

フード・オープンラボを活用した食品製造事業者向けセミナーを開催します

開催日時

令和4年7月20日（水） ① 9:00～12:00
② 13:00～16:00
令和4年8月10日（水） ③ 9:00～12:00
④ 13:00～16:00

セミナー内容

- ①食品製造現場における衛生管理（基礎編）
- ②食品製造現場における清掃
- ③食品製造現場における衛生管理（応用編）
- ④食品製造現場におけるカビ対策
（タイトル・講師：裏面）

対象

宮崎県内に事業所（本社・商品開発部門・食品製造部門）がある企業の品質管理責任者や従業員の方

募集人数

各セミナー 10名
（先着順、1社2名まで）
※希望者多数の場合は1社1名に調整させていただく場合があります

参加料

無料

申込方法

食品・メディカル産業推進室の
[ホームページ](#)から申込んでください。



会場

宮崎県食品開発センター
宮崎市佐土原町東上那珂16500-2（地図：裏面）
TEL：0985-74-4311

お問合せ先

宮崎県企業振興課食品・メディカル産業推進室
宮崎市橘通東2丁目10番1号
TEL：0985-26-7101
E-mail：shokuhin-medical@pref.miyazaki.lg.jp

セミナータイトル（仮） ・ 講師

①食品製造現場における衛生管理（基礎編）

改正食品衛生法施行後の衛生管理について（基礎編）

NPO法人宮崎食品安全研究会 理事長 中治十成氏

②食品製造現場における清掃

【現場で実践！衛生管理】

株式会社グローバル・クリーン 専務取締役 税田倫子氏

③食品製造現場における衛生管理（応用編）

改正食品衛生法施行に伴う市場が要求する衛生管理（応用編）

NPO法人宮崎食品安全研究会 理事長 中治十成氏

④食品製造現場におけるカビ対策

食品製造におけるカビ対策

（対象：ソース・惣菜、清涼飲料、製菓製パン）

NPO法人カビ相談センター 副理事長 久米田裕子氏

会場

