

資料提供（広報と取材をお願いします）

資料提供	
平成 29 年 5 月 18 日	
担当課 担当者	(地独) 鳥取県産業技術センター 食品開発研究所 副所長 有福 (アツク) 専門員 青木 (アキ)・松尾 (マツオ)
電話	0859-44-6121

平成29年度第1回「食品の衛生管理技術（初級編）研修会」の開催について 研修テーマ：『HACCPの前提条件としての食品衛生7S（整理・整頓・ 清掃・洗浄・殺菌・躰・清潔）』

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、食品製造企業等の衛生管理技術のレベルアップを目指した研修会を下記のとおり開催致します。

今回は、毎年恒例となっております、衛生管理技術の基礎である「7S」の概念に加えて、具体的なその管理手法についても、7S提唱者の一人である角野氏にご紹介頂きます。

記

- 1 日 時 平成29年6月9日（金） 午後1時30分から午後4時30分
- 2 場 所 新日本海新聞社中部本社ホール
倉吉市上井町1丁目156 電話 0858-26-8340
- 3 対 象 県内食品製造企業等の衛生管理担当者、食品製造従事者等
- 4 内 容
 - (1) テーマ 『HACCPの前提条件としての食品衛生7S（整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・躰・清潔）』
 - (2) 概 要 厚生労働省が作成した、HACCP手引書では、5S活動は、食品の安全を確保していく上で基本となります。5Sがきちんと機能していないとHACCPは有効に機能しません。5Sは「整理」、「整頓」、「清掃」、「清潔」、「習慣」です。この活動の目的は「清潔」で、食品に悪影響を及ぼさない状態を作ることです。5S活動を実行し、食品の製造環境と製造機械・器具を清潔にすることで食品への二次汚染や異物混入を予防することができます。5Sに（洗浄・殺菌）を加えてより発展させたものが7Sです。
 - (3) 講 師 株式会社角野品質管理研究所 代表取締役 角野 久史 (ミノ ヒサシ) 氏
【講師紹介】
京都生協に入協後、支部長、店長、ブロック長を経て、組合員室（お客様相談室）に所属。以来クレーム対応、品質管理業務に従事する。その後、(株)角野品質管理研究所の設立を経て、現在に至る。食品安全ネットワーク会長、京ブランド食品認定ワーキング・品質保証委員会副委員長、きょうと信頼食品登録制度審査委員、消費生活アドバイザーなど多くの要職を担い、日本における『7S』提唱者の一人として高く評価されている
- 5 参 加 料 無料
- 6 申 込 方 法 下記へファクシミリ又は電子メールで、6月2日（金）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 専門員 青木・松尾
・ファクシミリ：0859-44-0397
・電子メール：aoki-ko@pref.tottori.lg.jp
- 7 問 合 先 上記の資料提供担当者にお問い合わせください。

食品関連企業 御中

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
(公 印 省 略)

平成29年度第1回「食品の衛生管理技術（初級編）研修会」の開催について(通知)

食品の安全・安心が社会的に求められている今日、各食品関連企業の皆様には食品の衛生管理が一層重要な課題となっています。

そこで、当研究所では、企業の競争力を高めるため食品の衛生管理技術のレベルアップを支援することとし、その取り組みとして下記のとおり食品の衛生管理技術の手法について研修会を開催します。

本年度の第1回目は「角野久史」氏を講師としてお迎えし、HACCPの前提条件としての『7S』を解り易く講演していただきます。

ついては、是非、多くの方に御参加いただきますよう御案内いたします。

記

- 1 日 時 平成29年6月9日（金） 午後1時30分から午後4時30分
- 2 場 所 新日本海新聞社中部本社 2階ホール
倉吉市上井町156 TEL 0858-26-8340
- 3 参加対象者 県内食品企業等の衛生管理担当者、食品製造従事者等 約150名
- 4 講 師 株式会社 角野品質管理研究所 代表取締役 角野 久史 氏
【講師紹介】
京都生協に入協後、支部長、ブロック長を経て、お客様相談室では、クレーム対応、品質管理業務に従事。その後、(株)角野品質管理研究所の設立を経て、現在に至る。食品安全ネットワーク会長等の多くの要職を担い、7S提唱者の一人としても高く評価されている。
- 5 内 容 研修テーマ
『HACCPの前提条件としての食品衛生7S（整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・躰・清潔）』
食品の安全・安心が社会的に求められている今日、各食品関連企業の皆様には食品の衛生管理が益々重要な課題になっています。厚生労働省が作成した「HACCP入門のための手引書」では、5S活動は、食品の安全を確保していく上で基本となります。5Sがきちんと機能していないとHACCPは有効に機能しません。5Sは「整理」、「整頓」、「清掃」、「清潔」、「習慣」です。この活動の目的は「清潔」で、食品に悪影響を及ぼさない状態を作ることです。5S活動を実行し、食品の製造環境と製造機械・器具を清潔にすることで食品への二次汚染や異物混入を予防することができます。5Sに（洗浄・殺菌）を加えてより発展させたものが7Sです。
※一般的衛生管理に関してお悩み・御質問等がございましたら、申込書に御記入下さい。研修会の質疑応答時間又は個別（当日又は電子メール）に講師から御回答いただきます。
- 6 参加料 無 料
- 7 申込方法 別添申込書により6月2日(金)までにファクシミリまたは電子メールでお申し込みください。なお、参加者記入欄を超える場合は、申込書をコピーしてご使用ください。

【お問い合わせ先】

(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
電話：0859-44-6121(代) ファクシミリ：0859-44-0397 専門員 青木・松尾
携帯：080-2907-5428 電子メール：aoki-ko@pref.tottori.lg.jp

平成29年度

第1回「食品の衛生管理技術(初級)研修会」参加申込書

申込期限 平成29年 6月2日(金)まで

送付先 ファクシミリ:0859-44-0397

電子メール: aoki-ko@pref.tottori.lg.jp

(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 専門員 青木 宛

1 日時 平成29年6月9日(金) 午後1時30分から午後4時30分

2 場所 新日本海新聞社中部本社 2階ホール

倉吉市駄上井町156

TEL 0858-26-8340

会社名			
所在地			
電話		ファクシミリ	

【出席者】

部署役職名	ふりがな氏名	電子メール
参加代表者		

【個人情報の利用について】 ご記入頂きました個人情報は、今後の研修会等の情報提供、その他の正当な目的にのみ使用させていただきます。

【御参加者多数の場合】 会場の都合で申し込み締め切り前でも定員に達しましたらお断わりする場合がございますので御了承ください。

【複数御出席の場合】 代表者のお名前を1行目にご記入ください。お知らせがある場合、代表者の方に連絡させていただきます。また電子メールをお持ちの方はメールアドレスを必ずご記入ください。電子メールをお持ちでない方は、確実に連絡が取れる方法(電話・携帯電話又はファクシミリ等)をご記入ください。

【御氏名について】 御氏名には必ず「ふりがな」をご記入ください。

お悩み・御質問等記入欄【個別希望 有・無】(有無に○印を御記入下さい)

--