HACCPを構築するための基本

参加無料

食品工場の異物対策をやさしく解説

第２回食品の衛生管理技術研修会（中級編）

今回の研修は、例年好評を得ています加藤光夫氏の「異物混入対策から始めるＨＡＣＣＰ構築について」の講義に加え、日本ハム株式会社の鶴田慎太郎氏による「食品会社における食物アレルゲン管理」の技術セミナーを追加して開催いたします。

会場の都合上、参加申し込みは、それぞれにお受け致します。（いずれかのみの参加でも可能です）

技術セミナー講師
日本ハム株式会
中央研究所
鶴田　慎太郎　氏

食品の衛生管理技術研修会講師
株式会社フーズデザイン
代表取締役
加藤光夫　氏

【加藤光夫講師プロフィール】
総合コンサルティング会社を経て、食肉コンサルティング会社に移籍。米国の食肉センター・食品工場・フードビジネスの運営・衛生管理手法などを実習、研究
1984年に(株)フーズデザインを設立、現在に至る。国際HACCP同盟認定リードインストラクターなど、多方面で活躍。

日時

10月26日（金）

●技術セミナー：
「食品会社における食物アレルゲン管理」
午前10時00分～午前11時00分

●食品の衛生管理技術研修会：
「異物混入対策から始めるHACCP構築」
午後1時30分～午後4時30分

場所

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

対象者

県内の食品関連事業者等の衛生管理担当者・食品製造従事者など

定員

約100名【申し込みは裏面】

申込〆切　10月19日（金）

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・安心プロジェクト推進事業担当　松尾（ﾏﾂｵ）
電話：0859-44-6121
Mail：matsuo-te@pref.tottori.lg.jp

平成30年度　第2回「食品の衛生管理技術研修会（中級編）」

参加申込書

申込〆切：　平成30年10月19日（金）

送 付 先：　FAX　0859－44－0397

メール　matsuo-te@pref.tottori.lg.jp

担　　当：(地独)鳥取県産業技術センター　食品開発研究所

食の安全・安心プロジェクト推進事業専門員　松　尾

場所：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　電話　0858－23－5390）

会社名			
住　所	〒		
T E L		F A X	

●技術セミナー「食品会社における食物アレルゲン管理」

【参加者】　（午前10時00分～午前11時00分）

部署・役職名	氏　名（ふりがな）	メールアドレス
参加代表者		

●食品の衛生管理技術研修会「異物混入対策から始めるHACCP構築」

【参加者】　（午後1時30分～午後4時30分）

部署・役職名	氏　名（ふりがな）	メールアドレス
参加代表者		

＊両方の参加をご希望の方は、それぞれにご記入下さい

【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。

【御参加者多数の場合】　会場の都合で申し込み締め切り前でも定員に達しましたらお断 わりする場合がございますので御了承ください。

【複数御出席の場合】　代表者のお名前を１行目にご記入ください。お知らせがある場合、代表者の方に連絡させていただきます。また電子メールをお持ちの方はメールアドレスを必ずご記入ください。電子メールをお持ちでない方は、確実に連絡が取れる方法（電話・携帯電話又はファクシミリ等）をご記入ください。