

セミナー「最新卸売市場の建設と衛生管理」ご案内

衛生管理（HACCP）に対応した肉と魚の卸売市場（写真付き）

主催・講師；（株）フーズデザイン 加藤光夫

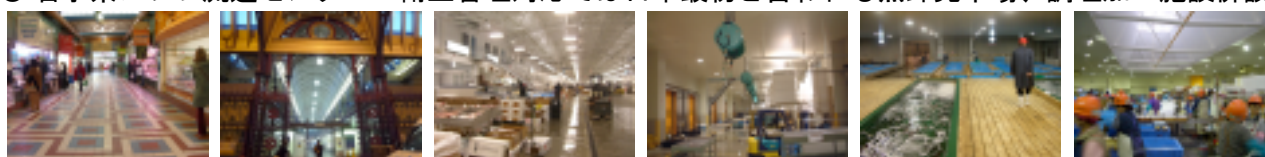
2009年2月26日（木曜日）14：00～16：30

食肉と鮮魚の卸売市場は、新設、改修、統合含めて、HACCPの考え方を考慮した衛生管理対応型を求められています。このセミナーは、最近視察してきた海外、国内の、衛生管理対応型のモデルとなる市場施設を豊富な写真で解説いたします。これらの施設は衛生管理しやすいデザインや、歴史文化を考慮しながら衛生管理対応にした所もあります。市場関係だけではなく、建設、エンジニアリング、設計、衛生管理対応型食品工場を計画されている皆様のご参加をおすすめいたします。写真はCDにて配布します。

ご紹介施設



- ◎ パリ、ランジス市場：最新デザインの魚棟、卸店舗集合型食肉棟と内蔵肉専門棟、ポーター棟。
- ◎ ロンドン、ブリングスゲート鮮魚市場：旧市場から82年移転。これこそ築地型のモデル。
- ◎ ロンドン、スミスフィールド食肉市場：歴史的建物を復活保存させながら衛生管理対応。
- ◎ ニューヨーク、新フルトン魚卸売市場：老朽化乱雑化していた旧市場と新市場を比較。
- ◎ メルボルン、クイーンヴィクトリアマーケット：ここも歴史的建物を復活保存した衛生管理対応型。
- ◎ 長崎漁港市場併設のパッキングセンター：全国の卸売市場への梱包発送センター、省エネ型。
- ◎ 萩（山口県）、魚卸売市場：活魚重視の小型卸売市場。
- ◎ 魚津（富山県）、魚卸売市場：漁港併設型ながら、搬入魚介類にも対応した小型施設、活魚も重視。
- ◎ 岩手県メフレ流通センター：衛生管理対応では日本最初と言われる魚卸売市場、調理加工施設併設。



- ▽ 会場 新宿メインズタワー15F 東京都渋谷区代々木2-1-1 アビタス貸会議室 Tel：03-3299-5335
- ▽ 参加費 お1人、30,000円（税込み、資料、CD、PDF写真付き）
- ▽ 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 又は 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

「最新卸売市場の建設と衛生管理」0902 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10分前までにおいで下さい） 開催日前日までの振り込み請求書— 要 不要

連絡事項：