

令和元年度「衛生管理セミナー」の開催要領

1 目 的

食品加工事業者等において、従事者や施設・設備の衛生管理、昆虫対策等の一般衛生管理が非常に重要であり、特に手洗い等の個人の衛生管理は異物混入・食中毒予防において極めて重要である。

そこで、本セミナーは、食品工場及び加工場における衛生管理の中でも、食品加工従事者の衛生管理に関する知識を深め、今後の対策に資することを目的とする。

2 日 時：令和元年9月25日（水）13:30～15:30

3 場 所：大隅加工技術研究センター会議室及び加工ライン実験施設 （住所：鹿屋市串良町細山田4938番地）

4 対 象：県内食品加工事業者，その他関係機関・団体等

5 定 員：30名程度

6 参加料：無 料

7 内 容

○食品工場及び加工場における従事者の衛生管理について

講師：アース環境サービス株式会社 学術部 部長補佐 橋口 宏史氏

（1）衛生管理に関するポイント（講義） 13:30 ～ 14:30

（2）加工室への入室の手順等（実習） 14:45 ～ 15:30

8 参加者が持参するもの

衛生的な作業着（調理衣等，加工時に着用するもの）

9 募集期間

令和元年9月17日（火）まで

10 申込方法

別添申込書をメール又はFAXで大隅加工技術研究センターに送付