

# 食品製造現場における 最新の食品安全・衛生管理技術の習得

## — 受講者募集のお知らせ —

---

食のグローバル化に伴い、食の安全を担保する仕組みである HACCP に沿った衛生管理が制度化され、令和3（2021）年6月1日には完全実施となりました。

そこで、栃木県産業技術センターでは、食品製造に携わる県内中小企業等の皆様を対象に、最新の食品安全・衛生管理技術に関する研修を実施します。

本研修では、HACCP 制度化に伴う食品安全の動向や現場に即した衛生管理について講義と実習により学んでいただきます。

本研修の趣旨を御理解の上、積極的に参加いただきますよう御案内申し上げます。

---

令和4（2022）年4月  
栃木県産業技術センター  
食品技術部

# ◆募集要領◆

- 日 時 令和4（2022）年6月21日（火） 9:50～15:45
- 場 所 栃木県産業技術センター 多目的ホール  
〒321-3226  
宇都宮市ゆいの杜1-5-20（とちぎ産業創造プラザ内）
- 定 員 30名
- 受講料 6,600円
- 申込方法 別紙申込書に必要事項を御記入の上、FAXにてお申し込みください。
- 申込締切 令和4（2022）年5月23日（月）必着
- 受講者の選定 お申し込みいただきました後、受付確認のためFAX送信しますが、受講者決定は申込締め切り後に選定結果通知書にてお知らせします。  
原則として、先着順に受講者を決定いたします。申込数が定員を超えた場合、まず県内中小企業等の方、次に県内大企業の方を優先させていただきます。また、同一企業からの受講者数を調整させていただく場合がありますので、御了承願います。  
選定結果通知書は、受講料納入通知書と共に、6月6日頃送付予定です。  
なお、受講者選定後は、当日欠席となる場合でも受講料を納付いただきますので、御了承ください。
- 申込先及びお問合せ先 栃木県産業技術センター 食品技術部（担当：古口）  
TEL：028-670-3398 FAX：028-667-9430
- 修了証書 総研修時間の75%以上受講された方には修了証書を交付します。

※ 中小企業者等とは、中小企業基本法第2条に規定する中小企業者（製造業の場合、資本金3億円以下又は従業員300人以下）又はその従業員をいう。

◆プログラム

時間	内 容
9:50～10:00	開講式・オリエンテーション
10:00～12:00	<b>【講義】</b> 「最新の食品安全の動向と衛生管理の重要性について」 講師：シーアンドエス株式会社 SEI 部門 スーパーバイザー 中村 澄 氏
12:00～13:00	(休 憩)
13:00～15:30	<b>【実習】</b> 「衛生管理のための迅速検査法について」 講師：シーアンドエス株式会社 SEI 部門 スーパーバイザー 中村 澄 氏 セールス部門 執行役員 辰口 誠 氏
15:30～15:45	閉講式

◆会場案内

