

Zoomによる

愛知県後援事業

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理研修（WEB版 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

HACCP研修(1日コース)の**WEB版**を提供いたします！従来と同一プログラムになります。

<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。
- ✓ 衛生管理計画作成の講義では、動画事例を活用し、実践的な応用力を育成します。
- ✓ テキストは参加申し込み後に宅送でお送りします。

講師代表

代表 **柏木 隆頼** 氏

株式会社環境科学研究所 食品分析センター長
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水質、土壌等の分析、食品検査、GAP及びHACCP導入支援業務に従事。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。
2018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）。技術士（環境/総合技術監理部門）。【著書】「実践版使えるHACCP」（共著）。

<開催日>

令和3年5月25日（火）10:00-15:30

<プログラム>

10:00-12:00 HACCP概論・一般衛生管理
13:00-15:30 衛生管理計画作成

<受講料>

8,800円（税込） ※ お振込みの明細書をもちまして領収書に替えさせていただきます。領収書をご入用の方は別途お申し出下さい。

<受講にあたって>

- ・ **オンラインで開催いたします。パソコンとネット環境をご用意ください。**
- ・ 開催日までにメールにて開設サイトのURLをご案内いたします。
- ・ 地震・台風等の自然災害、講師の急病等、その他やむを得ない事情により、開催を中止させていただくことがあります。この場合は申し込み時にご記載いただいたメールアドレスにご連絡し、補講を開催します。補講にご参加いただけない方には参加費を返金いたします。

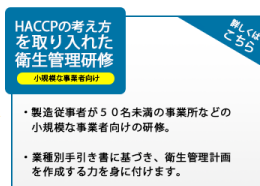
【WEB版HACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修(1日コース)申込方法】

「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。
開催予定一覧表のうち**開催地を「オンライン研修」としたものが該当します。**

※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



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）

Zoomによるセミナー参加に必要な通信環境

- ・パソコンはスピーカー、カメラ、マイク機能が必須になります。
- ・下記、赤枠の「推奨」パソコンのご利用をお勧めしています。
- ・「推奨」レベルを満たさないパソコンをご利用の場合、音声が届いたり、映像をスムーズに見られない場合があります。
- ・事前に画面共有機能を使用時の動作確認をしていただくことをお勧めいたします。

プロセッサとRAMの要件

	最小	推奨
プロセッサ (CPU)	シングルコア1Ghz以上	デュアルコア2Ghz以上 (i3/i5/i7またはAMDと同等)
RAM (ランダムアクセスメモリ)	該当なし	4Gb

注意：

- ・デュアルおよびシングルコアラップトップでは、画面共有時のフレームレートが低下します（毎秒約5フレーム）。ラップトップで最適な画面共有パフォーマンスを得るには、クアッドコアプロセッサ以上をお勧めします。
- ・Linuxには、OpenGL 2.0以上をサポートできるプロセッサまたはグラフィックスカードが必要です。

その他、対応するOS、ブラウザの詳細は下記ZoomヘルプセンターURLをご確認ください。

<https://support.zoom.us/hc/ja/articles/201362023>