

# 食品加工機械・衛生管理セミナー ～HACCP対応に向けて～



3/4  
Mon.

平成30年6月13日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律では、原則として全ての食品等事業者が、国際的な衛生管理システム「HACCP」(ハセツプ)に沿った衛生管理に取り組むことが定められています。

当セミナーでは、HACCPに沿った衛生管理制度の本格導入を見据え、専門家をお招きしてHACCPと食品加工機械、衛生管理についてご講演いただくとともに、地元企業によるHACCPに基づいた衛生管理事例、食品加工・検査機器事例について紹介いただきます。

**日時** 平成31年3月4日(月) 15:00 ～ 17:30 (受付14:30～)

**場所** 長岡商工会議所 (長岡市坂之上町2丁目1-1) 定員130人

**内容** 講演会

- <第1部> 食品加工機械の最新動向、衛生設計 15:00 ～ 16:30
- ・HACCPシステムと食品機械の「衛生構造」(機械の構造、衛生管理の仕組み)
  - ・どのようにすると「衛生構造」と言えるのかについての具体的事例
  - ・食品加工ラインの衛生管理
  - ・食品加工メーカーはどのような構造の機械を機械メーカーに要求すべきか 等

**講師** (一社) 日本食品機械工業会 事業部長  
博士 (工学)(長岡技術科学大学) 大村 宏之 氏

1993年 社団法人 日本食品機械工業会 入社  
- 食品機械に関するJIS規格“JIS B 9650シリーズ”の開発に従事。  
- 食品機械の安全・衛生に関する調査研究事業を担当。  
2006年2月 ISO/TC-199国内審議委員会 委員就任  
2013年4月～ 長岡技術科学大学 工学部 非常勤講師  
2017年7月～ European Hygienic Engineering & Design. Group 公認トレーナー



<第2部> 市内企業の事例発表 16:40 ～ 17:30

1 HACCPに基づいた衛生管理

**講師** 岩塚製菓株式会社 製造企画部 品質管理課長 小林 泰宏 氏

2 食品加工機械・検査機器

**講師** 古川機工株式会社 営業部 課長 大橋 博功 氏 (スィットル技術搭載装置)  
株式会社システムスクエア 取締役 営業本部長 小林 幸太郎 氏 (食品検査機)



**交流会** 17:45 ～ 19:00 参加料1,000円

**申込** 平成31年2月26日(火)までに下記URLからお申し込みください。  
[https://www.e-shinsei.jp/nagaoka/es/user/es\\_gate.cgi?ID=EV1366](https://www.e-shinsei.jp/nagaoka/es/user/es_gate.cgi?ID=EV1366)



※駐車場の用意はございませんので、近隣の有料駐車場をご利用ください。

主催:長岡市 後援:長岡商工会議所、新潟県菓子工業組合、新潟県米菓工業協同組合、  
NPO法人長岡産業活性化協会NAZE

問い合わせ:長岡市商工部産業イノベーション課 電話 0258-39-2402