

食品事業者の悩みを解決！

# 食品企業は人手不足のなか HACCPをどのように取り入たらよいか

食品工場の衛生管理には終わりが無く、限りのない永遠のテーマです。  
現状の衛生管理状況を見直し、ステップアップした環境を整えてみませんか？  
人手不足も大きな悩みのひとつ！手軽にできる自動化・機械化など他社事例を紹介！  
自社の工場ですぐに役立つ情報が満載です。  
異物混入対策など、具体的で**即効性**のある事案を紹介します。

**日時** 11月19日（水）午後1時30分～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）  
※オンライン配信あり（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。  
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。

**対象** 県内の食品事業者

**定員** 100人（オンライン含む）

**参加費** 無料

**締切** 11月14日（金）  
（申込書は裏面）

## 講師



株式会社フーズデザイン  
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。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。

## 第2回食品の衛生管理技術研修会（中級編）

研修日：11月19日（水） 午後1時30分～午後4時30分まで

申込締め切り：11月14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"/> オンライン |              |

＊音声や画像が不鮮明になる可能性があるため、できるだけ会場へのご参加をお勧め致します。

### ◆メールでのお申込み

件名は『第2回食品』としていただき、必要事項を記入の上、[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。

### ◆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。

### 【オンラインをご希望の方へ】

- ・音声や画像が不鮮明になる可能性があるため、できるだけ会場へのご参加をお勧め致します。

### 【個人情報の取扱いについて】

- ・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 (境港市巾野町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 (直通)  
F A X：0859-44-0397  
メー ル：tiit-shokuhin@tiit.or.jp