

ハイアット リージェンシー 東京にて開催決定!

拝啓 仲春四月、ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。毎度格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。さて、この度の総会は、国内のホテルでは、HACCP 概念、新調理システム導入の草分けであり、2000年夏に完成した当時、衛生管理と併せ、品質管理面のグローバルスタンダードについて、国内のホテル業界に、大きな一石を投じることになりました「ハイアット リージェンシー 東京」にて開催致します。当日は、厨房施設の見学会と、改修当時、プロジェクト専任担当、その後、調理部長を歴任されました坂場一昭氏に、大改修から13年が経過し、全社をあげて取り組まれている「ハイアットFSMS（フード・セーフティ・マネジメント・システム）」に関しご講演頂きます。また、終了後は、ハイアット リージェンシー 東京の宴会料理のご賞味会もご用意しておりますので、是非に平成25年通常総会と施設見学会にご期待ください。

敬具

開催要項

- 日時: 平成25年5月31日(金)
13:30~受付開始
- 会場: ハイアット リージェンシー 東京
B1宴会場 白鳳
東京都新宿区西新宿 2-7-2
TEL.(03)3348-1234
- 費用: お一人様
会 員 ¥12,000-
一般参加 ¥15,000-

FSMS: ISO22000「食品安全マネジメントシステム」とは?

最終消費者に安全な食品を提供するために、食品に関わる一次生産から消費に至るフードチェーン内で発生しうる食品安全を脅かすハザードを適切に管理するための仕組みを構築することを目的とした規格です。規格の要素としては、ISO9001（品質マネジメントシステム）の考え方をベースに、HACCP や一般衛生管理事項のPRP（前提条件プログラム）等の要素が加わっています。

【講師のご紹介】



ハイアット リージェンシー 東京 総務部総務課課長
食品衛生担当 坂場一昭（さかばかずあき）氏

<プロフィール> 1952年東京にて生まれる。
1970年東京都国立市にて調理師の道を歩み始める
1972年京王プラザホテル入社。ブッチャー、プルニエ、樹林に勤務。
1980年入社。センチュリーハイアット東京（現ハイアット リージェンシー 東京）調理部洋食調理課ブッチャー、「ブローニュ」キッチン、ソシエ、「カテリーナ」キッチン、ガルドマンジェアシスタントシェフ、宴会シェフなどを経て、調理部調理業務課支配人、調理部長を歴任
現在 総務部総務課課長 食品衛生担当。電化厨房フォーラム21調理技術部会副会長などを歴任。
東京都厨士協会新宿支部幹事。エスコフェ日本支部会

主催：一般社団法人新調理システム推進協会

【セミナーに関するお問い合わせは】

新調理システム推進協会 事務局

〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町 10-2 ニチワ電機株式会社内

TEL : 03-5645-8751 FAX : 03-6-5645-2550

<http://www.new-cook.org>

E-mail info@new-coo.org

