

平成 30 年度農林水産省補助事業
HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための研修会
＜東京会場 1/10（木）＞開催のご案内

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。 **参加費も無料です！** 是非ご参加下さい。

★参加費：**無料**

★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

★日時：平成 31 年 1 月 10 日（木）9 時 30 分～17 時 00 分（受付開始 9:10 昼食 60 分）

★会場：三会堂ビル 9 階 石垣記念ホール（東京都港区）

★研修内容

第 1 部「食品衛生規制見直しの概要と 5 つの基本原則」（45 分）

講師：食品産業センター事務局

第 2 部「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の解説」（120 分）

講師：株式会社フーズデザイン 代表取締役 加藤光夫氏

第 3 部「地方自治体からの情報提供」（30 分）

講師：東京都 福祉保健局 健康安全部 食品監視課 ご担当者様

第 4 部「HACCP 概論」（90 分）

講師：関西大学 化学生命工学部 特別任用教授 広田鉄磨氏

第 5 部「衛生管理計画作成演習」（45 分）

講師：食品産業センター事務局

第 6 部「個別相談」（30 分）

※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： 石垣記念ホール

（東京都港区赤坂 1-9-13 三会堂ビル 9 階）

○アクセス：東京メトロ 南北線・銀座線 溜池山王駅（9 番出口）より徒歩 3 分

銀座線 虎ノ門駅（3 番出口）より徒歩 5 分



※公共交通機関をご利用ください。

【お問合せ先】

研修会事務局（（一財）食品産業センター技術環境部） 電話：03-3224-2377、2380