

食品製造技術者のための 衛生管理技術入門

味噌・醤油編

味噌や醤油の製造では、昔から食塩の静菌作用を利用して安全に作られてきました。しかし、最近健康志向の高まりから低塩化が求められ、また気候変動による気温上昇なども安全な製品製造や品質管理を難しく、これまで以上の厳しい衛生管理が求められています。

そこで、一般社団法人日本醤油技術センター松本秀樹理事をお迎えし、こうした課題に対応するための味噌や醤油製造の衛生管理技術について解説していただきます。

受講料
無料

県内企業
優先

2025年 **10月2日** 木

会場

テクノアークしまね 中会議室
(松江市北陵町1番地)

13:30~16:30

(会場受付/Zoom入室開始 13:15~)

定員

会場 20名 / オンライン 50名

※いずれも先着順

Zoomでのオンライン参加もできます!

講座内容

- 1 味噌・醤油製造における衛生管理
- 2 安全に製造するためのポイント
- 3 衛生管理に起因する事故の事例及びその対応

講師

松本 秀樹 氏

(一般財団法人日本醤油技術センター 常務理事)

【略歴】

平成2年財団法人日本醤油検査協会に入会し、専任検査員・総務部長・HACCP専門講師を務める。平成10年全国味噌工業協同組合連合会に入会後は、HACCP認定審査員(HACCP支援法)・ISO9000審査員補を務め、平成13年財団法人日本醤油研究所(現:一般財団法人日本醤油技術センター)に入所し、総務部長・表示規格部長を経て令和7年5月より現職。

対象者

味噌醤油製造業者及び関連業者(原料、包材他)



◀◀ **お申込みフォームはこちら**

◀ **申込締切** 2025年9月24日(水)17:00

※定員になり次第締め切ります。

※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。

※受講の詳細(受講決定)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。

<https://www.joho-shimane.or.jp/purpose/human/11622>

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。

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“味噌・醤油編”」申込書

※受講の詳細（受講決定）については、申込締切（9/24）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受講の詳細をお送りします。	
※TEL			FAX
※受講方法	※ご希望の受講方法に○をしてください。 会場受講 ・ オンライン受講		
ふりがな 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、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。

【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