

食品技術研修会 <第256回例会>

事例から観る HACCP を取り入れた衛生管理

-現場実践と成功事例の紹介-

主催: 静岡県食品技術研究会 静岡県食品産業協議会、 共催: 静岡県工業技術研究所

日時

平成 30 年 11 月 26 日(月) 受付開始 13:30

講演会 14:00~17:00 (無料)

交流会 17:15~19:00 (会員 3,000 円 / 非会員 5,000 円)

会場

中島屋グランドホテル

(静岡市葵区紺屋町 3-10 Tel. 054-253-1151)

講師

(株)フーズデザイン 代表 加藤光夫 氏

定員

50名(定員になり次第締め切ります)

講演内容

- ✓ HACCP と一般衛生管理
- ✓ 製造動線、ゾーニング事例、工場内での食品の取扱い
- ✓ 原材料の検収、設備洗浄、防虫防鼠対策
- ✓ 点検、検証、監査、改善の仕組み作り
- ✓ 個人衛生と教育訓練
- ✓ 回収とクレーム対応 など多数

お申込み

申込期限 11 月 19 日(月) 先着順受付

FSC



FAX

054-278-3066

食品科 杉本宛

食品技術研修会 256 回例会/交流会 申込書			11/19 〆切	
会社名		TEL		
E-mail	※出席されるものに〇印を御記入ください			
所属	出席者氏名	例会	交流会	

- ※ 電子メールの場合は yoshikuni1_sugimoto@pref.shizuoka.lg.jp まで上記項目をお送りください
- ※ ご記入いただいた個人情報は、本研修会開催に関する目的以外に利用することはありません
- ※ 定員を超えた場合はご連絡いたします

講演要約

2018年6月13日に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、HACCPに沿った衛生管理の制度化も盛り込まれました。

今回の講演では、講師の豊富な経験から、具体的な事例をもとにしたHACCPの考え方を取り入れた衛生管理手法をお話いただきます。ゾーニングの取り組み事例、異物混入の危険地帯の特定、食品輸送車の危害、有効な清掃方法と頻度、点検・検証・監査・改善の仕組みづくり、効果の見える化、個人衛生と教育訓練、フードディフェンス、HACCPの7原則12手順に沿った具体的な取り組み方、記録の方法など食品工場に関する多岐にわたる内容について解説していただきます。

講師紹介

株式会社フーズデザイン 代表

加藤 光夫 氏

経歴

コンサルティング会社での経験や米国でのフードビジネスにおける運営・管理システム・商品開発手法・衛生管理手法「HACCP」などを実習・研究した経験をもとに、1984年に株式会社フーズデザインを設立。2000年1月国際HACCP同盟認定リード・インストラクター、2003年より兵庫県食品衛生管理プログラム認定制度評価部会委員、東京都食品衛生自主管理認証制度認証基準設定専門委員会委員、2006年10月米国食品衛生管理資格者、2007年ISO9001:2000 QMS 審査員補、2010年より食品の品質管理体制強化対策事業委員会委員、2013年より高度化基盤整備に関する検討委員会委員。月刊「HACCP」、月刊「食品工場長」連載などの著作、企業コンサルティングや講演活動も多数。

食品技術研究会の
活動内容等を掲載
しています。



静岡県食品技術研究会
FACEBOOK ページ