

【滋賀県食品産業協議会 主催】

食品の安全・安心向上のための研修会

今日、食品の安全性が脅かされる事態が相次いで発生しており、消費者に安全な食品を提供するために、日常の自主的な衛生管理の向上が最も重要であります。

本協議会では、食品事業者の自主衛生管理の向上と危機管理意識の高揚を図るため、滋賀県が認証を進める滋賀県食品自主衛生管理認証制度〔セーフードしが（S-HACCP）〕の導入を推進してまいります。

本年度は、最近の食を取り巻く状況や具体的な衛生管理の仕組み等について研修会を開催しますので、皆様の衛生管理にお役立てください。

◆日時：平成23年9月9日（金） 9:30～12:00

◆会場：ライズヴィル都賀山 2階「アイリス」

JR守山駅東口徒歩2分 TEL 077-583-7181

◆定員：30名（参加費無料）

◆内容

①食を取り巻く状況と安全・安心対策について

社団法人滋賀県食品衛生協会 専務理事 山中幾治 様

②滋賀県食品自主衛生管理認証制度（セーフードしが）の概要について

滋賀県食品安全監視センター 主任技師 土江大樹 様

③セーフードしが取組事例の紹介

株式会社棚橋食品 代表取締役 棚橋勝道 様

④意見交換・質疑応答

※お申し込み方法：参加申込書に必要事項をご記入の上、**8月31日（水）**までに、FAXでお申し込みください。

お問合せ・申込み

滋賀県食品産業協議会 事務局 森井
大津市打出浜2番1号 コラボしが21 5階
TEL 077-511-1430 FAX 077-525-5537

食品の安全・安心向上のための研修会 参加申込書

＜平成23年9月9日（金）開催＞

企業・団体名 等	お 名 前

◎会場のご案内

ライズヴィル都賀山

守山市浮気町 300-24

(JR守山駅東口より徒歩2分)



【お申込FAX送信先】 FAX 077-525-5537

滋賀県食品産業協議会 森井 宛