

現場経験者が語る！一般衛生管理と HACCP の基礎

一般衛生管理の基礎, HACCP の実践, 工程管理

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、株式会社ハウス食品分析テクノサービス技術アドバイザーの本田浩一氏を講師にお招きし、同社グループが蓄積してきた豊富な製造現場の経験に基づき、食品工場の一般衛生管理や HACCP 実践のポイント等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、HACCP を効率的・効果的に運用したい方、衛生管理の基礎を学びたい方・学び直したい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 会長代行 南郷 成民

現場経験者が語る！一般衛生管理と HACCP の基礎

講師 本田 浩一 氏

株式会社ハウス食品分析テクノサービス

マーケティング・ソリューション企画部 技術アドバイザー

<講師略歴> 1983 年 ハウス食品株式会社入社。同社工場の生産部門一筋で製造や生産管理などを担当。2017 年に静岡工場の工場長に就任し、2020 年から 2023 年まで関東工場長を務める。現在、株式会社ハウス食品分析テクノサービスにて、技術アドバイザーとして食品工場の衛生管理や生産性向上に関するコンサルティング業務を担当

日 時 令和 7 年 6 月 27 日 (金) 14:00 - 16:00 (受付 13 : 40~)

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・晴山聖一]

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 27 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。

<個人情報の取扱い>

- ・参加申込書により取得する個人情報は、セミナーの参加登録・運営、セミナーに関するご案内・お問合せ等への対応にのみ使用し、第三者に提供することはありません。
- ・なお、会社名、業種、主な製造品目は、セミナーの講師に提供する場合がありますので、予めご了承ください。

ご氏名	ご所属・ご役職	備考欄 (配慮すべき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