

食品製造技術者のための 衛生管理技術入門 第2回

10/20開催

受講料
無料

本セミナーでは、一般食品衛生管理を中心に食中毒への対策、異物混入の原因の一つである、秋から冬にかけての防虫対策などについて解説します。
またトピックスとしてリスクアセスメントについてご紹介します。多数ご参加ください。

食品製造工場での衛生管理対策

開催
日時

2023年

10月20日[金]

13:30～16:30

(会場受付、Zoom入室開始/13:15～)

講座
内容

- ①一般食品衛生管理について
- ②秋から冬に向けた防虫対策
- ③最近のトピックス
・リスクアセスメントについて

講師
紹介

末吉 佑介 (すえよし ゆうすけ) 氏

アース環境サービス株式会社
学術部 次長
JFS-A/B規格 監査員・判定員
IRCA登録 FSMS主任審査員 (食品安全)
IRCA登録 QMS審査員補 (品質)

【経歴】

平成13年 大阪府立大学農学部応用生物化学科卒業
平成13年 アース環境サービス株式会社入社
令和3年より現職 (学術部)

【担当業務】

医薬品、医療機器、化粧品、食品および容器包材等の工場における異物混入防止、微生物汚染防止等を目的としたシステム構築・運用支援業務

対象者

県内食品関連企業で品質管理や製造に従事される方、経営者の方

受講形式

受講形式は以下3通りから選択いただけます (いずれも先着順)

- ① オンライン 定員 50名
参加者のパソコン (Zoomで実施します。)
- ② 松江会場 定員 20名
テクノアークしまね 中会議室 (松江市北陵町1番地)
- ③ 浜田会場 定員 20名
いわみぶらっと 会議室 (浜田市相生町1391-8 シティパルク浜田)

※講師は来場されず、オンラインで説明いただきます。

会社等でZoomがご利用いただけない場合は、上記会場のスクリーンでご覧いただけます。

申込方法

申込締切 2023年10月12日(木) 17:00



◀ お申し込みフォームはこちら

<https://www.joho-shimane.or.jp/purpose/human/9345>

裏面の申込書に必要事項をご記載の上、E-mailまたはFAXでもお申し込みいただけます。

(受講の決定につきましては、申込み連絡者様宛にメールにて通知いたします。)

ご受講の可否については、申込締切(10/12)後の2営業日以内にご連絡をいたします。

講座開催日の2日前までにご連絡が届かない場合には、下記のお問合せ先までご連絡をお願いいたします。

「食品製造技術者のための衛生管理技術入門」 申込書 ※印は必須項目です

※企業名			
※所在地	〒		
※連絡者	※氏名		※所属
	※E-mail		
※TEL		FAX	
※受講形式	ご希望の受講形式に○をつけてください。 ①オンライン ②松江会場 ③浜田会場		
ふりがな 参加者名	所 属	メールアドレス	

【オンライン受講に関する注意点】

※オンライン受講の場合、PC・スピーカー・インターネット回線等、インターネット動画視聴のための環境が必要です。

※視聴に関するPC等のトラブルは当財団では保証しかねますので、自己責任のもとご使用ください。

※ZoomのURLは受講決定後にお知らせいたします。

【その他】

■皆様のご意見を今後の講座運営やカリキュラム作成の参考とさせていただきますので、講座終了後はアンケートにご協力いただきますようお願いいたします。

■本講座は、国の補助金を使用している為、年度内に採用調査を実施いたしますのでご協力をお願いいたします。

■本講座は、国の補助金を使用しているため、年度内に採用調査を実施いたしますのでご協力をお願いいたします。

■本講座受講にあたり開示いただいた個人情報、講座実施に係る運用・管理及び受講後のアンケートや当財団からのアンケート調査や事業紹介など当財団の活動の範囲以外で使用することはありません。

■本講座は、雇用調整助成金等の助成金の対象となる場合がございます。詳細は最寄りのハローワーク等にご確認ください。

お
問
合
せ
先

申込み等に関すること

公益財団法人しまね産業振興財団 創業・人材支援室(担当:布野・新宮)

〒690-0816 島根県松江市北陵町1番地

TEL: 0852-60-5117 FAX: 0852-60-5116 E-mail: ihrd@joho-shimane.or.jp

講座の内容に関すること

島根県産業技術センター(担当:渡部)

TEL: 0852-60-5153 FAX: 0852-60-5136 E-mail: swatana@shimane-iit.jp