

食品表示基礎セミナー

島根県薬事衛生課委託事業

食品業界では昨年来からのコロナ禍に対応するため、飲食店営業者をはじめとし、新たな業態への参入や主軸となる業態の見直しなど、様々な取り組みがなされています。

この様な状況を踏まえ、新たに食品表示の作成が必要になる事業者の方、食品表示の作成ができる職員を増やしたい事業者の方、食品表示の基礎を再度確認されたい事業者の方に向けた基礎セミナーを企画しました。

参加無料ですので是非この機会をご活用ください。



【松江会場】 申込締切日 7月13日

7月20日(火) 13:00~15:30

松江合同庁舎2階 講堂

【浜田会場】 申込締切日 10月19日

10月26日(火) 13:00~15:30

浜田合同庁舎2階 大会議室

講師：食品表示アドバイザー 石田 範子 氏

主催：公益財団法人島根県環境保健公社

参加費無料

定員

松江会場 40名

浜田会場 35名

(先着順)

定員になり次第締め切らせて頂きますのでお早めにお申し込みください



マスクをご持参ください
ご協力をお願いします

[感染症関連のお願い]

会場では感染拡大防止対策の強化を図りますが、参加される皆さまには下記の件でご理解とご協力をお願い申し上げます。

- ① 発熱、体調不良が認められる場合は、参加をご遠慮ください
- ② 受講者はマスク着用をお願いします
- ③ 会場入退室時は手指の消毒をお願いします
- ④ その他、ご不明な点は事前にお問合せください

新型コロナウイルス感染拡大に伴い中止する場合があります。詳細は公社HPをご確認ください。

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書説明会

平成30年6月に食品衛生法が改正され、原則として、全ての食品等事業者の皆さまは、令和3年6月1日までに「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」への取り組みが義務付けられました。

そこで、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」について、各業界団体等が作成した手引書をもとに衛生管理計画の作成や記録方法等の演習を取り入れた説明会を企画しました。

参加無料ですので、是非この機会にご参加ください。

手引書がわかる
即実践できる



【開催日程】

講座内容	各業種別に手引書の解説と演習を行います。 即実践できるよう記録様式などもご紹介します。				
対象者	小規模食品事業者				
県央会場	6月23日(水) あすてらす 3F 研修室	10:00~12:00	漬物製造業	定員 各50名	<p>参加無料</p> <p>申込締切日 開催日 1週間前</p> <p>先着順</p> <p>定員になり次第締切りますので、お早めにお申し込みください。</p>
		14:00~16:00	菓子製造業(菓子類)		
出雲会場	8月19日(木) 出雲合同庁舎 7F 702 会議室	10:00~12:00	菓子製造業(菓子類)	定員 各40名	
		14:00~16:00	菓子製造業(パン)		
浜田会場	9月1日(水) 浜田合同庁舎 2F 大会議室	10:00~12:00	菓子製造業(パン)	定員 各35名	
		14:00~16:00	水産加工業		
松江会場	10月19日(火) 松江合同庁舎 2F 講堂	10:00~12:00	漬物製造業	定員 各40名	
		14:00~16:00	水産加工業		

【講師】公益財団法人島根県環境保健公社 島根県衛生管理アドバイザー

主催：公益財団法人島根県環境保健公社



マスクをご持参ください
ご協力をお願いします

【感染症関連のお願い】

会場では感染拡大防止対策の強化を図りますが、参加される皆さまには下記の件でご理解とご協力をお願い申し上げます。

- ① 発熱、体調不良が認められる場合は、参加をご遠慮ください
- ② 受講者はマスク着用をお願いします
- ③ 会場入退室時は手指の消毒をお願いします
- ④ その他、ご不明な点は事前にお問合せください

新型コロナウイルス感染拡大に伴い中止する場合があります。詳細は公社HPをご確認ください。

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書説明会

平成30年6月に食品衛生法が改正され、原則として、全ての食品等事業者の皆さまは、令和3年6月1日までに「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」への取り組みが義務付けられました。

そこで、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」について、各業界団体等が作成した手引書をもとに衛生管理計画の作成や記録方法等の演習を取り入れた説明会を企画しました。

参加無料ですので、是非この機会にご参加ください。

手引書がわかる
即実践できる



【開催日程】

講座内容	各業種別に手引書の解説と演習を行います。 即実践できるよう記録様式などもご紹介します。		
対象者	小規模食品事業者（飲食店事業者を含みます）		
7月28日（水） 松江合同庁舎 2F 講堂	14:00～16:00	飲食店営業	参加無料（先着順） 申込締切日 開催日の1週間前 各定員 50名 定員になり次第締切りとさせていただきますので、お早めにお申し込みください。
11月10日（水） いきいきプラザ島根 4F 403	10:00～12:00	旅館・ホテル	
11月25日（木） いきいきプラザ島根 4F 403	14:00～16:00	菓子製造業（菓子類）	

