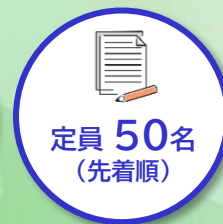


食品製造技術者のための 衛生管理技術入門

異物混入や衛生トラブルは、企業の信用や事業継続に大きな影響を及ぼします。本セミナーでは、HACCPに基づく衛生管理の基本と運用のポイント、近年相談が増加しているゴキブリ・ネズミなどの防虫防そ対策について解説します。さらに、異物混入事故への備えやAI活用の衛生管理など最新の話題を交えながら、品質管理・製造担当者から経営者まで、実務に役立つ衛生管理の考え方と対応策をご紹介します。

2026年 **7月13日** 月
13:30~16:30
(Zoom入室開始 13:15~)



講座内容

- 1 HACCPについて
- 2 防虫防そ対策
・ゴキブリ、ネズミ
- 3 最近のトピックス
・異物混入事故
・AI活用の衛生管理

対象者

島根県内の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

講師

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



お申込みフォームはこちら

《申込締切》2026年7月7日(火)17:00

※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。

<https://www.joho-shimane.or.jp/purpose/human/11714>

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、自己責任のもとご準備ください。
- ・当日のZoom情報は受講決定後にお知らせいたします。