

令和3年度 第2回

11/17開催

受講料
無料

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冬場に問題が起こり易いノロウイルスへの対策、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、防そ(ネズミ)対策などについて解説します。

また、講習の中で講師が出題したテーマについて、参加者の皆様個々で考えて頂き、チャットにてお答え頂く催しも用意しております。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ノロウイルス対策
- ③防虫対策、防そ(ネズミ)対策

日時

令和3年

11月17日(水)

(受付13:00~)

13:30

~

17:00

講師
紹介

黒田 芳弘(くろだ よしひろ)氏

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

- 会場 受講形式は、以下2通りから選択いただけます。
①講師との対面受講 いわみぶらっと 会議室(浜田市相生町1391-8シティパーク浜田2階)
②オンライン受講 参加者のパソコン(※Zoomで実施します。)
- 定員 対面20名/オンライン50名 (いずれも先着順)※ただし、県内受講者優先です。
※受講決定は締め切り後に連絡者あてご連絡いたします。
その際、対面受講をご希望の方には新型コロナウイルス感染症対策に関するお願いもお送りいたしますので、ご協力をお願いいたします。
- 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3年11月10日(水)17:00**
- 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

※新型コロナウイルスの感染状況によっては、オンライン受講のみの開催となる場合がございます。

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

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」(R3年11月17日開催)

参加申込書

※印は必須項目です

※企業名			
※所在地	〒		
※連絡者	所属	※TEL	
		FAX	
	※氏名	※E-mail	
※受講形式	ご希望の受講形式に○をつけてください。 ①講師との対面受講 ②オンライン受講		
※参加者氏名等	ふりがな 氏名	所属	メールアドレス

■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。

※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、環境をご準備ください。

※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は受講決定後に通知いたします。

【お問い合わせ先】

■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 経営支援課 担当:布野・新宮
〒690-0816 島根県松江市北陵町1番地 TEL:0852-60-5115 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

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