

7/19開催

受講料
無料

第1回

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食中毒への対策、異物混入の原因の一つである、夏から秋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最近注目されているWEBラーニングについてご紹介します。多数ご参加ください。

2022年

7月19日（火）

13:30～16:30

（会場受付、Zoom入室開始／13:15～）

開催
日時

講座
内容

- ①一般食品衛生管理について
- ②夏から秋に向けた防虫対策
- ③最近のトピックス

講師
紹介

黒田 芳弘（くろだ よしひろ）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

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

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（定員：30名）※先着順
・テクノアークしまね 中会議室（松江市北陵町1番地）
- ② オンライン受講（定員：50名）※先着順
・参加者のパソコン（Zoomで実施します。）

申込方法 当財団HPのお申込みフォームまたは、裏面の申込書に必要事項をご記載の上、E-mailまたはFAXにてお申込みください。

申込締切 2022年7月11日（月）17:00

財団HPはこちら／



受講の決定につきましては、申込み連絡者様宛に通知いたします。その際、新型コロナウイルス感染症対策のご案内もお送りいたしますのでご協力をお願いいたします。

第2回は10/17浜田市にて開催の予定です。

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

FAX:0852-60-5116 / E-mail: ihrd@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」(R4年7月19日)**参加申込書****※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講師との対面受講 ②オンライン受講		
	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】

■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

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