

令和2年1月8日

会 員 各 位

公益社団法人日本べんとう振興協会  
(協会印省略)

### 「令和元年度第3回フードサイエンス研修会」開催のご案内

平素は当協会の業務にご理解とご支援をいただき、誠に有難うございます。

令和元年度第3回フードサイエンス研修会を下記のとおり開催いたしますので、ご案内いたします。

今回は、食品衛生法の一部を改正する法律(平成30年6月公布。以下「改正法」という。)のうち、「営業規制の見直し」を一つのテーマといたします。営業許可制度の現状においては、会員の皆様の施設のように複数の営業許可申請を求められる事例がみられますが、今回の見直しでは、食中毒リスクを考慮しつつ、営業許可業種を実態に応じたものとされました。「そうざい製造業」については、煮物等副食物の製造に加え、これらを米飯やパンと組み合わせた食品を製造する営業に関して、当該業種に含まれることとなったほか、新たに「複合型そうざい製造業」が新設されました。この見直しについては、令和3年6月から適用されますが、今回の研修会では具体的な適用及び運用方針について、厚生労働省の御担当からご説明を頂くこととしております。

また、本年6月から、改正法に基づき、HACCPに沿った衛生管理が施行されることとなりますが、今回は、当面の対応としての人的・ごみ等の管理から工場増改築時の留意点まで幅広い視点から、食品製造工場における効率的かつ効果的な衛生管理のあり方を、また、毛髪等の異物混入の実態を念頭に置いた食品製造工場での異物混入防止対応をそれぞれテーマとし、当協会会員の皆様からご説明頂くこととしております。

今回の研修会においては、製造、品質管理等の担当の多くの皆様のご参加を頂きますよう宜しくお願いいたします。

#### 記

1. 日 時 令和2年2月26日(水) 13:30 ~ 16:30

2. 場 所 食糧会館 5階会議室

〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町15-15

TEL: 03-5643-5611

3. 次 第 受 付 13:00 ~ 13:30

挨拶 13:30 ~ 13:35

講 演 13:35 ~ 16:30

テーマ1: 食品衛生法の改正に伴う営業規制の見直しについて (13:35~14:35)

(そうざい製造業の見直し、複合型そうざい製造業の新設を中心に)

講師: 厚生労働省医薬・生活衛生局 食品監視安全課 御担当者

テーマ2: 食品製造工場における衛生管理について

食品製造工場における効率的かつ効果的な衛生管理のあり方について(14:50~15:20)

(当面の対応から工場の増改築時の留意点など幅広い視点から)

講師: (株)ダイキンアプライドシステムズ 御担当者

食品製造工場における異物混入対応について

(15:30~16:30)

(毛髪等の異物混入の実態を念頭に)

講師: イカリ消毒(株) コンサルティング部

チーフ・コンサルタント 脇 洋平氏

4. 参加費 無 料(ただし、当協会の会員及び賛助会員でない方は1名につき3千円)

5. 定 員 50名(定員になり次第締切りとさせていただきます。)

6. 申込締切日 令和2年2月19日(水)

お手数ですが、別添の申込用紙でメール又はFAXにてお申込み下さい。

Eメール [nbkhome@bentou-shinkou.or.jp](mailto:nbkhome@bentou-shinkou.or.jp)、FAX 03-5643-5612