

食と生活の科学研究会 第2回
「食品衛生システム基礎講座」【信州会場】のご案内

＜基礎講座のねらい＞

食の安全を担保する食品衛生管理のHACCPシステムが義務化へと進んでいます。従来の施設を重視したハード面の衛生から衛生管理作業手順のソフトへと移行です。食品衛生のシステムは、食品衛生7S、HACCP、AIB、ISO22000、FSSC22000等です。企業が更なる食の安全への段階のレベルアップを目指し、食品事故予防に努めなければなりません。信州での第2回食品衛生品質管理講座です。小さく肩を叩かせて頂きます。学ぶ意思のある社(方)を大歓迎します。多くの参加をお待ちしております。

1. 日時:2016年6月25日(土) 開場13:00~17:00
2. 場所: あがたの森文化会館 松本市県3丁目1番1号 2-8教室 Tel 0263-32-1812
3. 参集者:食品企業関係者、長野県栄養士会・長野県食品衛生監視員協議会他
4. 主催: 食と生活の科学研究会・食品品質プロフェッショナルズ
後援: 食品安全ネットワーク・NPO 法人食の安全と安心を科学する会(SFSS)・
信州大学ものづくり振興会・未来ビジネスカレッジ・信州ハム株式会社
協賛: イカリ消毒松本営業所・東京サラヤ・㈱ワークソリューション・丸善食品工業㈱
㈱信濃公害研究所・㈱マブチ・エイアンドティー・ホテル祥園
5. 講座の内容

| 時 間 | 内 容 |
|------------------|---|
| 13:10~13:20 | 開会挨拶:古川 善行 (食と生活の科学研究会会長) |
| 13:20~14:20(60分) | 1) 実践HACCP衛生管理システムへの取組 講師 日本食品衛生協会HACCP指導者 (株)信州ハム HACCP担当主査 遠山 知里氏 |
| 14:20~15:30(70分) | 2) 「米国食品安全強化法(FSMA)の概要」 講師: 食品品質プロフェッショナルズ代表 関西大学 化学生命工学部 特任教授 広田 鉄磨氏 |
| 15:30~15:40(10分) | 【休 憩】 |
| 15:40~16:40(60分) | 3) 輸入食品の危機管理について 講師 元厚生労働省 検疫所 食品衛生課長 毒島 幸一氏 |
| 16:40~16:50 | 質疑応答 進行 食と生活の科学研究会 事務局長 田中 清司 |
| 16:50~17:00 | 閉会挨拶: 広田 鉄磨 食品品質プロフェッショナルズ代表 |

4. 定員: 80名 (定員になりしだい締め切らせていただきます)

5. 会費: 3,000円

終了後、講師との情報交換会を予定しております。是非ご参加下さい。会費¥4,000-程度

申込み先:事務局:イカリ消毒株式会社 松本営業所 担当 間渕 徹也 宛
〒390-0833 長野県松本市双葉 17-2 FAX:0263-28-7726 (TEL:0263-24-2551)

第2回食と生活の科学研究会 開催日:2016年6月25日(土)

| | | | |
|---------|-------|-----|-------------------------------|
| 会社名 | | 業種 | 食品製造業・小売流通業・行政 検査機関 その他() |
| 参加者 | 部所:役職 | 氏名 | |
| | 部所:役職 | 氏名 | |
| 住所 | 〒 | | |
| TEL | | FAX | |
| E-mail | | | |
| - 有 ・ 無 | 情報交換会 | | 出席 ・ 欠席 |