

資料提供（広報と取材をお願いします）

資料提供	
平成30年 1月 25日	
担当科	(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)・渡邊 (ワタナベ)
電話	0859 - 44 - 6121

平成29年度 第3回「食品の衛生管理技術研修会」の開催について 『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 ヌキトシ））では、食品の衛生管理技術に関する研修会を下記のとおり開催します。

厚生労働省は「HACCPの義務化(制度化)」を明言しており、県内食品企業等におけるHACCP構築は急務となっています。このたびは、今年度第2回目(中級編)に続き、加藤光夫氏を講師にお迎えして、衛生管理チームリーダー養成を目的とした上級編を開催します。「座学」、「ワークショップ形式の演習」に加えて、自社工場の課題についても講師が個別にご指導いたします。

記

- 1 日 時** 平成30年 2月21日(水) 午後 2時00分 から 午後4時30分
 2月22日(木) 午前10時00分 から 午後4時30分
 2月23日(金) 午前10時00分 から 午後4時30分
- 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）
 郵便番号 682-0816
 電話番号 0858-23-5390（代）
- 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㈱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ご連絡ください。
- 6 定 員** 60名
- 7 申 込 方 法** 2月13日（火）までに、ファクシミリ又は電子メールにてお申し込み下さい。
 申 込 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 専門員 渡邊 史朗
 ファクシミリ：0859-44-0397
 電子メール：watanabe-shi@pref.tottori.lg.jp
- 8 問 合 せ 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。