【講師】公益財団法人島根県環境保健公社 島根県衛生管理アドバイザー

主催：公益財団法人島根県環境保健公社



マスクをご持参ください
ご協力をお願いします

【感染症関連のお願い】

会場では感染拡大防止対策の強化を図りますが、参加される皆さまには下記の件でご理解とご協力をお願い申し上げます。

- ① 発熱、体調不良が認められる場合は、参加をご遠慮ください
- ② 受講者はマスク着用をお願いします
- ③ 会場入退室時は手指の消毒をお願いします
- ④ その他、ご不明な点は事前にお問合せください

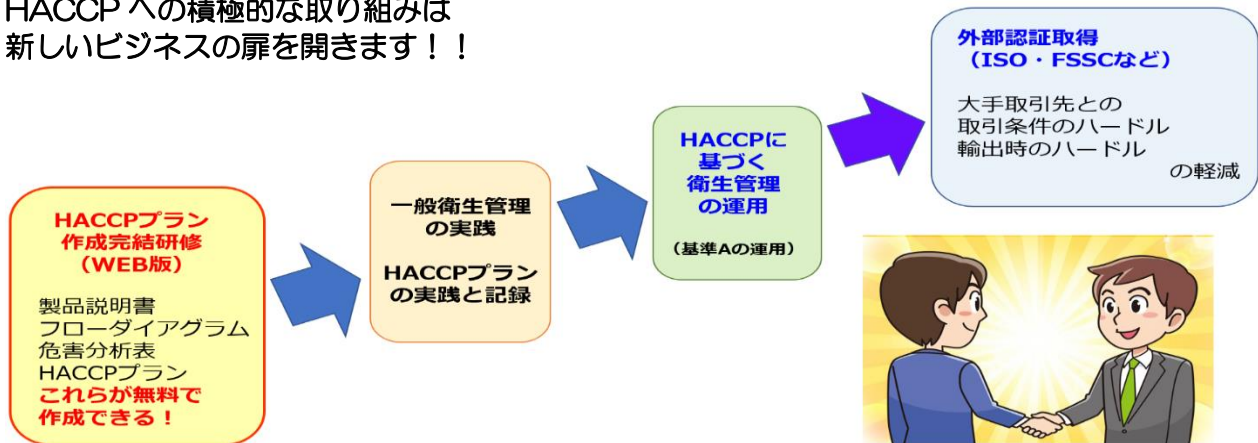
新型コロナウイルス感染拡大に伴い中止する場合があります。詳細は公社HPをご確認ください。

令和3年度 HACCPプラン作成完結 WEB 研修のご案内

平成30年6月に改正された「食品衛生法」では、原則すべての食品等事業者に「HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理」の実施を求めており、令和3年6月1日から完全施行されました。皆様方の取り組み状況はいかがでしょう？

こうした中、この度ワンランク上の「HACCPに基づく衛生管理」を目指される食品製造業者様に向けた「HACCPプラン作成完結 WEB 研修」(参加費無料)を企画いたしましたので、この機会に是非ご参加ください。

HACCPへの積極的な取り組みは
新しいビジネスの扉を開きます！！



< HACCPプラン作成完結 WEB 研修の概要と流れ >

対象者	島根県内で食品製造業に従事されている方	参加費	無料
プラン数	自社製品のHACCPプラン 1社1品まで		
お申込み方法	下記のURLにアクセスし、申込用のメールフォームをダウンロード※ 必要事項を記入し、メールを送信 ※島根県環境保健公社HPからもアクセスできます URL: https://www.kanhokou.or.jp/food/645/678/679		
お申込み期間	6月21日(月)～7月21日(水)		
研修の流れ	オンライン講習 ⇒ 自社製品の仮HACCPプラン作成 ⇒ メールによる個別指導 ⇒ 希望者はオンライン個別相談が可能(要予約) ⇒ 自社のHACCPプラン完成 ⇒ 受講修了証の送付		
指導機関	フーズアーキテクト株式会社		
オンライン講習日時(定員各10名) 申込締切:開催日の1週間前	Zoomによる個別相談日時(希望者のみ・要予約) 申込締切:開催日の1週間前		
7月 6日(火) 9:00～12:00	8月23日(月)	①	9:00～10:15
7月 12日(月) 13:00～16:00	8月24日(火)	②	10:30～11:45
7月 14日(水) 9:00～12:00	8月30日(月)	③	13:00～14:15
7月 16日(金) 13:00～16:00	※ご希望の時間帯を右の①～⑤より選択下さい	④	14:30～15:45
7月 21日(水) 9:00～12:00		⑤	16:00～17:15
7月 26日(月) 13:00～16:00	個別指導支援期間	～11月30日(火)まで	
7月 29日(木) 13:00～16:00	受講修了証送付	令和4年3月下旬を予定	

お問合せ先: HACCPプラン作成完結 WEB 研修事務局 担当 石原・松戸
公益財団法人島根県環境保健公社 環境事業推進課 TEL 0852-24-0207