

平成28年度第2回6次産業化のための 人材育成研修会 ～衛生管理～

本年度第2弾として、6次産業化を進めるにあたり、避けてとおることの出来ない「食品の安全衛生」についての研修会を開催します。

さて、近年、食品の表示ミスや品質に関する事故が頻繁に発生しています。食の安全をめぐる不祥事は、一度発生すれば企業生命を左右しかねない大きな問題となることは、ご承知のことと思います。このことから、みなさんが6次産業化を進めていく上においては、厳格で徹底した衛生管理が求められます。

本サポートセンターのプランナーでもあり、HACCPのリドインストラクターをされている海老澤政之様にご講演をお願いし、衛生管理の基本と現場への応用について、研修会を開催します。

なお、より効率的な研修会とするため、先着20人とさせていただきます。

日 時： 平成28年9月21日(水)13:30～15:30

場 所： ルミエール 華月殿 金剛の間

〒640-8151 和歌山市屋形町2丁目10 TEL.073-422-6885

講 演： 「売れる商品づくりのための衛生管理」
～知っておきたい衛生管理の基本と現場への応用～

講 師：海老澤 政之

・HACCPリドインストラクター・建築設備士・ISO2200審査員

・和歌山県6次産業化プランナー

【専門分野】 食品安全、食品衛生

お問い合わせ先

主 催： 和歌山県6次産業化サポートセンター
〒640-8152 和歌山市十番丁19番地Wajima十番丁4階
和歌山県中小企業団体中央会内

電 話： 073-431-0852 FAX:073-431-4108

担 当： 横手、中尾、大谷

URL: <http://www.chuokai-wakayama.or.jp/6sapo/>