

報道機関各位

「食品安全シンポジウム in 北九州」を開催します ～HACCPってなんだろう?～

1 目的

市民の安全安心な食生活を守るため、市民の皆様に食品衛生・食品の安全性に関心を持っていただくためのシンポジウムを開催する。今年度はHACCP（ハサップ）と呼ばれる衛生管理をテーマに、基調講演や取組事例紹介、パネルディスカッションを行い、消費者、食品事業者、行政担当者等の間で意見交換を行うもの。

2 日時

令和7年1月29日（水）13時00分から15時30分まで（12時30分開場）

3 場所

戸畑市民会館 中ホール〔北九州市戸畑区汐井町1-6（ウエルとばた3階）〕

4 参加者

一般市民、食品関係事業者等

※参加費は無料で、事前申込み不要です。（定員：先着約300名）

5 プログラム

(1) 基調講演：「いまさら聞けない衛生管理” HACCP”って何？」

講師：新蔵 登喜男氏（公益社団法人日本食品衛生協会 技術参与）

(2) 取組紹介：「瀬板の森 北九州ゴルフコースレストラン」

講師：尾崎 威氏（ダイヤリックス㈱ 瀬板の森 北九州ゴルフコースレストラン 統括主任）

(3) パネルディスカッション

テーマ：「HACCPってなんだろう？」

コーディネーター：中原 幸治氏（元北九州市食品衛生監視員）

パネリスト：新蔵 登喜男氏（公益社団法人日本食品衛生協会 学術顧問）

尾崎 威氏（ダイヤリックス㈱ 瀬板の森 北九州ゴルフコースレストラン 統括主任）

入江 雅彦氏（一般社団法人北九州市食品衛生協会 会長）

山下 伸子氏（北九州市消費者団体連絡会 くらしと食の安全部会）

保里 昌男（北九州市保健福祉局東部生活衛生課長）

(4) 質疑・応答

【問い合わせ先】

保健福祉局 保健衛生課

担当 石坂(課長)、大羽(係長)

電話 093-582-2435

食品安全シンポジウム in 北九州

～HACCP ってなんだろう？～

2021年6月1日から、原則すべての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理が義務付けられたのをご存じですか？

私たちの食の安全を守るためのHACCPによる衛生管理についてこの機会に学んでみませんか？

日時

令和7年

1月 29日(水)

13:00～15:30

(12:30開場)

場所

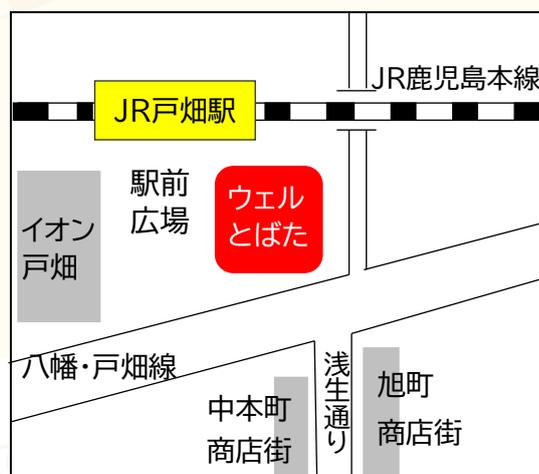
北九州市立戸畑市民会館
中ホール

(戸畑区汐井町1-6 ウェルとばた 3階)

※戸畑駅南口より徒歩1分

無料駐車場はありません。公共交通機関でお越しください。

参加費は無料！事前の申込みも不要です。(定員:先着約300名)



<会場MAP>

プログラム

1. 基調講演

「いまさら聞けない衛生管理“HACCP”って何？」

講師：新蔵 登喜男（公益社団法人日本食品衛生協会 技術参与）

2. 取組紹介

「瀬板の森 北九州ゴルフコースレストラン」

講師：尾崎 威（ダイヤリックス㈱ 瀬板の森 北九州ゴルフコースレストラン 統括主任）

3. パネルディスカッション

コーディネーター：中原 幸治（元北九州市食品衛生監視員）

パネリスト：新蔵 登喜男（公益社団法人日本食品衛生協会 技術参与）

尾崎 威（ダイヤリックス㈱ 瀬板の森 北九州ゴルフコースレストラン 統括主任）

入江 雅彦（北九州市食品衛生協会 会長）

山下 伸子（北九州市消費者団体連絡会くらしと食の安全部会）

保里 昌男（北九州市保健福祉局東部生活衛生課 課長）

お問い合わせ

北九州市保健福祉局保健衛生課食品衛生係

TEL:093-582-2435 FAX:093-582-4037