

第1回 ECC 衛生管理セミナー開催のお知らせ

「迫る! HACCP 制度化」

2018年6月に食品衛生法が改正され、HACCPによる管理が義務化されました。
大手企業では導入が進む一方、中小規模の事業所では導入できていないというのが現状です。
「難しい」「何をすればいいかわからない」という声が聞かれています。
そこで当セミナーでは HACCP とは何かを理解していただき、導入に向けたアドバイスをしていきます。

【プログラム】

・弊社で対応した製造現場での異物混入事例

講師：(株)環境コントロールセンター 研究開発室



・ HACCP 制度化へ向けて

～基準 B は一般衛生管理で微生物を制御する～

講師：(株)環境コントロールセンター コンサルティング室 シニアコンサルタント

奥田 貢司

(JHTC 認定 HACCP リードインストラクター・日本惣菜協会 HACCP 認定検査員)



・ 問題となる微生物・昆虫とその対策資機材

講師：(株)環境コントロールセンター 研究開発室

・ 厨房機器周辺の洗浄資材の紹介

講師：(株)ウエノフードテクノ・キョーワクリーン(株) (発表順)

日時：**2019年5月16日(木)**
13:00～16:00(受付12:30～)

場所：**ペリエホール**
ペリエ千葉7階(千葉駅直結)

定員：**30名** ※1社2名様までご参加可能です
※定員となり次第締切らせていただきます

参加費用：**5,000円**

申込期限：**2019年5月10日(金)**

■協賛■

(株)ウエノフードテクノ

2016年、上野製菓株式会社より食品事業部を分割して設立。
食品添加物、洗浄除菌剤・脱酸素剤等の食品衛生化資材、糖アルコール、微生物検査システム等の研究開発・製造販売を通して、食品企業様のトータルサニテーションを実施しております。

キョーワクリーン(株)

清掃・洗浄資材として多くの企業様に広く用いられている「ヴァイカン社」の日本総代理店です。ヴァイカン製品は世界90カ国で使用されており、HACCP対応製品も数多く取り扱っております。
食品業界を中心とした清掃のトータルコーディネートを提案し、お客様に寄り添った問題解決を行っております。

お問い合わせ先：

株式会社環境コントロールセンター 営業課：小室

TEL:043-265-2261

お申込みを希望される方は、裏面に必要事項を記入し、FAXにてお申込みください

FAX : 043-261-0402

第1回 E C C 衛生管理セミナー 参加申込書
「迫る！HACCP制度化」

参加者名 (1)			
参加者名 (2)			
企業名			
住所	〒		
TEL		FAX	
その他	※セミナー後に相談も承っておりますので、困っている事等、自由にご意見ください		

※個人情報の取扱いについて

ご記入いただいた情報は、当セミナー運営のために使用するもので、第三者への提供・開示は致しません。
また、セミナー後、弊社からのお知らせやセミナー開催情報等をご案内するために使用させていただく場合がございます。

【会場案内】

ペリエホール

〒260-0031 千葉市中央区新千葉一丁目1番1号

ペリエ千葉7階（JR千葉駅直結）

※お車でお越しの場合、専用駐車場はございません。
ペリエ千葉駐車場または近隣のコインパーキング
をご利用ください



【お問い合わせ先】

株式会社環境コントロールセンター 営業課：小室

連絡先：043（265）2261