

資料提供（広報と取材をお願いします）

資料提供	
平成29年 9月 27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(アツカ) 松尾(マツオ)・渡邊(ワタベ)
電話	0859-44-6121

平成29年度第2回「食品の衛生管理技術研修会」（中級編） ～異物混入対策から始めるHACCP構築～

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、『食品の衛生管理技術』に関する本年度第2回目の研修会を下記のとおり開催します。

このたびは、例年講義頂き、好評を得ています加藤光夫氏に、異物混入対策の徹底が一般的衛生管理からHACCP構築までの基礎となることを、分かりやすく解説頂きます。

記

- 1 日 時 平成29年10月13日(金) 午後1時30分から午後4時30分まで
- 2 場 所 倉吉未来中心 セミナールーム3
倉吉市駄経寺町212-5
電話番号0858-23-5390
- 3 対 象 県内食品製造企業の製造担当者および衛生管理担当者等 約100名
- 4 内 容
 - (1) テーマ HACCP基礎研修(中級編)
 - (2) 講 師 株式会社フーズデザイン 代表取締役 加藤 光夫(カウミツオ)氏
 - (3) 概 要
 - 食品工場の異物混入対策10ステップ
 1. 最初の緊急対策 2. プロダクトゾーンの点検
 3. 8割の問題を出す2割の工程を見つける 4. 製造動線とゾーニングの整備
 5. 清掃洗浄をしやすい環境を整える 6. 清掃洗浄を科学的に行う
 7. 原材料由来を無くす 8. 防虫対策 9. 監視の仕組み、検査機器、除去装置の活用
 10. 点検、検証、監査、改善の仕組みを作る
 - 物理的異物、生物的異物、化学的異物を無くす現場実務
 - HACCP義務化に向けての最新情報と食品企業として今やっておくべきこと
- 5 参 加 料 無 料
- 6 申 込 方 法 下記担当者へファクシミリ又は電子メールで、10月6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 松尾・渡邊
ファクシミリ:0859-44-0397 電子メール: matsuo-te@pref.tottori.lg.jp
- 7 問 合 先 上記の資料提供担当者まで御連絡ください。
- 8 講 師 紹 介 加藤 光夫 氏(株式会社フーズデザイン 代表取締役)
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・食品工場の運営・管理システムの構築、さらに、商品開発手法・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構築コンサルティングを開始。国際HACCP同盟認定リード・インストラクター。平成23年から28年まで継続して当研修会の講師をお願いしており、過去の参加延べ人数は中級編532名、上級編294名を数え、本県食品関連企業の衛生管理構築、維持に大きく貢献している。
- 9 そ の 他 当研修は、例年実施している「HACCP研修上級編(HACCPチームリーダー養成課程)」(本年度開催予定:平成30年2月21日(水)～23(金)、倉吉未来中心、加藤光夫講師)の準備的研修となる。上級編を受講希望の方は参加が望ましい。なお、上級編の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、修了証が発行される。