

大隅加工技術研究センターネットワーク会員の皆様、こんにちは。

衛生管理セミナーの案内です。

以下の内容で実施します。参加を希望される方は、申込用紙（別添）に必要事項を記載の上、メールまたはファックスでお申し込みください。

■趣旨

大隅加工技術研究センターでは、施設を開放し加工食品の商品開発や加工相談の対応等を行っており、利用者が当施設で試作を行った商品については試験販売が行える制度となっている。一方、利用者は食品加工施設における衛生管理手法や、試験販売を行う際に必要となる営業許可申請制度など基本的な知識を周知する必要がある。

そこで、食品加工施設における衛生管理について大隅加工技術研究センターの利用者が理解を深め、現場で正しい衛生管理を実践するための情報を提供する。

■概要

衛生管理等について、座学と加工施設内での現場確認・実習等を組み合わせたセミナーを開催する。

■対象者

大隅加工技術研究センターの利用者

（食品加工業に従事する利用者またはこれから食品加工業への従事を想定している利用者等）

■開催時期

平成27年10月 8 日（木） 13時30分～16時

■開催場所

鹿児島県大隅加工技術研究センター会議室及び加工開発実験施設

■セミナー実施内容

（１）食品衛生法に基づく営業許可と食中毒について

講師：鹿児島県大隅地域振興局保険福祉環境部衛生・環境課 弓場香純 氏

（２）食品加工施設における衛生管理について

講師：サラヤ株式会社 南九州出張所 食品衛生部 赤木 佑 氏

（３）食品衛生管理の先進的な取り組み事例について

講師：株式会社ナカシン冷食 品質管理部 大迫洋幸 氏

（４）質疑応答

////////////////////////////////////
発行元

大隅加工技術研究センター

企画・支援担当：福永

TEL：0994-31-0317

FAX：0994-31-0319