

HACCPに基づく衛生管理12手順を構築するための

現場における衛生管理を実践で学ぶ

- ◆ 食品衛生の土台となる異物混入防止対策、一般衛生管理や安全確保のポイントなどを具体的な事例を紹介しながら解説します。
- ◆ HACCPに基づく衛生管理レベルの内容ですが、小規模事業者の方にも取り入れやすい工夫や、工程別に注意するポイントを詳しく解説し、個別指導もしていただきますので、現状の衛生管理状況をより強化することができます。
- ◆ 二日間(演習を含めた10時間)の受講者には、厚生労働省の『HACCPシステムについて相当程度の知識を認められる者として習得すべき内容』に準じ、講師から「修了証」が発行されますので、社内の衛生管理資格者として、また力量評価などとして活用ができます。

日時 2月21日(火)、22日(水) *二日間通しての研修です
両日ともに午前10時30分から午後4時30分まで

参加費
無料

会場・会場参加
鳥取県立倉吉未来中心 セミナールーム3 (倉吉市駄経寺町212-5)

・オンライン参加
都合により会場参加できない方向けです。
(裏面の“オンライン参加ご希望の方へ”をご確認ください)

対象者 県内の食品関連事業者の経営者、衛生管理
担当者等で、二日間通して参加できる方

定員 会場参加:30名、オンラインは定員なし

講師 (株)フーズ・デザイン代表取締役 **加藤 光夫** 氏

【講師プロフィール】

総合コンサルティング会社、食肉コンサルティング会社を経て、
1984年に(株)フーズデザインを設立。
商品開発、技術や営業など幅広くコンサルタント活動をおこなう。

【内容】

- 一日目(2月21日): HACCP、一般衛生管理の解説、製造工程図の演習
- 二日目(2月22日): 現場運用の実践ポイントの解説、危害要因分析表の演習

申込み方法(以下の①、②のいずれかによりお申込みください)

- ①裏面の申込み用紙に必要事項を記入の上、メールまたはFAXで送付。
- ②鳥取県産業技術センターホームページより申込み。
(右のQRコードを読み取ってください)

参加申込み先・問合せ先

(地独)鳥取県産業技術センター 食品開発研究所 食の安全・安心グループ
電話:0859-44-6121(代表) FAX0859-44-0397
メール: tiit-shokuhin@tiit.or.jp



*この研修会は、鳥取県と連携し開催しています。

第3回食品の衛生管理技術研修会(上級編)

参加申込み用紙 (申込締め切り:2月15日)

研修日:2月21日(火)、22日(水) 両日とも午前10時30分から午後4時30分まで

申込み先

◆メール tiit-shokuhin@tiit.or.jp

件名は 『「第3回食品の衛生管理技術研修会(上級編)」参加申込み』 とご記入ください

◆F A X 0859-44-0397

参加方法 (○をつけてください)	● 会場参加
	● オンライン参加

氏名(ふりがな)	(ふりがな:)
会社名	
所属部署・役職名	
住所	鳥取県
電話番号	
FAX番号	
メールアドレス	@

* 修了証に名前が記載されますので、手書きの場合は楷書で丁寧にお書きください。

* お申し込み後3日以内に、当方からの確認メールまたはファクシミリが届かない場合は、お手数ですがご連絡下さい。

【会場参加ご希望の方へ】

新型コロナウイルス感染対策として、研修当日に行動履歴、発熱などの体調について確認させていただきます。

場合によっては参加を自粛していただくこともありますので、あらかじめご了承ください。

また、感染状況によっては会場を利用する研修を中止とし、オンライン研修のみとする場合があります。

【オンライン参加ご希望の方へ】

配信時に講義内容の音声聞き取りにくい場合があり、演習ではメールの送受信で実施しますので、講師からの個別指導を受けにくい可能性があります。

二日間(演習を含めた10時間)の受講者には、講師から「修了証」が発行されます。そのため参加状況を確認するため、参加者の顔が写るようにPCの「Webカメラ」機能を使用させていただきますので、度々の退席があった場合は修了証が発行できない場合があります。

このようなことから、可能な限り会場参加をお勧めいたします。

【個人情報の利用について】

ご記入頂きました個人情報は、今後の研修会等の情報提供その他の正当な目的にのみ使用させていただきます。