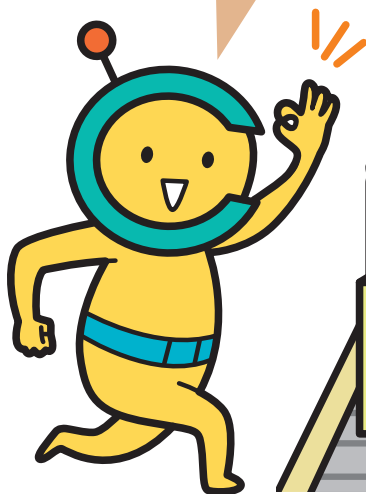
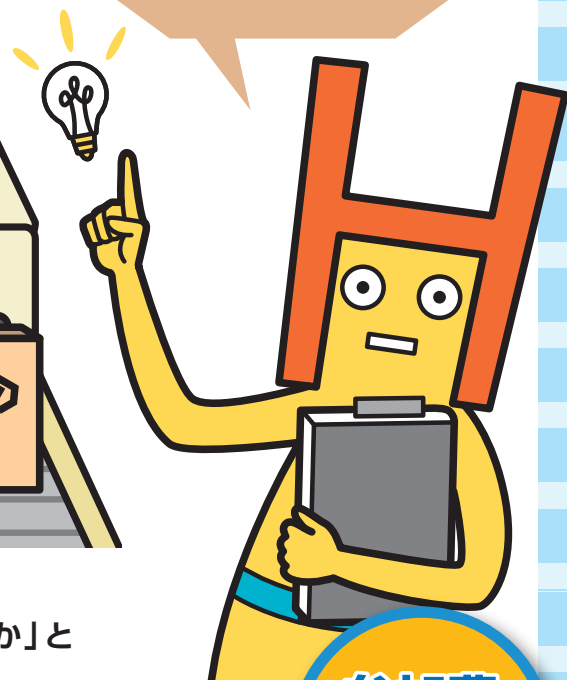


HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理のための研修会

HACCPの
制度化も
これで大丈夫



HACCPの
考え方が
よくわかる



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
無料**

募集要項

- 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
- 募集人数 各会場120名程度
(1事業所3名まで。なお、人数制限させていただく場合があります)
- 申込開始 各会場の開催2カ月前
- 申込締切 各会場の定員になり次第締切
- 参加費用 無料
- 申込方法 **本紙裏面をご覧ください**
- 参 加 証 開催の2週間前よりお送りします

【開催会場】

10月3日(水)	10月23日(火)	10月31日(水)	11月14日(水)	2月5日(火)	2月27日(水)
千葉県 青年会館 コンセーレ (宇都宮市)	静岡県 おとれあ (静岡市)	福岡県 日又福岡 (福岡市)	鹿児島県 中ノサ天文館 (鹿児島市)	長崎県 長崎県市町村会館 (長崎市)	広島県 広島国際会議場 (広島市)

研修概要

- 研修時間 9:30~17:00(受付開始 9:10)
- 内容
 - ・ 食品衛生規制見直しの概要と5つの基本原則
(講師: 食品産業センター事務局)
 - ・ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の解説
(講師: 株式会社フーズデザイン 代表取締役 加藤光夫氏)
 - ・ 地方自治体からの情報提供
(講師: 地域自治体の食品衛生担当者様)
 - ・ HACCP概論
(講師: 関西大学化学生命工学部特別任用教授 広田 鉄磨氏)
 - ・ 衛生管理計画作成演習
(講師: 食品産業センター事務局)
 - ・ 個別相談

JFIA Japan Food Industry Association

主催：一般財団法人 食品産業センター

※都合により講師・会場等を変更する場合があります。

(平成30年度農林水産省補助事業)