

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                            | 9:30～ 9:55 (25)   |
| ガイダンス                          | 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。