

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…、対策の効果があらわれない…。
食品製造の現場で異物対策、衛生管理にお困りではありませんか？
人手不足解消にもなる自社にあった対策事例をご紹介します。

参加費
無料

日時 11月12日(火) 午後1時30分から午後4時30分まで

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)
*当日参加できない方は、後日録画したものをご視聴になれます。
但し、食品開発研究所での視聴にさせていただきます。

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「速攻活動」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



定員

100人
録画視聴:ご相談ください

対象者

県内の食品関連事業者の
衛生管理担当者、食品製
造担当者 等

【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。

申込み詳細、申込先は裏面をご確認ください。

この研修会は、鳥取県と連携し開催しています。

主催:鳥取県産業技術センター

第2回食品の衛生管理技術研修会(中級編)

研修日:11月12日(火) 午後1時30分から午後4時30分まで

申込締め切り:11月8日(金)

参加方法	<input type="checkbox"/> 会場	(いずれかに☑してください)
	<input type="checkbox"/> 録画視聴	

◆メールでのお申込み

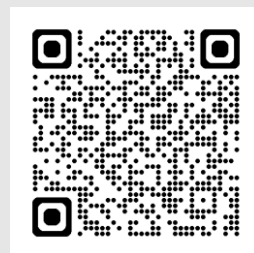
件名は『「第2回食品の衛生管理技術研修会(中級編)」参加申込』として下記項目を記入し tiit-shokuhin@tiit.or.jp 宛てに送信して下さい。

◆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。



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】

- ・受付は午後1時からです。
- ・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。

【後日視聴をご希望の方へ】

- ・来庁者のみ視聴可能です。音声や画像が不鮮明な場合も起こりますので、できるだけ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】

ご記入の個人情報は、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 平野(ヒラノ)

電話:0859-44-6121 (代)

FAX:0859-44-0397

メール: tiit-shokuhin@tiit.or.jp