

資料提供（広報と取材をお願いします）

資料提供	
平成28年12月21日	
担当課	(地独) 鳥取県産業技術センター 食品開発研究所
担当者	副所長 有福 (アツカ) 松尾 (マツオ)・青木 (アキ)
電話	0859 - 44 - 6121

平成28年度第3回「食品の衛生管理技術研修会」の開催について 研修テーマ『HACCP研修上級編（チームリーダー養成課程）（3日間）』

地方独立行政法人鳥取県産業技術センター食品開発研究所(所長 小谷 幸敏 コガニ ユキトシ)では、『HACCP研修上級編（チームリーダー養成課程）』の研修会を下記のとおり開催します。
なお、今回の研修では、「座学」と「ワークショップ形式の演習」に加え、自社工場の課題についても講師が個々に指導いたします。

記

- 1 日 時 平成29年2月 8日(水) 午後 2時から午後4時30分
2月 9日(木) 午前10時から午後4時30分
2月10日(金) 午前10時から午後4時30分
- 2 場 所 米子食品会館 新館1F大ホール
郵便番号683-0845 米子市旗ヶ崎2030
電話番号0859-34-5022 (代表)
- 3 対 象 県内食品企業の衛生管理担当者等
- 4 内 容
タイトル HACCP研修上級編（チームリーダー養成課程）（3日間）
講 師 株式会社フーズデザイン 代表取締役 加藤光夫 (かとうみつお) 氏
【講師紹介】総合コンサルティング会社を経て、食肉コンサルティング会社に移籍。米国の食肉センター、食品工場等の運営、衛生管理手法「HACCP」などを実習・開発。1984年に(株)フーズデザインを設立し食品の商品開発とHACCPの構築コンサルティングをスタート。「国際HACCP同盟認定リード・インストラクター」。著書に「これで完璧HACCPのポイント」(日本経済新聞社刊)など。
概 要 1日目：HACCPの基礎と準備（ISO22000取り組みのポイント）
2日目：一般的衛生管理（ワークショップ形式の演習を含む）
3日目：HACCPの構築とマネジメント（ワークショップ形式の演習を含む）
- 5 参 加 料 テキスト代：5,000円 「HACCP導入手順」資料（データCD付き）
*会場にてお支払い下さい。なお、事前に請求書が必要な方は下記担当者まで連絡ください。
- 6 定 員 60名
- 7 申 込 方 法 下記担当者へファクシミリ又は電子メールで、1月31日（火）までにお申し込み下さい。
(地独) 鳥取県産業技術センター 食品開発研究所
食の安全・安心プロジェクト推進事業担当 松尾
ファクシミリ：0859-44-0397
電子メール：matsuo-te@pref.tottori.jp
- 8 問 合 先 上記の資料提供担当者まで御連絡ください。
- 9 そ の 他 本研修受講修了者には厚生労働省の『HACCPシステムについて相当程度の知識を持つと認められる者として習得すべき内容』に準じ、(株)フーズデザインから修了証が発行されます。