

～「食品衛生管理セミナー」のご案内～

**安全な食品の製造と賞味期限延長のために
～『一般的衛生管理』と『温度管理』の重要性～**

安全な食品製造や、商品の賞味期限延長をはかる上では、菌をはじめとした異物の混入を防ぎ、菌を増やさない・殺すことが必要不可欠です。ところが、実際に取り組んでみると、「どこに着目すべきなのかよくわからない」、「きちんとできているか判断できない」、「今まで事故は起きていないけど不安」、「菌ってどこにいるのかわからないから対策方法がわからない」、「記録簿はつけているけど、なぜか菌が基準以上検出されることが度々ある」、「社員だけではなかなか難しい」ということはないでしょうか。

そこで、安全な食品の製造や賞味期限延長に向けた取り組みの一助として、下記セミナーを開催いたします。皆様のご参加をお待ちしております。

セミナー概要と募集内容**第1回 耳にタコ、でも自社に落とし込もうとすると難しい「一般的衛生管理」について**

安全な食品を製造するための管理手法として制度化された「HACCPに沿った衛生管理」を適切に実施するには、土台となる一般的衛生管理（整理・整頓・清掃・清潔・躰・洗浄・殺菌）の適切な実施が必要不可欠となります。しかし、自社工場で具体的にどうすればよいか？適切にできているのか？など悩まれることはないでしょうか？本セミナーでは、一般的衛生管理について、「何故そうするのか？」「ではどうすれば？」といった実際の製造現場で活用できる内容を、事例を交えながら説明していただきます。セミナー後、手洗い前後の汚染度測定により、手洗いの重要性や洗浄効果について体感していただく予定です。

開催日時： 令和4年10月31日（月） 13：30～15：00（13：00受付開始）

開催場所： 福岡県工業技術センター生物食品研究所

講師： ホシザキ北九株式会社 HACCP推進担当 土肥 隆一 氏

募集定員： 25名

参加費： 無料

募集締切： 令和4年10月27日（木）

第2回 菌を「増やさない」「殺菌する」ための調理加工・冷却・冷凍・保存の「温度管理」について

安全な食品を製造する上で、一般的衛生管理による菌を「持ち込まない」「つけない」と、温度管理による菌を「増やさない」「やっつける（殺菌する）」という4原則が極めて重要です。本セミナーでは、調理加工・冷却・冷凍・保存時に菌を「増やさない」「やっつける（殺菌する）」ために重要な食品の温度管理について、「何故そうするのか？」「ではどうすれば？」といった実際の製造現場で活用できる内容を、説明していただきます。また、今年度弊所に導入した温度管理可能な調理加工・急速冷却・冷凍装置について紹介します。

開催日時： 令和4年11月30日（水）

開催場所： 福岡県工業技術センター生物食品研究所

講師： ホシザキ北九株式会社 HACCP 推進担当 土肥 隆一 氏
ホシザキ北九株式会社 調理アドバイザー 白石 智子 氏

参加費： 無料

※第2回の募集人数、申し込み締め切りなどの詳細については後日ご案内いたします。

お申込み方法：参加申込書に必要事項を記入の上、FAX または E メールにてお申し込みください。

問い合わせ先：福岡県工業技術センター生物食品研究所 食品課

〒839-0861 福岡県久留米市合川町 1465-5

TEL: 0942-30-6215 FAX: 0942-30-7244

Eメール: shokuhin-ka@fitc.pref.fukuoka.jp

(担当:片山、田崎、塚谷)

主催：福岡県工業技術センター生物食品研究所

共催：福岡県工業技術センタークラブ、福岡県バイオコミュニティ推進会議

コロナ対応

※新型コロナウイルスの感染拡大状況により、中止、延期、あるいは Web 開催になる場合があります。

また会場ではマスク着用、アルコール消毒等にご協力をお願いします。

アクセスマップ

●バスによるアクセス

JR久留米駅から

西鉄バス：20系統にて「総合庁舎前」下車、徒歩7分

23系統にて「百年公園前」下車、徒歩5分

西鉄久留米駅から

西鉄バス：1,9,20,22,25系統にて

「総合庁舎前」下車、徒歩7分

5,23系統にて「百年公園前」下車、徒歩5分

●タクシーによるアクセス：

JR久留米駅から25分

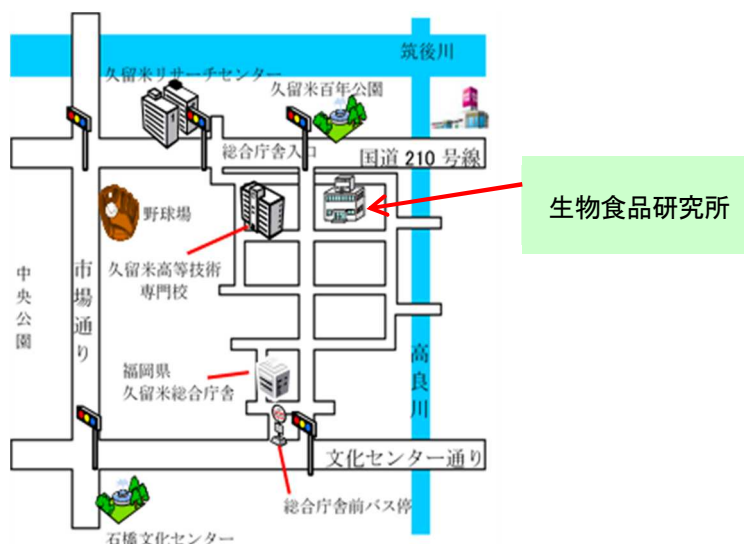
西鉄久留米駅から15分

●徒歩によるアクセス：

西鉄久留米駅から25分

●九州自動車道：

久留米ICより車で5分



福岡県工業技術センター生物食品研究所 食品課 行き

(担当：片山、田崎、塚谷)

F A X 0 9 4 2 - 3 0 - 7 2 4 4

E メール shokuhin-ka@fitc.pref.fukuoka.jp

福岡県工業技術センター生物食品研究所
令和4年度

「食品衛生管理セミナー」

第1回 耳にタコ、でも自社に落とし込もうとすると難しい「一般的衛生管理」について（10月31日開催）

参加申込書

会 社 名	
所 在 地	
電 話 番 号	
代表者メールアドレス	

部署名・役職	氏名

申し込みに際しご提供頂いた個人情報は、参加者の把握、参加者への連絡以外には使用いたしません。

※今回の参加申し込みは『第1回 耳にタコ、でも自社に落とし込もうとすると難しい「一般的衛生管理」について』が対象となっております。ご注意ください。

※『第2回 菌を「増やさない」「殺菌する」ための調理加工・冷却・冷凍・保存の「温度管理」について』については後日募集の案内をいたします。