

名古屋開催 愛知県後援事業 HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理研修(1日コース)

食品取扱者50人未満の事業者・飲食関係等の方

<内容>

- ✓ 一般衛生管理の理解を中心とし、衛生管理計画の作成手法を習得。
- ✓ テキストは参加申し込み後にeメールによるファイル便でお送りします。

講師代表

代表 **柏木 隆頼** 氏

株式会社環境科学研究所 HACCP支援室 室長
一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ 理事



株式会社環境科学研究所に入社後、食品分析センターにて環境分析、食品検査及び衛生コンサルティング業務に従事。中部地区の中小企業を中心としたHACCP導入支援業務を行う。これらの経験を活かし農林水産省補助事業として開催したHACCP研修をはじめ、各地で開催する食品安全衛生に関わるセミナーの講師を務める。平成30年度農林水産省「食品の品質管理体制強化対策事業」検討委員会 事務局長（主催：環境科学研究所）。著書「実践版使えるHACCP」（共著）。

<開催日>

令和2年7月28日(火) 10:00-15:00(受付開始 9:30)

<プログラム>

10:00-12:00 HACCP概論・一般衛生管理

13:00-15:00 衛生管理計画作成

<会場>

ウインクあいち（愛知県産業労働センター）

名古屋市市中村区名駅4丁目4-38 1801室

<受講料>

8,000円(税込)

新型コロナウイルスへの対策

- ・会場の収容人数の1/3を定員とし、密にならないように配慮して運用しております。
- ・スクール式の座席配置で、対面接触が少なく、十分な距離をとり、運用しております。
- ・消毒液を配備し、デスク、ドアノブ等を消毒しております。
- ・受講の際はマスクをお持ちいただき、ご着用ください。
- ・発熱等の症状がある方、患者等の接触等、心当たりのある方は参加をお控えください。



【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修(1日コース)申込方法】

「環境科学研究所」で検索し、トップページの「食品安全衛生セミナー」をクリックし、リンク先の「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修」よりお申込みください。

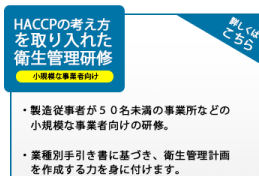
※最低催行人数に達しない場合、中止となる場合があります。

環境科学研究所

検索



サイトはこちら



申込みサイトQRコード

申込みサイトURL: http://www.kankyokagaku.com/seminar_intro

不明な点は<e-mail> food@kankyokagaku.com <TEL> 052-902-4456 までお気軽にお問合せください。

【主催】 株式会社 環境科学研究所 食品分析センター <<http://www.kankyokagaku.com/>>

名古屋市北区若鶴町152番地 TEL: 052-902-4456 FAX: 052-902-4601

(厚生労働省登録検査機関・ISO17025認定登録機関・日本GAP協会推奨検査機関)