

ワークショップで手順を演習

食品の衛生管理技術向上ワークショップ研修会

自社でHACCPの構築

すべての食品関連事業者に「HACCPに沿った衛生管理」の実施が義務化されています。現状をよりレベルアップすることを目指して、「HACCPに基づく衛生管理」(旧基準A)の手順を、座学と演習で学び、しっかりとした知識を身につけることができます。個別指導を中心とした演習が中心ですので、自社に合ったHACCP構築をしていく事ができます。

日時：6月14日(水) 一般衛生管理、危害要因の座学
6月21日(水) HACCP概略、演習(製品説明書)
6月28日(水) 演習(製造工程図、危害要因リスト)
7月5日(水) 演習(HACCPプラン 他)
*内容は進行状況により変更となる場合があります
時間はいずれも 午後1時30分から午後4時30分まで

場所：(会場開催) 鳥取県立倉吉未来中心 セミナールーム2
(倉吉市駄経寺町212-5)
(オンライン配信) Web会議システムにて講義をオンラインで配信
*演習では個別指導が多く、会場参加の方優先となりますので
できる限り会場参加をお勧めします

定員：10名(会場参加、オンライン参加と合わせて10名とします)

対象者：県内の食品関連企業等の衛生管理担当者・食品製造従事者など
計4日間を通して出席できる方

参加費：無料

申込締め切り：6月7日(水)

【講師紹介】

鳥取県伯耆町在住。
自営業の傍ら、鳥取県HACCP推進専門員として県内食品製造企業
HACCP構築のサポートを行う。
日本食品衛生協会HACCP普及指導員、FSSC22000審査員補、
食品製造事業所衛生管理教育の講師など、県内外において幅広く活動している。



申込み方法(以下の、のいずれかにお申込みください)
裏面の申込み用紙に必要事項を記入の上、メールまたはFAXで送付。
鳥取県産業技術センターホームページより申込み。
(右のQRコードを読み取ってください)

申し込み先
(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 担当 渡邊(ワタナベ)
電話:0859-44-6121(代) FAX:0859-44-0397
メール: tiit-shokuhin@tiit.or.jp

*この研修会は、鳥取県と連携して開催しています

講師

(公社)日本食品衛生協会
HACCP普及指導員

佐藤義彦氏



参加申込書

「食品の衛生管理技術向上ワークショップ研修会」

日時：6月14日(水)、6月21日(水)、6月28日(水)、7月5日(水)

いずれも 午後1時30分から午後4時30分

会場：鳥取県立倉吉未来中心 セミナールーム2 (倉吉市駄経寺町212-5)

申込締め切り：6月7日(水)

送付先：メール tiit-shokuhin@tiit.or.jp

件名は「衛生管理向上ワークショップ研修会」参加申込み とご記入ください

FAX 0859-44-0397

(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 専門員 渡邊(ワタナベ)

【参加者】

今回の研修は、ワークショップでの個別指導が中心となり、会場参加の方優先となりますので、出来る限り会場参加をお勧めいたします

参加方法	いずれかに○ ・会場参加		・オンライン参加
お名前(ふりがな)	()		
会社名			
所属部署・役職名			
会社住所	〒 鳥取県		
会社TEL		会社FAX	
メールアドレス	@		

*お申し込み後3日以内に、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。

*複数人でのご参加の場合は、この用紙をコピーしてご使用ください。

【会場参加ご希望の方へ】

- ・受付は午後1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。

【オンライン参加ご希望の方へ】

- ・お申し込み後、接続方法などの情報は後日メールでお知らせします。
- ・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のでご了承ください。

【参加者多数の場合】

申し込み〆切り前でも定員に達しましたら、ご参加をお断りする場合がございます。

【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。