

通学式HACCPセミナー in名古屋(2018年冬期) 【基礎コース】のご案内

1日で完結できるHACCPの基礎コースを用意いたしました。

<基礎コース>

“HACCPの考え方を取り入れた衛生管理”のための研修会

- ✓ 3コの講義を受講。一般衛生管理の理解を中心とし、衛生管理計画の作成手法を習得。
- ✓ テキストは参加申し込み後に e-メールによるファイル便でお送りします。

講師代表

代表 **広田鉄磨** 氏

関西大学 化学生命工学部 特任教授
一般財団法人 食品安全マネジメント協会 監事

日本・海外諸国にて製造、開発、品質保証業務、ISO22000導入指導及び200社以上の監査を実施。GFSI日本のコアメンバーとして食品安全マネジメント国際規格の普及に携わる。2015年にネスレ日本退社後、関西大学化学生命工学部特任教授として食品安全を教える傍ら、食品安全研究団体「一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ」を設立(代表理事)。元厚生労働省HACCP支援ツール研究開発班メンバー。農水省主導JFS規格設立メンバー。



<開校期間>

平成30年12月1日(土曜日) 9:00~12:50

平成30年12月9日(日曜日) 9:00~12:50

※1日完結のセミナーです。いずれかにご参加ください。

<会場・お問合せ>

株式会社環境科学研究所 食品分析センター HACCP支援室 (裏面ご参照)

名古屋市北区若鶴町152番地 【TEL】052-902-4456 【FAX】052-902-4601 【E-mail】food@kankyokagaku.com

<受講料>

【基礎コース】 講義3つで 6,000円 (プログラム詳細は裏面をご覧ください)

※同日の基礎コース終了後に“特別セミナー”を行っております。別料金(3,000円)になります。

【主催】 株式会社 環境科学研究所 食品分析センター <<http://www.kankyokagaku.com/>>

(厚生労働省登録検査機関・ISO17025認定登録機関・日本GAP協会推奨検査機関)

【講師】 株式会社 環境科学研究所および一般社団法人 食品品質プロフェッショナルズ 講師 他

基礎コース 講義 プログラム

・講義はプログラムの下記“基礎コース”の①、②、③の3つになります。

時間割		平成30年					
		12/1(土)			12/9(日)		
1時限	9:00～10:10	基礎 コース	①	HACCP概論	基礎 コース	①	HACCP概論
2時限	10:20～11:30		②	一般衛生管理		②	一般衛生管理
3時限	11:40～12:50		③	衛生管理計画の作成		③	衛生管理計画の作成
4時限	13:30～14:40	特別 セミナー (※1)	①	植物工場の課題	特別 セミナー (※2)	①	熱殺菌技術
5時限	14:50～16:00		②	鶏肉鶏卵の安全		②	
6時限	16:10～17:40		③	HACCP研修について		③	殺菌値計算

※特別セミナーは基礎コースとは別のセミナーですが、同日に開催いたしますので、参考に記載しております。
別料金(各日 3,000円)となります。

会場

株式会社 環境科学研究所 食品分析センター3F

〒462-0006名古屋市北区若鶴町152番地

【自動車の場合(無料駐車場完備)】

国道41号と国道302号(名古屋環状2号線)の交差点を東へ約200m最初の信号を左折(北へ)30m進むと右側(東側)に当社がございます。

(※)十分な駐車スペースがあります。

【公共交通機関の場合】

○名古屋駅ー栄ー黒川ー如意車庫のルート

名古屋駅より地下鉄東山線「栄」経由で地下鉄名城線「黒川」下車(15分)。

「黒川」より市バス(乗場1番:黒川11系統)で「如意車庫前」下車(15分)。

「如意車庫前」より徒歩10分。

○名古屋駅ー如意車庫のルート

名古屋駅より市バス(乗場7番:名駅12系統)で「如意車庫前」下車(47分)。

「如意車庫前」より徒歩10分。



【HACCPセミナー申込方法】

【定員】 基礎コース:9月1日、9月9日 各30名 (先着順)

下記アドレスに**姓名**及び下記①から⑦を記入し、ご送信ください。

内容確認後、受講案内・受講料の振込先等を返信いたします。

同日の“特別セミナー”に参加希望の方はメールの文面に

“12月1日(又は9日)の特別セミナーに参加希望”とご記入ください。

メールアドレス: food@kankyokagaku.com

メール件名: 名古屋HACCPセミナー申し込み

①申込コース(基礎コース) ②会社名 ③部署名 ④氏名(フリガナ) ⑤電話番号 ⑥Fax番号 ⑦住所