

食産業技術研修会

『HACCP のために自社でできる衛生管理』

(小規模事業者向け)

すべての食品事業者に HACCP、または HACCP の考え方を取り入れた衛生管理が求められることになりました。本研修会では、店舗等を含む小規模事業者の皆さまに、自社でできる現場や工程の衛生管理の方法について、環境や器具等の汚染度の測定を簡易検査キットにより体験していただきながら、お伝えします。

- 日 時： 令和 2 年 1 月 23 日 (木) 10:00~12:00 (開場 9:30)
場 所： 北海道立工業技術センター 会議室 (函館市桔梗町 379 番地)
受講料： 無料
定 員： 30 名 (※定員に達し次第、締め切らせていただきます。)
講 師： スリーエムジャパン株式会社 ヘルスケアカンパニー
 フードセーフティ製品部マーケティング部事業開発グループ マネジャー
 吉田 康如 (よしだ やすゆき) 氏
内 容： ・ HACCP による衛生管理
 ・ HACCP 制度化について
 ・ 食品事業者における微生物管理
 ・ 自社でもできる環境衛生管理

お問合せ： 公益財団法人函館地域産業振興財団 (北海道立工業技術センター)
 研究開発部 食産業技術支援グループ 鳥海
 tel (0138)34-2600, e-mail toriumi@techakodate.or.jp

申込み締め切り：令和 2 年 1 月 16 日 (木)

***** 参加申込書 *****

送信先 fax: (0138) 34-2602 (北海道立工業技術センター 研究支援課 行)
e-mail: sugisaki@techakodate.or.jp

企業名	tel :	fax :
参加者	(氏名)	(役職)

※ご記入いただいた個人情報は、本研修会に関する目的には使用いたしません。