

「今から本格的に取り組みましょう！ 知っておきたい衛生管理の必須事項」 セミナー開催のお知らせ

国内では、食品衛生法改正/HACCP制度化、加工食品需要の高まりに伴い、衛生管理の高度化への対策が急務となっています。海外においては、国際衛生基準を満たした日本のサプライヤーからの輸出を望むバイヤーが増えており、今や衛生管理の高度化が国内外販売においてカギとなっています。今後の国内外販売の活動に役立てていただく機会ですので、ぜひご参加ください。

PART I

2024年
3/12(火)
15:30~17:30

セミナー：品質衛生管理の高度化に向けたはじめの一歩

- 本セミナーでは、何を取り組まなければならないのか、わかりやすく取り組みの第一歩としての最低限知っておきたい基礎知識の習得を目指します
- ・ 今なぜ衛生管理か？ 衛生管理を巡る情勢と国際認証取得への道のり
- ・ 業界必須の衛生管理・食品表示のわかりやすい基礎知識習得講座

意見交換・質疑応答：参加者の方々との自由な雰囲気の中トークで交流

- 皆様の日頃の疑問にお応えします！

参加
無料

申込期限
2024年
3月8日(金)

会場

熊本県防災センター 314 会議室
熊本市中央区水前寺6丁目18番1号
(駐車場に関しては、別紙外来者駐車場案内をご参照ください)

対象

ビギナー ~ 中級者向け
熊本県内の農水産・食品分野の生産者・加工製造・流通事業者等
~ 衛生管理の高度化をこれから本格化したい方、国際認証を取得している生産・事業者の現場担当者（新たに配属になった方）等

主催

熊本県観光戦略部 販路拡大ビジネス課

申込方法

申込必要事項を記載の上、メールでお申込みください。

※ 申込みの際に記入していただく個人情報適切に管理し、当セミナー以外の目的には使用しません。

問合せ先

販路拡大ビジネス課 海外ビジネス展開班
担当：古武城（こぶしろ） TEL 096-333-2395 (直通)
Email：hanrokakudai@pref.kumamoto.lg.jp

【講師】 中井技術士研究所 所長 中井 利雄 氏

大手食品メーカー製造・商品開発/品質管理の責任者等の業務経験25年以上。
食品衛生管理指導や食品分野における認証取得支援もしており、対米HACCP、EU HACCP認定、FSMS・FSSC22000等の認証取得までの現地指導も行う（国際認証公式審査員）。東京都食品技術センターや豊洲市場衛生管理のアドバイザーも務める。

個別相談・面談が可能

- 対象：上記セミナーと同じ（衛生管理・品質管理等個別に相談されたい方）
- 募集：1社20~30分程度
[最大4社（先着順）定員になり次第募集終了]
- 申込・問い合わせ先：上記PART Iと同様

個別訪問

御社加工場を訪問し、現場で具体的にどのような対応が必要かアドバイス

- 3月13日(水)午後、1社1時間程度 [最大2社(先着順)定員になり次第募集終了]
- 申込・問い合わせ先：上記PART I 問い合わせ先に直接メールでその旨お伝えください。



PART II

3/12(火)
14:00~15:30