

食と生活の科学研究会 第1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＞

食品衛生関係の衛生管理システムは、現在様々あります。

食品衛生7S、HACCP、AIB、ISO22000、FSSC22000等です。それぞれの企業が自分の背丈にあったシステムに取組、階段を登るように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。信州での初めての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:2015年6月18日(木) 開場 9:30～16:50
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所 後援:食品安全ネットワーク・食の安全研究会
酪農学園関東甲信越地区同窓会

5. 講座の内容

時間	内容
10:00～10:10	開会挨拶:米虫 節夫(食品安全ネットワーク最高顧問)
10:10～11:10(60分)	1)食品衛生7Sの定義と目的:講師 (株)角野品質管理研究所 角野 久史氏
11:10～12:10(60分)	2)「工程管理による食品安全の確保 ～食品衛生 7S から FSSC22000 へ～」 講師:大阪市立大学大学院 工学研究科 客員教授 (食品安全ネットワーク最高顧問) 米虫節夫 氏
12:10～13:00(50分)	【昼食・休憩】
13:00～14:00(60分)	3)HACCP システムから ISO22000 の運用について 講師 元アスザックフーズ(株)ISO推進室長 尾崎 眞三氏
14:00～15:20(80分)	4)信州みそのルーツについて 講師:信州味噌株式会社 専務取締役 森 健 氏
15:20～15:35(15分)	【休憩】
15:35～16:35(60分)	5)「フードディフェンスの今後の潮流」 講師 食品安全コンサルタント 広田 鉄磨 氏
16:35～16:50	質疑応答・ 閉会挨拶:古川善行(食と生活の科学研究会会長)

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: 5,000円 (昼食代別途¥500-)

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 間瀬 徹也 宛

F A X : 0263-28-7726 (TEL : 0263-24-2551)

第1回食と生活の科学研究会 開催日:2015年6月18日(木)

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		F A X	
E-mail			
昼食代¥500-	有	・	無
	情報交換会		出席
			・ 欠席