

◆HCJ2018 三展合同 第39回フード・ケータリングショー◆  
～日弁協主催セミナーのお知らせ～

フード・ケータリングショー開催期間中に協会行事の一環として、今年度も「日弁協主催セミナー」を下記要領で開催します。HACCPは、原材料の入荷から製造・出荷に至る全行程で、食中毒菌による汚染や異物混入などの問題が起きやすい重要な工程を危害分析し、製品の安全性を確保する衛生管理の手法です。HACCPの制度化に向けて、日弁協主催セミナーを開催し、導入とそのメリットについて紹介します。

当日は、先着順となりますが、多数の皆様のご参加をお待ちしております。

なお、参加費は「無料」です。

<記>

<日 時>	平成30年2月20日(火) 14:00~15:30 (当日先着順)
<場 所>	東京ビッグサイト(有明・東京国際展示場) 東1ホール 給食セミナー会場
<講 演>	HACCPの制度化に向けて「HACCPに取り組んでみませんか。」
<講 師>	小沼 博隆 氏 元 東海大学教授 食の安全を確保するための微生物検査協議会 理事長 日弁協 高度化計画(HACCP)認定審査委員会委員長

給食セミナーの詳細は 下記アドレスに詳しく掲載しております。

<https://www.jma.or.jp/hcj/seminar/index.html>