



会 員 各 位

一般社団法人日本フードサービス協会

副会長・安全安心委員会

委員長 櫻田 厚

全国外食産業ジェフ健康保険組合

理 事 長 大河原 毅

2013 JF食中毒予防対策セミナー開催のご案内

《 食中毒・感染症事故の根絶に向けた基本及び実践的な手法を学ぶ 》

外食店舗における食中毒の発生は、企業経営に取り返しのつかない致命的な打撃を与えることさえあります。

昨年は、2006年に次ぐペースで増加したと言われるノロウイルス食中毒・感染症はじめ、カンピロバクター等を原因物質とする事故も散見される等、各企業とも改めて衛生管理への対応が求められた一年となりました。食中毒予防に向けた衛生管理対策を徹底させていくためには、調理施設等での衛生管理責任者、店長・パート・アルバイトを含めた全社的な取り組みは勿論のこと、食品衛生法に基づいた地元保健所による抜き打ち検査及び回収命令等の行政処分への対応についても、日頃から万全な対策を講じておく必要があります。

本セミナーは、外食店舗で食中毒を防ぐための基本に沿った重要ポイントを取り上げ保健所への対応含め、店舗ですぐ役立つ実践的な内容を中心に構成されています。

食中毒の最盛期を迎える夏場本番に向け、本部スタッフ、店長、調理長をはじめとした店舗で働く方々にも奮ってご参加いただきますようご案内申し上げます。

《東京地区》

開催日時 平成25年6月11日(火)13:30～17:00 (受付 13:00より)

会 場 アジュール竹芝 14階「天平(てんぴょう)」

東京都港区海岸1-11-2 TEL03-3437-2011(代表)

講 師 (公社)日本食品衛生協会 技術参与 田中 豊隆氏

(株)すかいらーく品質管理グループ衛生検査チームリーダー 谷垣典男氏

東京サラヤ(株) 食品衛生部 部長 戸室 淳司氏

《大阪地区》

開催日時 平成25年6月26日(水)13:30～17:00 (受付 13:00より)

会 場 中之島インテス 10階 101会議室

大阪府大阪市北区中之島6-2-40 TEL06-6447-8182(代表)

講 師 フードサービステクノコンサルタント 久保田 徹氏

(株)すかいらーく品質管理グループ品質管理チームリーダー 千島雄二氏

東京サラヤ(株) 食品衛生部 部長 戸室 淳司氏

セミナーの主な内容「外食店舗等における食中毒予防の重要ポイントと実践」

- * 食中毒事故の恐ろしさ、食中毒事故で失うもの／*0-157、ノロウイルスの知識と感染予防、現場対策とは／* 食中毒発生メカニズムとその対処方法
- * 食中毒を防ぐ食材、調理器具の扱い方、商品管理、調理上の重要ポイント
- * 店舗スタッフ（パート・アルバイト）に対する食品衛生教育の重要ポイント
- * 現場における保健所等行政対応方法 等々

講師紹介

日本食品衛生協会 技術参与 田中 豊隆氏(東京地区)

東京都に入庁後、長年食品衛生行政に携われ、特に江戸川区保健所、武蔵野市保健所等の外食店舗等が数多く集積する地域において様々な食中毒事故対応に手腕を奮われ、平時の食品衛生指導から食緊急性を伴う立ち入り検査等に至るまでこれまでの衛生管理指導業務は数百件に及ぶ。退官後は、長年培った食品衛生行政の経験を生かし、外食店舗が実践すべき衛生管理方法のポイントをわかりやすく指導されています。今回は、外食店舗の衛生管理の徹底方法から行政の外食店舗における指導ポイントについて解説頂きます。

フードサービステクノコンサルタント 久保田 徹氏(大阪地区)

元ダイエーフードサービス衛生管理責任者。ダイエーのグループ会社である㈱消費経済研究所において、衛生管理部長等を歴任、年間5,000以上のダイエーグループの店舗、厨房等の食品衛生管理を指導されました。また協会安全衛生委員会の委員も長く務められ、現在も数多くの外食企業の衛生管理指導を行っています。本セミナーでは、衛生管理の徹底方法から、仕入れ、食材管理、調理方法、さらにメニューを安全かつ美味しく提供するためのポイントを外食店舗の立場に立って具体的にお話しいただきます。

株式会社すかいらく 品質管理グループ衛生検査チームリーダー 谷垣典男氏(東京地区) 同 社 品質管理グループ品質管理チームリーダー 千島雄二氏(大阪地区)

