

食品技術研修会(第268回例会)初のウェブ&会場ハイブリッド開催

令和3年6月1日完全施行・食品衛生法改正・営業許可・届け出制度と

今さら聞けない

HACCP制度化の

超 基本

+実践事例、最新の検査ツールの紹介

令和3年

7.16 金

開催時間 13:30~16:30 ※開場 13:15

ウェブ:zoom ビデオウェビナー／会場:札の辻クロスホール

(静岡市葵区呉服町 1-30 札の辻クロス6階)

(会場参加も要申込、定員 30 名まで)

プログラム:

13:30~ ごあいさつ 本多 真(ほんだ まこと)氏(静岡県食品技術研究会会長、(株)いちまる 取締役 食品事業本部長)

13:35~14:25 遠藤 壽(えんどう ひさし)氏(一般社団法人 静岡県食品衛生協会 専務理事兼事務局長)

「HACCP 制度化および静岡県ミニ HACCP 承認事業について」

14:30~15:30 武田勝久(たけだ かつひさ)氏(一般財団法人 食品環境検査協会 診断事業部 主席)

「HACCP チームの役割」

15:35~16:25 立石 亘(たていし わたる)氏(株式会社食品化学新聞社 月刊フードケミカル 編集部)

「HACCP 運用における簡易・迅速検査の取り入れ方・考え方」

~16:30 講演会終了

無料

ウェブ参加 100 名まで

先着順

お申し込み 下記 URL または右の QR コード

https://zoom.us/webinar/register/WN_6-kRsk0-S0e780kK8ta8eg

お問い合わせ

静岡県工業技術研究所食品科

054-278-3026 まで



お申込はこちら

主催:静岡県食品技術研究会(静岡県内外約 100 社・個人による食品の勉強会です)、静岡県食品産業協議会

共催:静岡県工業技術研究所