

食品衛生管理講習会

飲食店、大量調理施設などで行う衛生管理について、
注意するポイントを学びます。

HACCPに沿った衛生管理の実践に役立てましょう。

日時

7月17日(木)
14:00~16:00

場所

米子コンベンションセンター
(米子市末広町294)
第6会議室

講師

金山 民生 氏

東洋産業株式会社
技術部コンサルティング室長

食品メーカーにて技術開発・品質管理・ISO事務局を歴任し、現在、東洋産業株式会社にて食品企業を中心にFSSC22000、JFS-Bなどの規格構築や食品衛生7Sを基本とした一般衛生管理活動支援を行う。

講習の内容

01

衛生管理で気を付けるポイント

- ・HACCPに沿った衛生管理の運用
- ・従事者教育

02

ノロウイルス食中毒対策

- ・令和7年はノロウイルス食中毒が全国的に多く発生
- ・ノロウイルス食中毒を起こさないために注意すること

03

防虫対策

- ・施設内での虫の発生予防
- ・異物混入への対策方法

令和7年7月10日(木)までに申し込みをお願いします。

申し込み・問合せ先

鳥取県くらしの安心推進課 電話 0857-26-7247

メール kurashi@pref.tottori.lg.jp



申込先

➤ FAX (0857) 26-8171
➤ Eメール kurashi@pref.tottori.lg.jp

申込用紙

以下の必要事項を記入の上、令和7年7月10日（木）までに御提出ください。

※本申し込みに関する個人情報は、本講習会の目的以外には使用しません。

①施設名	
②施設所在地	〒 -
③業種	
④連絡先の電話番号 (携帯電話又は施設)	- -
⑤参加者氏名	

本講習で聞いてみたいこと等がございましたら御記入ください。

--

問合せ先

鳥取県生活環境部くらしの安心局くらしの安心推進課 食の安全担当
〒680-8570 鳥取市東町1-220
TEL(0857)26-7247 FAX(0857)26-8171 Mail:kurashi@pref.tottori.lg.jp