

## HACCPリーダー育成

## 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等を加藤講師のコンサルティング事例をもとにご紹介します。
- ◆ 本研修でご紹介した内容を参考に、ゾーニング、及び動線を見直すことで、業務の効率化、より良い製造環境構築に寄与することが期待されます。
- ◆ ワークショップを通して、自社製造ラインの見直しの機会とすることがきます。
- ◆ 管理担当者の「力量評価」の機会としてご活用いただけます。

日 時 2月19日(木)、20日(金)  
(※ 2日間を通しての研修です)  
両日とも午前10時30分～午後4時30分

会 場 エースパック未来中心 セミナールーム3  
(倉吉市駄経寺町212-5)

参 加 費 無 料

定 員 50名(申込み締切:2月16日(月)) 申込み方法詳細は裏面をご確認ください。

対 象 2日間を通して参加できる、県内の食品関連事業者の経営者、  
衛生管理担当者等

内 容

## 【1日目】

1. 一般衛生管理
  - ・施設の衛生管理
  - ・食品取扱設備等の衛生管理
  - ・そ族及び昆虫対策
  - ・廃棄物及び排水の取扱い
  - ・食品等の取扱い
  - ・使用水等の衛生管理
  - ・従業員の衛生管理
  - ・教育・訓練
  - ・記録の必要性
2. HACCP(イントロ)
3. フローチャート作成演習



昨年度の演習風景

## 【2日目】

4. 演習評論(1日目)
5. HACCPとは?
6. 演習
  - 6-1. フローチャート修正
  - 6-2. OPRPとCCPの工程のみ総括表作成

## 講 師

## 【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。

## 【連載】

月間 HACCP  
利益も得られる低費用で効果的なHACCP構築

(株)フーズデザイン 代表取締役  
加藤光夫 氏

※プログラムは都合により変更になる場合がありますので予めご了承ください。

主催:(地独)鳥取県産業技術センター

※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)

## ◆メールでのお申込み

件名は『第3回』として下記項目を記入し [tiit-shokuhin@tiit.or.jp](mailto: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。

## ◆ホームページからのお申込み

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。



QRコードは株式会社デン  
ソーウェーブの登録商標です

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。

**【参加の方へ】:**受付は午前10時からです。

**【参加者多数の場合】:**定員に達した場合、申込期限前でも募集を締め切る場合があります。

**【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。

2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。

## 【申込・問合せ先】

(地独)鳥取県産業技術センター 食品開発研究所 (境港市中野町2032-3)  
食品安全・品質技術グループ 専門員 平野(ヒラノ)  
電話:080-2909-5477 (直通)  
FAX:0859-44-0397  
メール:tiit-shokuhin@tiit.or.jp