

‘栄研’ 精度管理フォローアップセミナー

貴社、益々ご盛栄のこととお慶び申し上げます。また、平素より格別のお引き立てを賜りまして、厚く御礼申し上げます。

この度、食品微生物検査担当の方を対象とした『‘栄研’食品微生物検査精度管理サーベイのフォローアップセミナー』を開催いたします。食材をベースとしたサーベイ試料の調製及び評価や試験技術向上のための重要な管理ポイントを解説いたします。

皆様のお役に立てればと考えております。ぜひご参加賜りますようご案内申し上げます。

日 時

2019年 3月 4日(月) 13:20~17:00

会 場

UDX CONFERENCE 6F

千代田区外神田4-14-1（裏面の地図をご参照ください）

定 員

200名 【締切予定日 2月25日(月)】

※締切日前でも定員になり次第、受付を中止させていただきます。予めご了承ください。

参加費

ご招待（無料）

栄研化学株式会社ホームページよりお申込みください。

お申込

URL <http://www.eiken.co.jp/efs>

■ セミナー概要

12:50~ 受付開始

フォローアップ講演

- ・サーベイ試料の調製及び評価
- ・サーベイ試験結果と評価
- ・参加者が採用した試験方法の集計
- ・外れ値となる要因の考察
- ・試験技術向上のための管理ポイント
- ・質疑応答

一般財団法人 日本食品分析センター 齋藤 明美 先生

特別講演

「HACCP制度化における自主衛生管理と現場対応」

- ・HACCP導入施設における微生物検査の役割、位置付け
- ・HACCP制度化対応 ①一般衛生管理とHACCPの役割の違い
②一般衛生管理の重要性を再認識する
③基準A・基準Bへの取り組みで考慮すべきこと
- ・米国食品安全強化法(FSMA)で求められる新しい形のHACCP
- ・HACCPを取り巻く外部認証の現況

株式会社 食品化学新聞社 立石 亘 先生



セミナーの詳細は、
裏面をご覧ください。

‘栄研’ 精度管理フォローアップセミナー

プログラム

13:20~14:50

フォローアップ講演 part 1

- ・ サーベイ試料の調製及び評価
- ・ サーベイ試験結果と評価
- ・ 参加者が採用した試験方法の集計
- ・ 外れ値となる要因の考察
- ・ 試験技術向上のための管理ポイント
- ・ 質疑応答

一般財団法人 日本食品分析センター 齋藤 明美 先生

14:50~15:10

休憩

15:10~16:40

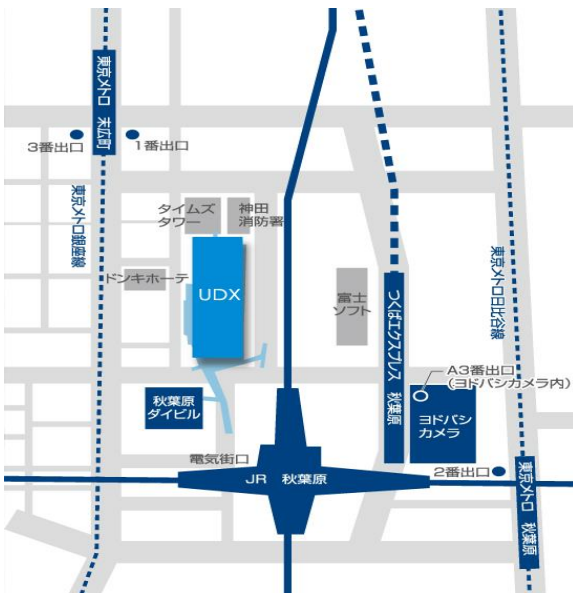
特別講演

「HACCP制度化における自主衛生管理と現場対応」

- ・ HACCP導入施設における微生物検査の役割、位置付け
- ・ HACCP制度化対応：①一般衛生管理とHACCPの役割の違い
②一般衛生管理の重要性を再認識する
③基準A・基準Bへの取り組みで考慮すべきこと
- ・ 米国食品安全強化法(FSMA)で求められる新しい形のHACCP
- ・ HACCPを取り巻く外部認証の現況

株式会社 食品化学新聞社 立石 亘 先生

ACCESS & MAP



- ・ JR秋葉原駅
電気街口より 徒歩2分
- ・ ◆つくばエクスプレス秋葉原駅
A3出口より 徒歩3分
- ・ ◆東京メトロ日比谷線秋葉原駅
2番出口より 徒歩4分
- ・ ◆東京メトロ銀座線末広町駅
1番または3番出口より 徒歩3分

〒101-0021

千代田区外神田4-14-1

秋葉原UDX南ウィング6F

UDX CONFERENCE

TEL: 03-3254-8421(代表)



栄研化学株式会社