

～「食品衛生管理セミナー」のご案内～

安全な食品の製造と賞味期限延長のために

安全な食品製造や、商品の賞味期限延長をはかる上では、菌や異物の混入を防ぐことが必要不可欠です。ところが、実際に取り組んでみると、「どこに着目すべきなのかよくわからない」、「きちんとできているか判断できない」、「今まで事故は起きていないけど不安」、「菌ってどこにいるかわからないから対策方法がわからない」、「記録簿はつけているけど、なぜか菌が基準以上検出されることが度々ある」、「社員だけではなかなか難しい」ということはないでしょうか。

そこで、安全な食品の製造と賞味期限延長に向けた取り組みの一助として、下記セミナーを開催いたします。皆様のご参加をお待ちしております。

セミナー概要**第1回 「菌をもっと知って対策！安定品質・菌数減少・賞味期限延長に向けた第一歩！」**

安全な食品を製造する上で、菌を「持ち込まない」「つけない」「増やさない」「殺菌する」という4原則が極めて重要です。しかし、菌は肉眼では見えず、どのように対策すれば良いか悩まれることはないでしょうか？ 本セミナーでは、これら衛生管理の基本について、実際の製造現場の事例を交えながら説明していただきます。希望者には、手洗い前後の汚染度測定により、手洗いの重要性や洗浄効果について体感していただく予定です。

第2回 「安全な食品を安定してつくり続けるための仕組み（HACCP）とは？」

食品の安全性を担保するための方法として、HACCPシステムがあり、平成30年6月の食品衛生法改正により、すべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられました。そこで本セミナーでは、厚生労働省が作成した「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を参考に、社内における仕組みづくりについて解説していただきます。セミナー終了後、講師との個別相談会も行います。

募集内容

1. 開催日時：2回

第1回 「菌をもっと知って対策！安定品質・菌数減少・賞味期限延長に向けた第一歩！」

令和3年11月5日(金) 13:30～15:00 (13:00受付開始)

第2回 「安全な食品を安定してつくり続けるための仕組み（HACCP）とは？」

令和3年12月7日(火) 13:30～15:00 (13:00受付開始)

2. 開催場所：福岡県工業技術センター生物食品研究所

3. 講師：田中 衛 氏（公益財団法人北九州生活科学センター 福岡事業所 所長）

4. 募集定員：各回25名 程度

5. 参加費：無料

6. 募集締切：

第1回：令和3年10月29日（金）

第2回：令和3年11月30日（火）

（ただし、定員になり次第締め切らせていただきます。）

7. お申込み方法：参加申込書に必要事項を記入の上、FAX または E メールにてお申し込みください。

8. 問い合わせ先：福岡県工業技術センター生物食品研究所 食品課

〒839-0861 福岡県久留米市合川町 1465-5

TEL: 0942-30-6215 FAX: 0942-30-7244

Eメール: shokuhin-ka@fitc.pref.fukuoka.jp

（担当:片山、川口、塚谷）

9. 主催：福岡県工業技術センター生物食品研究所

10. 共催：福岡県工業技術センタークラブ、福岡県バイオ産業拠点推進会議

コロナ対応

※新型コロナウイルスの感染拡大状況により、中止、延期、あるいは Web 開催になる場合があります。

また会場ではマスク着用、アルコール消毒等にご協力をお願いします。

アクセスマップ

●バスによるアクセス

JR久留米駅から

西鉄バス：20 系統にて「総合庁舎前」下車、徒歩 7 分

23 系統にて「百年公園前」下車、徒歩 5 分

西鉄久留米駅から

西鉄バス：1,9,20,22,25 系統にて「総合庁舎前」下車、徒歩 7 分

5,23 系統にて「百年公園前」下車、徒歩 5 分

●タクシーによるアクセス：

JR 久留米駅から 25 分

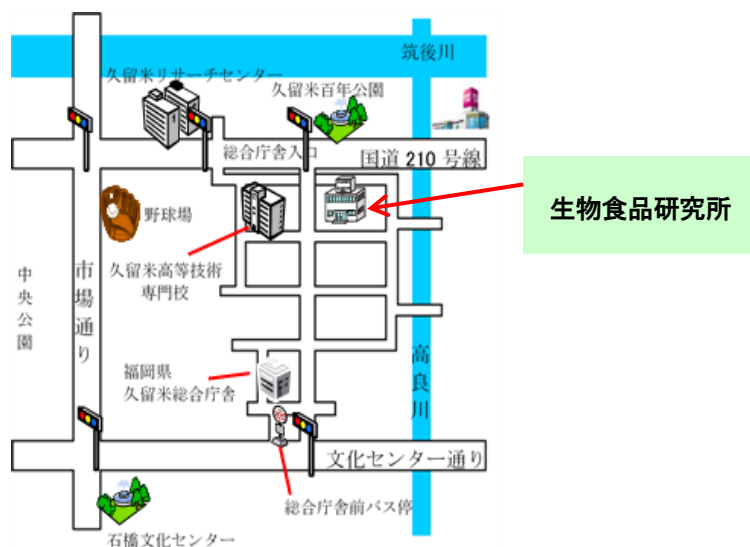
西鉄久留米駅から 15 分

●徒歩によるアクセス：

西鉄久留米駅から 25 分

●九州自動車道：

久留米 IC より車で 5 分



福岡県工業技術センター生物食品研究所 食品課 行き

(担当：片山、川口、塚谷)

F A X 0 9 4 2 - 3 0 - 7 2 4 4

E メール shokuhin-ka@fitc.pref.fukuoka.jp

福岡県工業技術センター生物食品研究所
令和3年度

「食品衛生管理セミナー」

参加申込書

会社名		
所在地		
電話番号		
代表者メールアドレス		
所属・役職	氏名	参加希望回(※)
		第1回・第2回()
		第1回・第2回()
		第1回・第2回()
		第1回・第2回()

※ 参加希望回を○で囲んでください。

※ 第2回の個別相談を希望される方はカッコ内に○を記入してください。なお、希望多数の場合は先着3社とさせていただきます。

一般衛生管理やHACCP導入のための手引書に関する不明点・質問、およびセミナーに関する要望等ございましたらご記載ください。講師がセミナー内もしくは質疑応答時に回答いたします。

申し込みの際にご提供頂いた個人情報は、参加者の把握、参加者への連絡以外には使用いたしません。