

在職者訓練のご案内

HACCPによる工程管理（基礎）

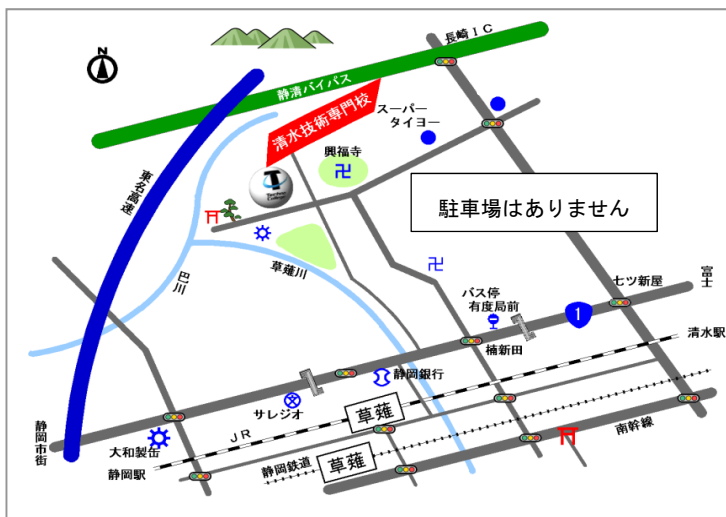
講師：①8月開催 東海大学 教授 後藤 慶一 氏、同 教授 平塚 聖一 氏
 ②3月開催 東海大学 教授 後藤 慶一 氏、同 客員教授 荒木恵美子 氏

- ・食品の製造・加工工程における微生物汚染等を防ぐための衛生管理手法である HACCP について、分かりやすい講義と演習をとおして学びます。
- ・食品衛生法等の一部を改正する法律が、平成 30 年 6 月 13 日に公布されました。今後、義務化される HACCP に沿った衛生管理の知識を、この機会に是非習得してください。
- ・夏の講座は、これから HACCP を導入していこうと考えている水産食品関係者（一次、二次、三次問わず）に、特におすすめの講座になります。

【コース概要】 テキスト：「HACCP 導入と運用の基本」（日本食品衛生協会）

実施日	①8月開催 令和 元年 8月 19日(月)～21日(水) ②3月開催 令和 2年 3月 3日(火)～ 5日(木)
時間	9時30分から16時00分まで (昼間6時間/日、3日間コース、計18時間) (①・②とも)
募集期間	①8月開催 令和元年 6月 3日(月)～令和元年7月29日(月)まで ②3月開催 令和元年12月 2日(月)～令和2年2月12日(水)まで
実施場所	静岡県立清水技術専門校 (〒424-0881 静岡市清水区楠 160) (※建替工事中のため、駐車場はありません。)
定員	15名 (①・②とも)
受講料	3,240円 (①・②とも) ※消費税改正時は、受講料を改定します。

お申し込み方法など、お気軽にお問い合わせください！



静岡県立清水技術専門校 (清水テクノカレッジ)

〒424-0881 静岡市清水区楠160番地

TEL 054-345-3098 FAX 054-345-2921

訓練のご案内は、インターネットでもご覧頂けます。
 清水技術専門校又は清水テクノカレッジで検索してください。

◆ホームページ <http://www.shimizu-tc.ac.jp/>