

資料提供（広報と取材をお願いします）

資料提供	
平成 31 年 1 月 11 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 (アリカ) 専門員 渡邊 (ワタナベ)
電 話	0 8 5 9 - 4 4 - 6 1 2 1

平成30年度第3回食品の衛生管理技術（上級編）研修会の開催について 研修テーマ：『HACCP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。

食品関連事業者に対して二年後を目処に「HACCP制度化」が決定しており、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。またHACCP制度化にどのように対応していくのかもご講義いただきます。

記

- 1 日 時 平成31年2月20日(水) 午後 2時00分から午後4時30分
2月21日(木) 午前10時00分から午後4時30分
2月22日(金) 午前10時00分から午後4時30分
(3日間連続の研修です)
- 2 会 場 鳥取県立倉吉未来中心 セミナールーム3
倉吉市駄経寺町212-5 電話 0858-23-5390
- 3 対 象 者 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 約60名
- 4 内 容 テーマ：『HACCPチームリーダー養成課程（3日間）』
(1)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）
(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
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。
- 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、請求書が必要な方は事前に下記担当者までご連絡ください。
- 6 申込方法 下記へファクシミリ又は電子メールで、2月12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 専門員 渡邊 (ワタナベ)
・ファクシミリ：0859-44-0397
・電子メール：watanabe-shi@pref.tottori.lg.jp
- 7 問 合 先 上記の資料提供担当者までお問い合わせください
- 8 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。