

The 45th International Healthcare Engineering Exhibition

# HOSPEx

ホスペックスジャパン J a p a n 2 0 2 0

病院/福祉設備機器が一堂に集う専門展示会

会期 2020年11月11日(水)~13日(金) 10:00~17:00

会場 東京ビッグサイト

主催 一般社団法人 日本医療福祉設備協会 一般社団法人 日本能率協会

病院/福祉  
給食セミナー  
聴講案内

## 新調理システム推進協会 特別企画 セミナー

参加料 ご賞味会込み 5,000円(税込)(1部・2部・3部合計の参加費となります。)

定員 42名 申込方法 事前登録後、新調理システム推進協会事務局より請求書が届きます。

### プログラム 2020年11月11日(水)

(敬称略)

#### 「病院給食経営健全化とHACCP対応 衛生管理計画における感染症食中毒予防対策」 ~2020年コロナ禍、病院給食において実施すべき重要課題~

病院給食経営健全化に向け、従来の献立の在り方について見直しが必要となっている。献立統合と、施設内調理とCK供給/完調品の活用の区別をはじめ、ニュークックチル方式の感染症対策と、今後の食事摂取基準に準拠した、新しい病院給食献立の在り方について、エームサービス、ニッコトラスト、Leoc、ニチワ電機 コンサルティング部より提言し、病院、福祉施設の建設を手掛ける総合エンジニアリング会社、日揮株式会社の医業経営コンサルタントにご登壇頂き、経営改善に向けての有効性について、ディスカッション致します。

一般社団法人新調理システム推進協会 病院給食サービス経営健全化実践研究部会

1部  
11:00~12:10

#### 講演 「HACCP元年 病院給食の省人化と、新型コロナウイルス対策」

一般社団法人新調理システム推進協会 事務局長 / ニチワ電機株式会社 専務取締役 コンサルティング部長  
西 耕平



2部  
12:15~13:15

ご賞味会

限定  
42名様



※前回の賞味会の写真です

#### 「省人化&感染症対策、 令和の病院食事サービスに於ける行事食ご賞味会」

松花堂弁当(メニューは一部変更します)  
ご飯、煮物、焼き物、揚げ物、介護食、汁椀

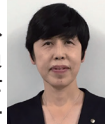
新調理システムによる  
料理レシピ(SOP)冊子付

#### パネルディスカッション 「病院給食サービス経営健全化に向けた献立の在り方、パネルディスカッション」

エームサービス株式会社 理事  
運営・品質管理本部  
品質統括センター長  
松崎 義則



株式会社ニッコトラスト  
執行役員  
首都圏事業部長 管理栄養士  
高山 寿子



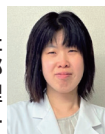
日揮株式会社  
プロジェクトソリューション本部  
ヘルスケアソリューション部  
副部長  
木村 亨



株式会社LEOC  
上席執行役員 ACD本部  
(急性期医療食事開発本部)  
本部長  
松崎 文孝



ニチワ電機株式会社  
コンサルティング部  
課長代理  
福村 麻倫子



※発表者の都合により、セミナーの中止またはテーマが変更になる場合がありますのでご了承ください。

聴講登録・来場事前登録はこちらから

HOSPEx

検索

特別企画セミナーに関する  
お問い合わせはこちら

特別企画セミナー 事務局

一般社団法人新調理システム推進協会 (担当: 吉永)  
〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 TEL:03-5645-8751

展示会に関する  
お問い合わせはこちら

一般社団法人日本能率協会 来場者ヘルプデスク

(株式会社ケイ・スリー・クリエイション) 受付時間:9:30~18:00(土日祝は除く)  
電話:03-6809-2707 e-mail:helpdesk@k3c.co.jp