

中小食品企業は人手不足のなか HACCPをどのように取り入れたらよいか

異物が減らない…、防虫対策の効果があらわれない…など、食品の衛生管理は終わりのないテーマです。

人手不足も大きな悩みのひとつで、手軽にできる自動化など他社事例を具体的に紹介いたします。

異物混入対策など即効性のある内容で、自社にあった問題解決に繋げることができます。

日時

11月25日(水) 午後1時から午後4時まで

会場

エースパック未来中心 セミナールーム3
(鳥取県立倉吉未来中心 倉吉市駄経寺町212-5)

参加費
無料

* オンライン視聴あり(ZOOM)

内容

HACCPの土台となる一般衛生管理の実施例とともに、人手不足の解消にもなる、異物混入防止対策の具体的な事例や食品工場での改善例などを詳しく紹介します。
学んだその日から実践できる「即効活動」を中心に解説します。

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し現職。
国際HACCP同盟認定リードインストラクター、東京都食品衛生自主管理認証制度認証基準設定専門委員会委員など多方面で活躍中。

定員

100人

対象者

県内食品関連事業者の衛生管理担当者、食品製造担当者 等

申込み詳細、申込先は裏面をご確認ください。

主催：鳥取県産業技術センター

この研修会は、鳥取県と連携し開催しています

第2回食品の衛生管理技術研修会(中級編)

研修日:11月25日(水) 午後1時から午後4時まで

申込締め切り:11月19日(木)

参加方法	☐ 会場	いずれかに☑してください
	☐ オンライン視聴	

◆メールでのお申込み

件名は『「第2回食品の衛生管理研修会(中級編)」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
または右の二次元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
ウェブの登録商標です

1. 会社名			
2. 参加者氏名	(ふりがな:)		
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】

- ・受付は午後12時30分からです。
- ・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】

- ・研修では「Zoom」を使用し実施します。
- ・ネットワーク環境等や機器の不具合などにより、スムーズに画像が投影されない場合があります。音声や画像が不鮮明なケースもありますので、できるかぎり会場へのご参加をお勧め致します。

【個人情報の利用について】

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。

【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 渡邊(ワタナベ)
電 話:080-2907-5428
F A X:0859-44-0397
メール: tiit-shokuhin@tiit.or.jp