

平成 29 年度第 10 回かながわ食の安全・安心基礎講座  
食品工場における食の安全・安心の取組みについて

日 時 平成 30 年 2 月 2 日（金） 13:30～16:00

会 場 雪印メグミルク㈱海老名工場

主 催 神奈川県食の安全・安心推進会議、海老名市、関東信越厚生局

## プログラム

13:00～ 開会

13:35～ 講義① 「HACCP（危害要因分析重要管理点）システムの概要について」

厚生労働省関東信越厚生局健康福祉部食品衛生課  
近野 美津穂

13:55～ 講義② 「牛乳類の製造工場における食の安全・安心の取組みについて」

雪印メグミルク株式会社海老名工場  
品質管理課長 齋藤 純

14:25～ 質疑応答

～ 休 憩 ～

14:45～ 施設見学

16:00 閉会、アンケートの実施

## PR

食の安全・安心に関するさまざまな情報を提供しています  
「かながわ食の安全・安心基礎講座」の開催情報もご覧になれます

神奈川県食の安全・安心推進会議ホームページ

**かながわの食の安全・安心**

かながわ 食の安全

検 索



## 【PR】

### ☆ 「ツイッター(神奈川県生活衛生課公式アカウント)」

「食の安全・安心」や「食品衛生」の情報、講座の開催情報などについてお知らせしています。

アカウント名:@Kana\_shoku [https://twitter.com/Kana\\_shoku](https://twitter.com/Kana_shoku)

### ☆ 「かながわ食の安全・安心相談ダイヤル」

食の安全・安心に関する電話相談を受け付けています。

TEL 045-210-4685 (専用ダイヤル)

受付時間：午前8：30～11：30 午後1：00～4：30

(土日、祝日、年末年始の閉庁日を除く)

