

2018年12月

各位

日本フードサービス学会
研究委員長 伊藤 匡美

2018年度 第6回 研究部会のご案内

拝啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

平素は研究委員会の運営にご理解とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

標題の部会を下記の通り開催いたしますのでご多用とは存じますが、奮ってご参加下さいますようお願い申し上げます。

敬具

記

1. 日 時 2019年3月8日(金) 18:00～ (終了 19:30 予定)
2. 会 場 JFセンター会議室(裏面地図参照)
東京都港区浜松町 1-29-6 浜松町セントラルビル 10 階
3. 参 加 費 無料 ※非会員の方も参加可能。ビル警備の都合上、必ず事前に参加申込みをして下さい。
4. 参加申込 裏面申し込み用紙に必要事項をご記入の上、FAXにてお申し込み下さい。
締め切り：3月4日(月)まで
5. 定 員 先着 60名

6. 内 容

『食の安全・安心を確保するシステムの構築 ～キリン(株)の品質マネジメントの事例から～』

講師：農林水産省 農林水産技術会議事務局 研究専門官
(キリン(株)より官民交流派遣中) 平野 俊典 氏

食品への異物混入、原因特定の難しい食中毒事故の発生により、食の安全・安心に対する社会的な意識が高まっています。消費者の信頼獲得のため、食品事業者には、商品や原材料の安全性を確保し、よりわかりやすい情報を提供できる仕組みが求められています。

本年6月、改正食品衛生法案が可決されました。2020年6月までには原則としてすべての飲食店でHACCPを義務化することも決まっています(猶予1年)。

今回ご登壇いただく平野氏は、キリン(株)の品質保証部長、R&D本部研究開発推進部部長などを歴任され、現在は農林水産省 農林水産技術会議事務局に研究専門官として出向し、その知見を食品行政に広く活かされておられます。

日本有数の食品メーカーで、国際的に通用する品質保証管理システムを確立してこられた平野氏に、品質マネジメントをめぐるポイントと、グローバルな潮流と食品の品質、衛生管理の要諦を学びます。

7. 問合せ先 日本フードサービス学会事務局 担当：堀口
TEL：03-5403-1060 E-mail：info-gakkai@jfgakkai.jp

以上

締切：3月4日（月）

- JR「浜松町」駅より徒歩3分、都営浅草線「大門」駅より徒歩2分
- 都営大江戸線「大門」駅より徒歩1分