

食品安全シンポジウム in 北九州

～HACCP ってなんだろう？～

2021年6月1日から、原則すべての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理が義務付けられたのをご存じですか？

私たちの食の安全を守るためのHACCPによる衛生管理についてこの機会に学んでみませんか？

日時

令和7年

1月 29日(水)

13:00～15:30

(12:30開場)

場所

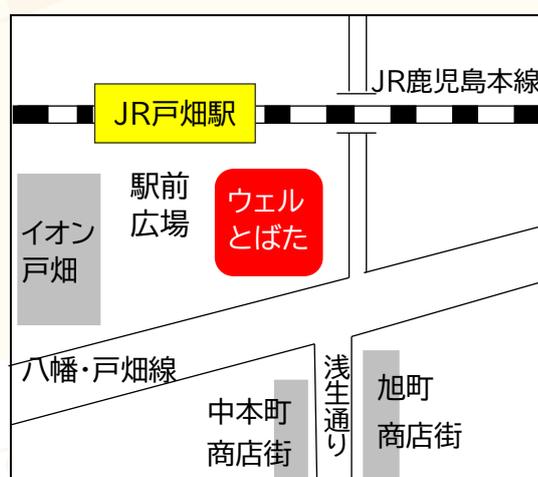
北九州市立戸畑市民会館
中ホール

(戸畑区汐井町1-6 ウェルとばた 3階)

※戸畑駅南口より徒歩1分

無料駐車場はありません。公共交通機関でお越しください。

参加費は無料！事前の申込みも不要です。(定員:先着約300名)



<会場MAP>

プログラム

1. 基調講演

「いまさら聞けない衛生管理“HACCP”って何？」

講師：新蔵 登喜男（公益社団法人日本食品衛生協会 技術参与）

2. 取組紹介

「瀬板の森 北九州ゴルフコースレストラン」

講師：尾崎 威（ダイヤリックス㈱ 瀬板の森 北九州ゴルフコースレストラン 統括主任）

3. パネルディスカッション

コーディネーター：中原 幸治（元北九州市食品衛生監視員）

パネリスト：新蔵 登喜男（公益社団法人日本食品衛生協会 技術参与）

尾崎 威（ダイヤリックス㈱ 瀬板の森 北九州ゴルフコースレストラン 統括主任）

入江 雅彦（北九州市食品衛生協会 会長）

山下 伸子（北九州市消費者団体連絡会くらしと食の安全部会）

保里 昌男（北九州市保健福祉局東部生活衛生課 課長）

お問い合わせ

北九州市保健福祉局保健衛生課食品衛生係

TEL:093-582-2435 FAX:093-582-4037