

平成 29 年 10 月 26 日

第 1 回 アレルゲン管理及び洗浄講習会（東京）

一般社団法人 日本冷凍食品協会

日 時：平成 29 年 10 月 26 日（木）10:00～16:40

場 所：ベルサール東京日本橋 4F ROOM H& I

～・～ 次 第 ～・～

| | |
|--------------|------------------------------------|
| 受 付 ガイダンス | 9:30～ 9:55 (25) 9:55～10:00 (5) |
|--------------|------------------------------------|

1. 開催挨拶… 10:00～10:20 (20)

一般社団法人日本冷凍食品協会 常務理事 尾辻 昭秀

2. 「アレルゲン管理の注意点と検査方法について」… 10:20～12:20 (120)

一般財団法人日本食品検査 事業本部技術支援部門 西田 直樹

昼 食 12:20～13:00 (40)

3. 「食品工場のサニテーション」… 13:00～16:30 (210)

～製造設備のサニテーションはどの様に行わなければならないか～

株式会社エスピーピー 代表取締役 新井 規夫

株式会社クレオ サニテーション事業部 浦山 美紀、渡邊 良美

休憩 講演内 (10)

4. 受講証明書授与… 16:30～16:35 (5)

5. 閉会挨拶 16:35～16:40 (5)

一般社団法人日本冷凍食品協会 常務理事 尾辻 昭秀

※当講習会のプログラムは、冷凍食品製造工場認定基準(H29 改定版)をベースとしています。