

食品衛生セミナー開催のご案内

この度下記日程にて、「平成 29 年度食品衛生セミナー」を東京にて開催させて頂く事となりました。

当セミナーは、前回同様に HACCP 義務化を視野に入れたセミナーとなっており、どなたでもご参加頂けます。今後の御社の衛生管理活動に必ずお役に立つ内容ですので、この機会にぜひご参加下さいませ。

●開催日時：平成 29 年 9 月 15 日(金) 13:00~16:30 (12:30 より受付開始)

●開催場所：フォーラムミカサ エコ 7F ホール

(東京都千代田区内神田 1-18-12 内神田東誠ビル TEL: 03-3291-1395 (代))

(※会場には駐車場のご用意がございません。)

●主催：日本細菌検査株式会社

●定員：60 名

●参加費：3,000 円

(※参加費は当日受付にてお支払いください。その際に領収書を発行いたします。)

●申込方法

別紙申込書に必要事項をご記入の上、日本細菌検査株式会社 FAX (03-5878-8911) にてお申し込みください。

●申込期限：平成 29 年 9 月 8 日(金) (ただし、定員になり次第申込締切させていただきます。)

●お問い合わせ先：日本細菌検査株式会社 東京支店 担当：東京支店 福井 (TEL03-5878-8910)

●会場案内図



★★★ FAX 送信先 ★★★

FAX : 03-5878-8911

- JR 線 神田駅 西口より徒歩 5 分
- 東京メトロ銀座線 神田駅
4 番出口より徒歩 5 分
- 東京メトロ丸の内線 淡路町駅
A2・A4 番出口より徒歩 5 分
- 東京メトロ千代田線 新御茶ノ水駅
B6 番出口より徒歩 6 分
- 都営地下鉄新宿線 小川町駅
B6 番出口より徒歩 6 分

●セミナー スケジュール

平成 29 年 9 月 15 日(金)

12 : 30～ 受付開始

13 : 00～13 : 10 (10 分) スケジュール説明、講師紹介等

13 : 10～14 : 40 (90 分) **「HACCP の義務化における工場建設（改修）の考え方」**

講師：株式会社食品施設デザイン 代表取締役 小島 克人 氏

～HACCP 手法を導入する工場でのどのような対応をしたらよいか～

HACCP 義務化に向け、皆様現有の工場をどの様に変更するかを模索していますが、先立つコストを考えると“新築”ではなく“改築”“増設”の方向で検討される事が多いようです。しかしノウハウがない為どの様なレイアウト構成にしたらいいか、悩みどころ。又、食品工場への施工実績がなく、HACCP を熟知しない建築会社に依頼してしまうケースもあり、意図しない結果になる事も……。そこで HACCP 型工場に仕立てる為の予備知識として、過去の指導事例及び設計事例をもとに分かりやすく解説いたします。

14 : 40～15 : 00 (20 分) 休憩

15 : 00～16 : 30 (90 分) **「ノロウイルス食中毒予防」**

講師：攝津製油株式会社 化成品事業部 課長 佐藤 光晴氏

～現場で役立つ実践的な取り組みについて～

2017 年 2 月、刻み海苔が原因となる 1,000 名を超えるノロウイルスの大規模な食中毒発生致しました。毎年冬季に多発するノロウイルス食中毒が食品衛生の大きな問題となっており、そのほとんどが調理従事者を介した発生となっております。昨今、猛威を振るったノロウイルスについて、食品企業におけるノロウイルス対策の取り組み事例、国立医薬品食品衛生研究所によるノロウイルスの不活化条件に関する調査発表を受け、アルコール製剤と次亜塩素酸ナトリウムによる効果的な使い分け、またノロウイルスによる食中毒疑義がかかった場合の対処方法等について分かりやすく解説いたします。

16 : 30～ 質疑応答、散会

17 : 00～ 交流会（自由参加※）（JR 神田駅周辺での開催を予定しております）

※セミナータイトルおよびスケジュールに関しましては、多少変更する可能性がございます。予めご了承ください。

※セミナー終了後に交流会を予定しています。交流会には当日の講師陣も参加しています。皆様との情報交換の場としたいと考えておりますので、ぜひお気軽にご参加くださいませ。（交流会の参加費として、3,000 円をご負担頂きます。）

株式会社食品施設デザイン 代表取締役社長 小島 克人 氏

■プロフィール 1982 年都内建設会社入社後、食品製造施設の企画設計及び衛生管理手法の構築支援を主業務とする。2000 年より食品製造に特化したサービスを提供するための事務局を担当。HACCP 手法導入の弁当・惣菜工場（コンビニエンスベンダー）の企画設計他、食品工場の HACCP 導入支援に従事。総合エンジニアプランナーとして業務に従事するかたわら、講演や書籍への寄稿も多数。

2008 年に株式会社食品施設デザインを創設。一級建築士。NPO 法人 HACCP 実践研究会理事・主幹研究員。

攝津製油株式会社 化成品事業部 課長 佐藤 光晴氏

■プロフィール：1992 年株式会社ファルコバイオシステムズ入社し、臨床検査営業を 7 年間勤め、その後、食品衛生環境事業として、総合衛生管理サポート業務を 17 年間勤める。2016 年 2 月に攝津製油株式会社へ入社し、「食の環境をキレイにする」を使命として掲げ、疫学的知見をベースとした洗浄・衛生管理技術等のサポートを行っている。

【主な資格】・JHTC 認定 HACCP コーディネーター・Serv Safe 全米レストラン協会認証資格 トレーナー

セミナー参加申込書

申込日 平成 年 月 日

平成 29 年 9 月 15 日（金）開催の食品衛生セミナーに参加します。

●会社名 _____

●部署名／役職 _____

●お名前 _____

●ご住所 〒 _____

●TEL _____ ●FAX _____

●E-mail _____ @ _____

●受付完了返信希望先にチェックをお願いします。 FAX Mail

●交流会にもご参加の方はチェックをお願いします。 交流会に参加します

※交流会ご参加の方は、当日受講料と合わせて、会費（3,000 円）をお支払いください。

その際領収書を発行いたします。

- ご記入終了後、当申込用紙を FAX : 03-5878-8911 宛にご送信ください。
- 申込書受領後、右記欄に受付印捺印し、ご指定先へ 3 営業日中に送信致します。
- 受付完了の返信が届かない場合は、お手数ですが下記問合せ先までご連絡ください。
- 受講料（¥3,000）は、当日受付にてお支払いください。
その際に領収書を発行いたします。
- その他ご不明な点等ございましたら、下記問い合わせ先までお問い合わせください。



【お問い合わせ先】 日本細菌検査株式会社 東京支店 担当：福井

TEL03-5878-8910 携帯電話 080-4209-9675

FAX 03-5878-8911