

令和6年11月

会員並びに関係各位

NPO法人北陸HACCPシステム研究会  
理事長 榎本 俊樹

## オンデマンド方式リモートセミナーのご案内

### 調理現場と店舗にHACCPの考えを取り入れた食の安全・安心セミナー

拝啓 時下ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。平素より当会の活動に対しご理解とご協力を賜りまして、誠にありがとうございます。

標記の件につきまして、下記のようにご案内いたします。会員・非会員にかかわらず、多くの方々にご視聴いただけましたら幸いです。

敬具

募集期間 2025年1月31日(金)まで  
配信期間 2024年11月1日(金)～  
2025年2月28日(金)まで

### セミナーの目的及び対象者

中小規模の食品取扱業者等を中心に、HACCP手法の導入に必要な基礎知識や無理なく背伸びしないでHACCPを実践されている事例をご紹介します。HACCPの導入にあたってのお困り事や、食品取扱事業者の方々のお悩み解決への一助となるようなセミナーとなっています。

受講対象者は、スーパーマーケットや飲食店、給食業者などの、いわゆる小規模食品関連事業(リテール分野)に携わるの方々です。

なお今回のセミナーは、姉妹団体であるNPO法人HACCP実践研究会(東京都)のご協力による開催となります。

### プログラム

司会挨拶及び聴講注意事項：HACCP実践研究会 安達成明氏

- 講演1 「リテール現場に於ける食中毒について」(47分)  
HACCP実践研究会講師 戸ヶ崎恵一先生
- 講演2 「リテール現場での防虫・防鼠対策について」(42分)  
国際衛生(株) 鈴庄則之先生
- 講演3 「フードサービス現場に於ける食品安全のポイント」(46分)  
(一財)食品安全マネジメント協会(JFSM) 八反田誠先生
- 講演4 「調理現場の食品衛生対策の実践」(25分)  
TN企画 永峯努先生
- 講演5 「食品店舗現場のストック・バックヤードの衛生対策の実践」(12分)  
HACCP実践研究会講師 山森純子先生
- 講演6 「社員食堂の衛生管理の実践例とHACCP認証取得」(37分)  
日本無機(株) 管理栄養士 林道子先生

**視聴上の注意** 受講 URL は受講者 1 人・1 アカウントとなります。  
視聴するための URL を複数の端末で共有できないルールとなっておりますので、視聴する PC またはスマホごとに申し込みが必要になります。  
**1 台の PC やスマホごとに、1 つの URL の割り当て**となります。

受講料 1 つの URL ごとに、6 講演一括 4,000 円 非会員 5,000 円  
講演参考資料 (講演 1~6 のスライドを印刷) 購入希望の場合 1 冊 2,500 円  
※NPO 法人 HACCP 実践研究会からの提供です。

講演の視聴 受講料及び講演参考資料代の入金を確認後、セミナー URL をお申込みのメールアドレスにお送りします。講演参考資料は、お申込み住所に (1 企業で複数のお申込みがあった場合は、ご指定の代表受講者様へまとめて) 郵送いたします。

申込方法 下記の URL または二次元コードより、視聴する PC またはスマホ等から個別にお申し込みください。

※【Ctrl】キーを押しながらクリックしてください。

<https://forms.gle/cdaJKzw4owg54njt7>



または下記、NPO 法人北陸 HACCP システム研究会ホームページからお申し込みください。

<https://www.alp-grp.jp/haccp.html>

お支払方法 視聴希望も講演参考資料購入も、申し込みを済ませたうえで、下記までお振込みをお願いします。

振込先 北國銀行 問屋町支店 普通口座 61794

口座名 特非) 北陸 HACCP システム研究会

トクヒ) ホクリクハサップシステムケンキュウカイ

※振込手数料はご負担くださいますようお願いいたします。

なお、請求書が必要な場合は、申込みフォームにご記入願います。請求書は PDF で申込みのアドレスにお送りします。