

HACCPに基づく衛生管理12手順を構築

～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一般衛生管理や異物混入防止対策、食品安全のポイントなど具体的な事例を紹介しながら解説しますので、現状の衛生管理体制をより強化することができます。
- ◆二日間(演習を含めた計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修得すべき内容』に準じ、講師からHACCPリーダーとしての「修了証」が発行されますので、社内での衛生管理資格者として、また力量評価などに活用ができます。

日時

2月20日(火)、21日(水)

(※ 二日間を通しての研修です)

両日とも午前10時30分から午後4時30分まで

(申込み締切:2月14日(水))

参加費
無料

会場

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)

オンライン配信
も対応可能です

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かた

定員

50名

(オンライン配信も対応しますので、ご相談ください)

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、HACCP構築
など幅広くコンサルタント活動を行う。



【内容】

1日目:HACCP、一般衛生管理の解説、製造工程図等の演習

2日目:現場運用の実践ポイントの解説、危害要因分析表等の演習

申込み・問合せ先

(地独)鳥取県産業技術センター 食品開発研究所

食品安全・品質技術グループ 浜田(ハマダ)

電話:0859-44-6121(代表) FAX:0859-44-0397

メール: tiit-shokuhin@tiit.or.jp

申込み方法詳細は裏面

※この研修会は、鳥取県と連携して開催しています。

第3回食品の衛生管理技術研修会(上級編)

研修日:2月20日(火)・21日(水) 両日午前10時30分から午後4時30分まで

申込締め切り:2月14日(水)

参加方法	<input type="checkbox"/> 会場
	<input type="checkbox"/> オンライン(オンライン配信をご希望されるかたは、下記注意事項(※)をご確認の上、ご相談ください)

◆メールでのお申込み

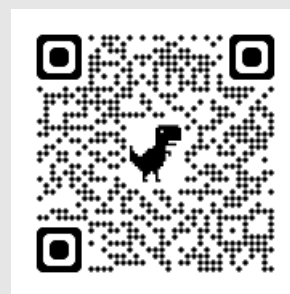
件名は『「第3回食品の衛生管理技術研修会(上級編)」参加申込』として下記項目を記入し tiit-shokuhin@tiit.or.jp 宛てに送信して下さい。

◆FAXでのお申込み

下記項目を記入し、0859-44-0397 までFAX送信して下さい。

◆HPでのお申込み

鳥取県産業技術センターホームページ
または右のQRコードよりお申込み下さい。



1. 参加者氏名	(ふりがな:)		
2. 会社名			
3. 所属部署・役職名			
4. 会社住所	鳥取県		
5. 会社電話番号		6. FAX番号	
7. メールアドレス			

*お申し込み後3日以内(土日祝日除く)に当方からの確認メールが届かない場合は、お手数ですがご連絡下さい。

【会場参加ご希望の方へ】

- ・受付は午前10時からです。
- ・マスク着用は個人判断とさせていただきます。
- ・締め切り前でも定員に達しましたらお断りする場合がございます。

【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ます。
- ・演習内容はメールの送受信で行いますので、講師からの個別指導が受けにくい可能性があります。
- ・参加状況の確認のため、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、おひとりにつき1台のパソコンで受講いただくことをお勧めいたします。
- ・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、可能な限り会場でのご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。