現在、10ヵ所の自社工場と国内外約3000店舗の衛生管理、品質管理責任者として、現場の指導にあたり、取引先・協力工場約350社の衛生指導も状況に応じて実施されている。同社では、「食品衛生定量管理」の手法に基づき、店舗・工場の抜打ち検査に得点をつけて評価を行い、年間約15万検体に及ぶ細菌検査の他、中国食品の農薬検査、仕様書による特定原材料精査等、活動範囲は多岐に亘っている。その他、社員衛生教育の啓蒙活動、店舗・工場従業員の個人衛生管理・社内衛生管理ルールの作成等を周知徹底により食の安全性確保に努めている。今回は、同社の食品衛生管理への取り組み事例から、今外食店舗ですべき夏場の食中毒対策のポイント等について学びます。

東京サラヤ(株) 食品衛生部 部長 戸室 淳司氏

「食の安全・安心」を最大のテーマとして掲げ、外食企業の業態、業種、企業規模等に応じた衛生管理商品とサービスを提案するほか、ノロウイルスや新型インフルエンザなど感染症対策への取り組みについても積極的な研究開発を実践。今回は、メーカーの立場から外食企業が日々行うべき衛生管理の基本的な内容についてお話をいただきます。

☆ 定 員 東京地区150名 大阪地区 100名(定員になり次第、締め切らせていただきます。)

☆ 参加対象 店長、調理長、スーパーバイザー、衛生管理担当者・責任者、営業担当者・責任者等

☆ 参加費 お一人 5,000円(税込み)

☆ 問い合わせ (一社)日本フードサービス協会 担当:田村 TEL:03-5403-1060

FAX 03-5403-1070

(一社) 日本フードサービス協会 宛

2013 JF食中毒予防対策セミナー 参加申込書

お名前・お役職の後に、参加される会場に○印をご記入下さい。

お 名 前	お 役 職	東京会場 6月11日(火)	大阪会場 6月26日(水)

※参加者記入欄が足りない場合は、お手数ですがコピーをお取り下さい。

御社名 _____ TEL _____

お申し込み者 _____ お役職 _____

参加費 _____ 円は _____ 月 _____ 日 _____ 銀行 _____ 支店に振り込みます。

通信欄 _____

■振込口座 口座名 《(社) 日本フードサービス協会 普通預金口座》

みずほ銀行	浜松町支店	3370577
三井住友銀行	浜松町支店	2768194
三菱東京 UFJ 銀行	田町支店	1513407
りそな銀行	芝支店	1094206

※会場は裏面の案内図をご参照下さい。

同時に参加費をお振り込み下さい。参加費はご返却できませんので、ご都合が悪くなった場合、代理の方がご出席下さい。

なお、受講票は特にお送りいたしませんので直接会場までお越しください。

《会場案内図》

《東京会場》 平成25年6月11日(火) 13:30~17:00

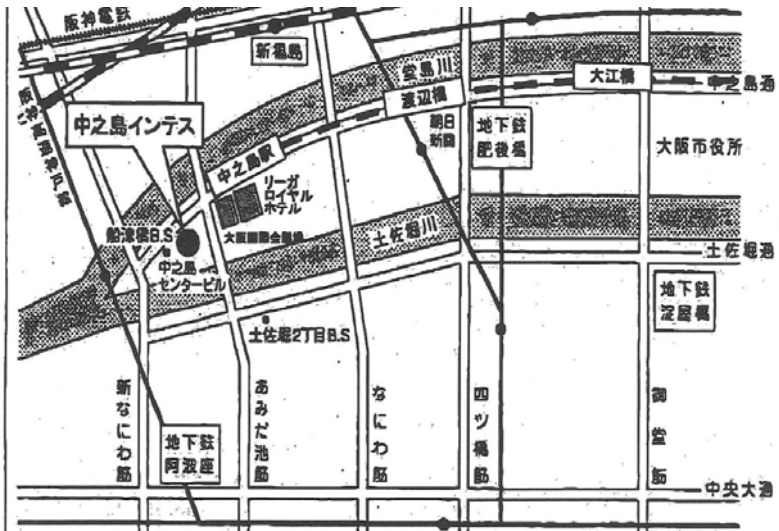
アジュール竹芝 14階「天平」
東京都港区海岸1-11-2
TEL03-3437-2011(代表)

(交通)

JR「浜松町駅」北口より徒歩7分
都営大江戸線・浅草線「大門駅」
B1 出口より徒歩8分



《大阪会場》 平成25年6月26日(水) 13:30~17:00



大阪地区

「中之島インテス
10階 会議室101」
大阪府大阪市北区中之島
6-2-40

TEL:06-6447-8182

- ・地下鉄「阿波座」駅より徒歩 10 分
- ・地下鉄「中之島」駅より徒歩6分