

# 平成29年度漬物技術研究会

主催：公益社団法人 愛知県漬物協会  
あいち産業科学技術総合センター  
・食品工業技術センター



(公社)愛知県漬物協会公式キャラクター  
アイチタルオ大王

愛知県は、全国でもトップクラスの生産高と製造技術を有する一大漬物生産県です。漬物製造技術の向上、食品製造開発に関する情報交換を目的とし、毎年、研究会を開催しています。

今回は、今まさに法制度化が進められている“HACCP”について行います。“HACCP”とは「危害要因分析重要管理点」といわれ、食品の安全性を守るために重要となるポイントのこと。漬物製造場面を想定しながらの内容ですので、関係の方にはすぐに役に立つものと思います。また、食品工業技術センターの施設を見学し、センターで実施できる分析について説明します。

ぜひ多くの方にご参加いただきたく、ご案内します。

日時：平成30年3月2日（金）午後1時30分から4時15分まで  
（受付 午後1時から）

場所：食品工業技術センター 大研修室  
名古屋市西区新福寺町2-1-1 TEL (052) 325-8094

対象：漬物製造業者及び関連産業に従事される方、一般の方

参加費無料 **事前申込必要**

問合先：（公社）愛知県漬物協会事務局  
電話 (052) 954-6416 FAX (052) 954-6932  
メールアドレス [mail@tsukemono.sakura.ne.jp](mailto:mail@tsukemono.sakura.ne.jp)

## プログラム

- 主催者あいさつ 愛知県漬物協会 会長  
食品工業技術センター長

【13:40~14:10】

- 講演「HACCPによる食品衛生管理の制度化の動向について」  
講師：東海北陸厚生局 食品衛生課 食品衛生専門職 山本実穂 氏

【14:10~15:10】

- 講演2「漬物製造における HACCP の考え方に基づく安全・安心なものづくり（小規模事業者向け衛生管理の手引書）」  
講師：全日本漬物協同組合連合会専務理事 藤川研四郎 氏

【休憩の後 15:20~16:10】

- 食品工業技術センター施設見学

## ■交通のご案内

【地下鉄】名古屋市営地下鉄鶴舞線「庄内通」  
下車2番出口西へ徒歩12分

【タクシー】「名古屋駅」より約20分

【自動車】国道22号線堀越交差点東すぐ



食品工業技術センター  
電話 (052) 325-8094

■申込方法 下記申込書にご記入の上、申込書内のあて先まで、メールまたはFAXでお申し込みください。なお、応募者多数の場合は、参加をお断りさせていただく場合がありますので、ご了承ください。

■申込期限 平成30年2月27日（火）必着、参加費無料

# 「平成29年度漬物技術研究会」申込書

(公社) 愛知県漬物協会 事務局あて FAX (052) 954-6932

メールアドレス [mail@tsukemono.sakura.ne.jp](mailto:mail@tsukemono.sakura.ne.jp)

平成30年\_\_月\_\_日

ふりがな	
企業名・所属等	
所在地	〒
ふりがな	
お名前*	
連絡先*	TEL FAX E-mail

\*必須項目

※本申込書にご記入いただいた情報は、本研究会以外の目的には使用しません。