

セミナー「食品工場の修理と対策」ご案内



食品工場. 厨房対象

主催・講師；(株)フーズデザイン 加藤光夫
2008年5月27日(火曜日) 14:00~16:30

HACCP、ISO22000の構築と実施は、「方法」「工夫」というソフト面で行いますので、工場や厨房のハード面を近代的にする必要はありません。

しかしながら、虫の侵入問題や清掃洗浄が出来ない、しにくいといった面や、汚染されやすい点を、あまり費用をかけない「修理」と、そのための「対策」で、衛生管理と安全管理が飛躍的にしやすくなります。

古い工場や厨房でも、工夫された修理と対策をすることでよみがえり、安全になります。

販売先や第三者監査へのアピールにもなります。

そのための方法を、具体的な多方面からの事例で解説します。

効果的な改修をお考えの食品工場や厨房の皆様のご参加をお勧めします。

内容

◇ ゾーニングと導線のための修理と対策 ◇ 侵入する虫対策の修理と対策 ◇ 内部発生虫対策の修理と対策 ◇ 異物混入防止のための修理と対策 ◇ 異物発見のための修理と対策 ◇ 清掃しやすくするための修理と対策 ◇ 洗浄、特に泡洗浄のための修理と対策 ◇ 清掃洗浄しやすくするための作業場のレイアウトと対策 ◇ 床のクラック防止と排水のための修理と対策 ◇ カビ増殖と細菌増殖防止のための修理と対策 ◇ 包材搬入と供給のための修理と対策 ◇ 従事者からのハザードを防止するための修理と対策 ◇ 洗浄後の保管のための修理と対策 ◇ 野鳥対策のための修理と対策 ◇ ノロウイルス等従事者からの汚染を防止するための修理と対策 ◇ 殺虫剤等薬剤が食品を汚染させないための修理と対策 ◇ 工場を稼働させたままの修理と対策 他

開催要領

▽ 会場 新宿マインズタワー15F 東京都渋谷区代々木2-1-1
U.S.エデュケーション・ネットワーク内 Tel: 03-3299-5335

▽ 参加費 お1人、20,000円(税込み、資料とCD付き)

▽ 定員になり次第締め切りさせていただきます、お早めにお申し込み下さい

▽ お申し込み方法；

メール → <http://www.foodesign.net/>から「メール」ボタンで。または、

FAX 0422-40-1926

お申し込み後、確認書と会場ご案内をお送りします。

▽ お支払い方法；当日現金支払い、または、開催日前日までの振り込み

「食品工場の修理と対策」0805 申込書 月 日

会社名： 業種：

参加者の所属、氏名：

〒 - 住所→

電話番号： ファックス番号：

メールアドレス：

↓ 合計金額のご記入と、 にチェックをしてください。

お支払い合計 _____ 円(税込み)

お支払い方法— 当日現金(開始15分前までにお願い下さい) 開催日前日までの振り込み)

請求書— 要 不要

連絡事項：