

「フーズデザイン全国無料セミナー08年」のご案内

「食品工場と厨房の安全確認 100 項目」

対応考慮した規格とガイドライン→ISO2200. Codex 一般原則. HACCP. 総合衛生管理製造過程. FDA 水産食品 HACCP 規則. AIB(米国製パン研究所)基準. 大量調理施設衛生管理マニュアル. 以上に加えて、偽装. 不正. 犯罪等を考慮

主催：株式会社フーズデザイン <http://www.foodesign.net>

後援：FD08HACCP 研究会実行委員

講師：株式会社フーズデザイン 代表取締役 加藤光夫 (国際 HACCP 同盟リードインストラクター)

内容

食品の安全と品質問題に加えて、偽装、表示、期限など、多くの問題で、食品工場や大量調理では、納入先からの安全確認要請や、自組織における確認に追われています。顧客からのクレームも、過剰対応的なものも激増しており、これらに対応する為の安全確認も重要になっています。

このセミナーは、多方面の確認を 100 項目にまとめ、自己確認と、納入サプライヤーの確認にも活用出来る内容にしました。参加者にはエクセルシートが配布され、そのまま自社のチェックシートに出来るようになっています。

以下、各項目 1～数項目の安全確認を解説します

◇建物の周囲の安全確認 ◇工場内レイアウトの安全確認 ◇設備と機器の安全確認 ◇交差汚染の安全確認
◇ユーティリティの安全確認 ◇清掃洗浄メンテナンスしやすさの安全確認 ◇清掃洗浄殺菌消毒実施の安全確認
◇原材料の安全確認 ◇危険物の安全確認 ◇水と空気の安全確認 ◇廃棄物と支援業務の安全確認 ◇製造作業中の安全確認
◇表示の安全確認 ◇製品保管と輸送の安全確認 ◇防虫防鼠の安全確認 ◇従事者の衛生管理と教育訓練の安全確認
◇トレーサビリティの安全確認 ◇緊急事態における安全確認 ◇HACCP の安全確認 ◇実施検証での安全確認
◇組織管理の安全確認 ◇自由な内部者による指摘での安全確認 ◇漏れの無いハウレンソウ(報告連絡相談)による安全確認の仕組み作り ◇マニュアル造りをきっかけにした安全確認

併設展示会 会場に、「衛生関連商品展示会」を併設します

展示スペースでは HACCP サポートユニフォームや備品から HACCP システム対応の設備や検査機器まで、食品衛生管理・環境構築に必要な製品が集まります。情報収集・交換の場としてご利用いただける内容となっております。

開催地・日程・時間

大阪 (5/15) 梅田スカイルーム、倉敷 (5/16) 倉敷市芸文館、福岡 (6/19) アクロス福岡、札幌 (7/15) 札幌コンベンションセンター、仙台 (9/12) エスポール宮城、東京 (10/27) きゅりあん 終了→名古屋

※ 展示開始 12:00. 講演開始 13:00. 講演終了 15:40. 展示終了 16:30

お申込方法 下記申込書に必要事項をお書き添えの上、ファックスかメールでお申込みください。

折り返し、FAX 又は e メールにてお申込受付確認と、会場までのご案内をお送り致します。

お問い合わせ・お申し込み

FD08HACCP 研究会実行委員事務局 (株式会社サンエス ユニフォーム事業部内 担当：檀上、佐野)

〒720-2192 広島県福山市神辺町川南 1019-1

TEL 084-963-1110 FAX 084-963-2562 E-mail info@fd-uniform.com

----- FD08HACCP 無料セミナー参加申込書 -----

お申込会場→大阪 倉敷 福岡 札幌 仙台 東京 申込日 月 日

参加者(複数名ご参加の場合、代表者のみお書きください)

会社名

業種

所属

氏名

参加者合計_____名

〒

住所

電話

FAX

メールアドレス

連絡事項