

食品製造技術者のための

衛生管理技術入門

食品製造工場での衛生管理対策

本セミナーでは、一般食品衛生管理を中心にノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒への対応、昆虫などの異物混入など秋から冬に向けた対策について解説します。

また最近のトピックス、HACCP導入後の運用状況について紹介します。多数ご参加ください。

セミナーテーマ

- ①一般食品衛生管理について
- ②冬場の異物混入・衛生管理対策
- ③最近のトピックス

■講師紹介

黒田 芳弘(くろだ よしひろ)

アース環境サービス株式会社
学部 農学博士

IRCA登録 FSMS審査員補(食品安全)
IRCA登録 QMS審査員補(品質)

【経歴】

平成10年 東京農工大学連合農学研究科修了
平成11年 アース環境サービス株式会社入社
平成13年より現職(学部)

【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

- 日 時 2020年10月9日(金) 13:30~17:00
 - 場 所 テクノアークしまね (松江市北陵町1番地 4F 大会議室)
 - 定 員 20名程度
※受講決定は締め切り後に連絡者様あてにご連絡いたします。
 - 受講料 無料
 - 申込方法 裏面の申込書に記載のうえE-mail、またはFAXにてお申し込みください。
 - 応募締切 **令和2年10月1日(木)**
 - 対象者 県内食品関連企業で経営者の方、品質管理や製造に従事される方
 - 主催 公益財団法人しまね産業振興財団
 - 共催 島根県食品工業研究会
 - 協力機関 島根県産業技術センター
- ※本講座は、雇用調整助成金(教育訓練加算)の対象となります。

(公財) しまね産業振興財団 経営支援課 杉原・石原 行
FAX: 0852-60-5116 E-mail: con@joho-shimane.or.jp

ご受講の可否については、申込締切後2営業日以内にご連絡をいたします。
講座開催日の3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」(R2年10月9日) 参加申込書


企業名			
所在地	〒		
連絡者	所属	TEL	
		FAX	
	氏名	E-mail	
参加者 氏名等	御役職名	ふりがな 氏名	

※ 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。

【お問い合わせ先】

〒690-0816 島根県松江市北陵町1番地
公益財団法人しまね産業振興財団 経営支援課 担当: 杉原・石原
TEL: 0852-60-5115 FAX: 0852-60-5116

わたしたちは、がんばる県内企業を応援します。

 公益財団法人
しまね産業振興財団