

衛生管理の記録を減らす実践ワークショップ

自社の記録用紙をご持参ください。会場で確認・修正していく実践的セミナーです。

「安全対策を減らすのは怖い」のは当然！食の安全を確保しながら、安全コストを削減する為に開発されたのが HACCPです。20年前のセミナーでは、当たり前前に実施していた飲食店（給食事業含む）の HACCPが、いつの間にか、食品工場の HACCPと同じようなデザインになっています。

調理しただけで提供する（cook and serve）業種の HACCP を使って、現場の負担を減らしてあげましょう。

講義内容

作業1

自社の記録項目を「安全」と「品質」に仕分けします。
〔使用する資料：リスクチャートVer.5〕

作業2

3つに分けたメニューのリスクを科学的・論理的に考えて、作業1の安全項目を「どのように管理するか」を考えます。
〔使用する資料：白紙の24時間時計、簡単な確率の計算式〕
❏ 冷蔵庫の温度記録のリスク「ヘッドダウン現象」を体感して頂きます。

作業3

作業2の管理項目の記録方法と臨店の目的を考えます。
❏ 紙・トレーニング・電子記録・自動記録、など

講師紹介

（一社）スマイルランド 理事 福田裕一
専門はリスクマーケティング
比重連動分析の開発（特許）
元 Diajeo社〔英国〕bridge担当
元 NPO近畿HACCP実践研究会 事務局長
元（一社）日本食品安全協会 理事
現 フィンバック 代表
薩摩神道示現流名 福田波州

田中信正博士（日本HACCPトレーニングセンター初代理事長）のかばん持ちとして HACCP養成3日間講座に従事。2002年から米国型HACCPのコンサルティングを開始、現在に至る。



趣味：リーグワン観戦

開催日時

4月23日 火曜日 13:30～15:30 開場 13:00
❏ ワークショップは、最大16:30まで延長します。

開催場所

ORA会議室 大阪市浪速区敷津東2丁目2番8号 大阪木津地方卸売市場南棟2階
〔交通機関〕地下鉄 御堂筋線・四ツ橋線「大国町」駅から徒歩5分

参加費用

ORA会員 3,000円（税込） 一般 5,000円（税込） 20名様限定

ご持参品

自社の衛生管理記録用紙、ラインマーカー2色、筆記用具

申込方法

下記の受講申込欄に御記入のうえ、そのままFAXして頂くか、スマイルランドのホームページからお申し込みをお願いします。

FAX：06-7164-7234

スマイルランドのホームページから
<https://www.smileland.org>

会社名	TEL	E-mail
ふりがな		
参加者氏名		