

HACCP受講前に オススメ!

品製造現場の

令和 6年 オンラインセミナ

13:30~17:00

受講料: 10,000円(税込)

定 員: 50名(先着順)



… 講師紹介

コープさっぽろ品質管理室 サポートグループ長 IRCA 登録 FSMS 准審查員 HACCPリードインストラクター

さだ おか 定岡 那奈江 氏

コープさっぽろ品質管理室 サポートグループ長 「IRCA登録FSMS准審査員、HACCPリードインス トラクター」

直営の生鮮加工工場にて検査担当として微生物検 査や衛生管理を推進、またISO22000の構築リー ダーとして認証取得に携わる。現在は品質管理室グ ループ長としてセミナー講師、コンサルティング、 北海道HACCP評価・JFS-A/B規格監査などの業 務に従事。



こんな人におすすめ

食品微生物・一般衛生管理などの食品衛生の基礎知識について学びたい方 におすすめです。



研修のねらい

安全な食品を提供するためには食品微生物の制御が欠かせません。どのよう な微生物がいて、どのような特徴があるのか、どう管理しなければならない のか。一般衛生管理も含め、最低限の知識を身につけます。

カリキュラム

前半

自社の原料・工程・製品にどのような食品微生物が存在するのか?

- ●食品の製造加工に必要な食品微生物(いわゆる食中毒菌)の特徴とその由来食品
- ■製造工程中の食品微生物の挙動から、どのように制御すべきかを考える
- 後半

自社の一般衛生管理は、何をどこまでやるべきか?

- ●一般衛生管理とは何か
- ●一般衛生管理の失敗事例から、自社の衛生管理を考える

※本セミナーを受講された方は、「HACCP 3日間講習会」を受講 料 30,000 円のところ 25,000 円で受講いただけます。 (8月・10月開催予定)

お申込・お問合せ

一般財団法人 さっぽろ産業振興財団 〒003-0005 札幌市白石区東札幌5条1丁目1-1

札幌市産業振興センタ・ 中小企業経営セミナー

検索

詳しくはお電話でお気軽にどうぞ 平日9:00~17:00

③011-820-3122 ⊗seminar@sapporosansin.jp

食品製造現場の食品衛生基礎知識(オンラインセミナー)

受 講 対 象 北海道内の食関連企業及び、関連団体等にお勤めの方など

受講形式 オンラインZOOM

受講料 10,000円(税込)

振込期日 令和6年7月18日(木)

- ・1企業3名以上で申込の場合は1名につき1,000円割引になります。
- ・セミナー受講者が「さぽーとさっぽろ」会員の場合、1名につき1,000円の割引対象になります。 ※受講日までに「さぽーとさっぽろ助成券」を郵送またはご持参ください。
- ・原則、受講料の払い戻しはできません。

受付開始日 令和6年5月15日(水)午前9時

申 込 方 法 札幌市産業振興センターホームページからお申込みください。

https://seminar.sapporosansin.jp

※メールアドレスはお間違いのないようにお願いします。

※迷惑メールの対策などでドメイン指定を行っている場合、メールが受信できない場合がございます。 [@sapporosansin.jp]を受信設定してください。



入金方法

ホームページからのお申し込み受理後、「受講料のご案内」をメールでお届けしますので、

令和6年7月18日(木)までに、同文面でお知らせする指定銀行口座へお振込みください。

なお、振込手数料はご負担願います。

ご入金後の変更はお受けできません(入金前にもう一度、ご確認ください)

・受講確定(入金完了)後の他のセミナーへの「振替受講」はお受けできません。・セミナー開始後の受講者の変更はお受けできません。

さっぽろ産業振興財団では中小企業の支援を目的に 人材育成セミナーを開催<u>しています。</u>

近日開催予定セミナー

● 8/20(火)~8/22(木)(有料) HACCP3日間講習

その他、様々なセミナーを開催しております。詳細は上記のQRコード、または札幌市産業振興センターホームページをご覧ください。