

令和元年度 農林水産省補助事業
食品製造事業者向け「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修会」

佐賀県会場（アバンセ）

開催日 令和元年 11月 5日（火）

主催 公益社団法人日本食品衛生協会 / 共催 公益社団法人佐賀県食品衛生協会

1. カリキュラム

時間	講義（業種）	講師
13：00～14：10 （70分）	①低温殺菌される容器詰加熱殺菌食品 （殺菌温度が100℃以下の密封食品）	公益社団法人日本食品衛生協会 太田 敬司
14：10～14：20 （10分）	【共通】HACCPの制度化、食品事業者の五つの基本原則、HACCP認証・JFS規格等について	公益社団法人日本食品衛生協会
14：20～15：30 （70分）	②小規模な菓子製造	HACCP普及指導員 松本 博
15：30～15：40	休憩（10分）	
15：40～15：50 （10分）	【共通】HACCPの制度化、食品事業者の五つの基本原則、HACCP認証・JFS規格等について	公益社団法人日本食品衛生協会
15：50～17：00 （70分）	③漬物製造（小規模事業者向け）	公益社団法人日本食品衛生協会 太田 敬司