中会議室 201

★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」
「新潟県における食品安全の取組について」 (30分)
講師：新潟県福祉保健部生活衛生課
食の安全・安心推進係 主査 山内 洋之 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：朱鷺メッセ 中会議室 201
新潟市中央区万代島 6-1
TEL： 025-246-8430

○アクセス：新潟駅からのアクセス
タクシー約5分
路線バス：万代口バスターミナル
5番線朱鷺メッセ経由佐渡汽船行き
(朱鷺メッセバス停車)

※駐車場：周辺有料駐車場をご利用下さい。営業時間：24時間

