

食品工場における施設設備・異物検出機の適正運用

サニテーション, 洗浄・清掃, 衛生管理, 設備環境, 異物混入防止, 安全対策

岩手食品加工研究会では、岩手県工業技術センターとの共催で食品製造に関係する事業者様を対象としたセミナーを開催しています。今回は、赤門ウイレックス株式会社及びアンリツ株式会社インフィビスカンパニーから2名の講師をお招きし、食品工場におけるサニテーションの基礎や異物検出機の適正な使用方法についてご解説いただきます。現場の衛生管理に課題がある方、施設の安全管理を徹底したい方、異物検出機に関する知識を深めたい方、機器の導入を検討している方等に向けた内容となっております。皆様のご参加をお待ち申し上げます。

岩手食品加工研究会 会長 南郷 成民

演題 1

「食品製造環境における付帯設備の衛生管理(サニテーション)概論」

講師 佐藤 栄一 氏 (赤門ウイレックス株式会社)

演題 2

「異物検査機の基礎知識と日常点検」

講師 成田 卓弥 氏 (アンリツ株式会社インフィビスカンパニー)

日 時	令和8年6月26日(金) 13:45 - 16:30 (受付 13:30~)
会 場	岩手県工業技術センター 1階 大ホール (盛岡市北飯岡 2-4-25)
参加費	無料
定 員	お申込み順 先着 50名迄 (1社から複数名でご参加いただけます。)
共 催	岩手食品加工研究会 地方独立行政法人岩手県工業技術センター
申込方法	別添「参加申込書」によりメールまたはFAXでお申込み下さい
お問合せ先	(地独) 岩手県工業技術センター 食品技術部 [担当: 木村文彦] TEL 019-635-1115 FAX 019-635-0311 岩手県盛岡市北飯岡 2-4-25

参加申込書 (岩手食品加工研究会セミナー 6月 26日開催)

メール ^(シーディーゼロゼロゼロ二) C D 0 0 0 2 @ p r e f . i w a t e . j p
 F A X 0 1 9 - 6 3 5 - 0 3 1 1
 ※メールの題名に『岩手食品加工研究会セミナー申込』とご記載ください
 定員 (50名) になり次第締切りますので、お早目にお申込みください

会社名	
住所	〒
業種	※記載方法に迷った場合は、日本標準産業分類の細分類項目によりご記入ください。
主な製造品目	
T E L	
F A X	

<お申込み方法>

- ・メール本文または本用紙に必要事項をご記入のうえ、メールまたは FAX にてお申込みください。
- ・メールまたは FAX で受付確認の返信をいたしますので、お申込みから 3 営業日が経過しても返信がない場合、お手数ですが下記のお問合せ先までお知らせください。 FAX 番号の間違いにご注意ください。

ご氏名	ご所属・ご役職	備考欄 (連絡事項等があれば ご記入ください。)

お問合せ先
 地方独立行政法人岩手県工業技術センター 食品技術部 [担当：木村文彦・晴山聖一]
 〒020-0857 岩手県盛岡市北飯岡 2-4-25 TEL 019-635-1115 FAX 019-635-0311