

オンライン開催 (Zoom)

食品製造技術者のための 衛生管理技術入門 第2回

本セミナーでは、一般衛生管理を中心にノロウイルスへの対策、秋から冬場に向けた防虫防そ対策（最近問題と
なっているゴキブリ対策、ネズミ対策）について解説します。
また最近のトピックスなど衛生管理に役立つ事項をご紹介します。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

2024年10月9日 水

13:30～16:30

(Zoom入室開始 13:15～)

受講料
無料

定員
50名
(先着順)

講座内容

- ①一般衛生管理について
- ②秋から冬場に向けた防虫防そ対策
- ③最近のトピックス

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 西日本エリア エキスパート
JFS-A/B規格 監査員・判定員
IRCA登録 FSMS主任審査員 (食品安全)
QMS審査員補 (品質)
GMP PQS審査員補 (医薬品品質)

【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



◀ お申込みフォームはこちら

<https://www.joho-shimane.or.jp/purpose/human/11414>

※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、申込み連絡者様にメールにてお知らせいたします。

※お申込みの際は、裏面もしくは申込フォームに記載の【注記】を必ずご確認ください。

申込締切：2024年10月1日 火 17:00

【オンライン受講に関する注意点】

※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。

E-mail

ihrd@joho-shimane.or.jp

FAX

0852-60-5116

「食品製造技術者のための衛生管理技術入門（第2回）」申込書

※ご受講の可否については、申込締切（10/1）後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、お手数ですが、下記お問合せ先までご連絡ください。

※以下の【注記】を確認の上、申込みます。

※印は必須項目です。

※企業名				
※所在地	〒			
※連絡者	※氏名		※所属	
	※E-mail	※こちらに記載いただいたメールアドレスに事務連絡をお送りします。		
※TEL		FAX		
参加者名		所属		メールアドレス

【注記】

- 本講座では、広報および報告に使用する写真を撮影させていただきます。
- 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。
- 本講座受講にあたり開示いただいた個人情報は、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。
- 感染症等が発生した場合は、国や県の対応に準じて実施いたします。

【その他】

- 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・人材支援課（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