

# 通学式HACCPセミナー in東京(2019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31年 1月26日(土曜日) 9:30~16:50

平成31年 1月27日(日曜日) 9:30~16:50

※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>

東京都千代田区飯田橋1丁目7-11 ダン・リーガルビル4階 JR飯田橋駅 徒歩10分  
(裏面ご参照)

## <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

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)

【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

(※)プログラムは変更となる場合があります。

・講義は下記の3つの講義で構成されています。

時間割		平成31年 冬期	
		1/26(土)	1/27(日)
1時限	9:30~10:40	HACCP概論	HACCP概論
2時限	10:50~12:00	一般衛生管理	一般衛生管理
3時限	13:00~14:10	衛生管理計画の作成	衛生管理計画の作成
4時限	14:20~15:30		
5時限	15:40~16:50		

・1月26日、1月27日のいずれかでご受講ください。

## 会場

東京都千代田区飯田橋1丁目7-11 ダン・リーガルビル4階 JR飯田橋駅 徒歩10分

### ダン・リーガルビル 4階

東京都千代田区飯田橋1丁目7-11 ダン・リーガルビル4階 JR飯田橋駅 徒歩10分



## 【HACCPセミナー申込方法】

【定員】 基礎コース:1月26日、1月27日 各10名 (先着順)

下記アドレスに**件名**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。

メールアドレス: [food@kankyokagaku.com](mailto:food@kankyokagaku.com)

メール件名: 東京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