

# 第28回 フォローアップ研修会 HJAプレゼンツ(無料)

## 食品の「安全」と「安心」対策セミナー

～食品工場の入口から出口までに

生ずる問題の実務的解決方法 その2～

食品の安心・安全をトータルにサポートする H J A <sup>エイチ・ジェイ・エー</sup> (HACCP 実践研究会アソシエイツ)のメンバーが『製造環境で生ずる問題の実務的解決方法』をテーマに、実践的な事例をお届けします。会場には、メンバー各社の製品展示をして講演内容をフォローいたします。

講演終了後は、軽い飲み物と軽食を取りながらの交流会を企画しています。  
食品製造および関連企業の方々の情報交換の場としてご参加をお待ちしています。

- 日 時:平成25年6月11日(火)10:00～17:00 受付 9:45より
- 場 所:きゅりあん 6階 大会議室 (品川区総合区民会館) 品川区東大井 5-18-1)  
JR大井町駅 中央口改札左に出る。LABI (ヤマダ電機) の建物と一緒に。

### ■ 主な講習内容

- ① HJA 部会長のご挨拶 HACCP 実践研究会 顧問 金澤 俊行
- ② 10:10 ～ 11:10 「 製造環境における5Sの活用事例とポイント 」  
～5S(整理・整頓・清掃・清潔・躰(習慣)で現場をスマートに～  
(株)食品施設デザイン 代表取締役社長 小島 克人
- ③ 11:10 ～ 12:10 「食品製造過程における節水事例とその効果」  
～少ない水でも5S(・・清潔・・)は保てる～  
(株)アースアンドウォーター JIC事業部責任者 熊谷 昌士
- ④ 12:10 ～ 12:30 展示コーナーの説明  
昼 食
- ④ 13:30 ～ 14:30 「食品害虫の管理とカビ対策」  
～5S+洗浄・殺菌 活動による衛生管理を通じて～  
国際衛生(株) 食品安全支援室 課長代理 鈴庄 則之
- ⑤ 14:30 ～ 15:30 「 洗浄・殺菌の効果と検証方法・事例 」  
～5S+洗浄・殺菌 の実施と効果検証～  
日本細菌検査(株) 代表取締役社長 戸ヶ崎 恵一
- ⑥ 15:40 ～ 17:00 展示コーナーにおいて 軽く飲食しながらの交流会  
HJA メンバー: 国際衛生(株)、日本細菌検査(株)、日本無機(株)、(株)食品施設デザイン  
アンリツ産機システム(株)、(株)ピースガード、(株)アースアンドウォーター

- 会 費 : 無 料
- 申込み: 平成25年6月4日(火)まで

NPO HACCP 実践研究会 第28回フォローアップ研修会(6月11日(火)開催) 参加申込書

会社名		TEL	
住所	〒		紹介社
FAX		E-mail	
所属役職		氏名	

- 問い合わせ先 NPO HACCP 実践研究会事務局 ホームページ <http://www.haccp.gr.jp>  
〒101-0032 東京都千代田区岩本町1-1-4 TEL 03-5856-2039 FAX 03-5856-2041