

食品衛生セミナー（第2回）

「食品加工現場の最新洗浄・除菌法実習」

食品加工現場における衛生管理にとって、洗浄・除菌は欠かすことができないものです。安全な食品の提供を実現するためには、常に現場を衛生的な環境に保つワークフローの構築を行うことが重要です。

このセミナーでは、食材や機器・器具などの洗浄・除菌を行う上で重要なポイントや手法について解説します。併せて、新しい洗浄・除菌技術である発泡洗浄や微酸性電解水によるすすぎ除菌について、実演を交えながら解説します。

日時 平成29年9月6日（水曜日） 13：30～16：15頃

場所 佐賀県工業技術センター 生産技術棟 研修室
（佐賀市鍋島町八戸溝114）



センターへの
アクセスはこちら

参加費
無料

プログラム

13:30 講演「食品加工現場の最新洗浄・除菌法」

サラヤ株式会社 食品衛生サポート部
食品衛生インストラクター 阿部 仁美 氏

14:30 休憩（食品加工室へ場所を移動します）

14:45 実演「発泡洗浄と微酸性電解水による洗浄・除菌」

サラヤ株式会社 九州営業所 食品衛生部 田中 祐弥 氏

16:15頃 終了予定

定員 25名程度（先着順。ただし応募多数の場合、1機関ごとの参加者数を制限することがあります）

対象者 食品の衛生管理を志す商工業者、農林漁業者、団体、支援機関等

裏面：問い合わせ先／申し込み様式



「食品加工現場の最新洗浄・除菌法実習」

平成29年9月6日 13:30～16:15

申し込み様式

■送信先 (FAX) 0952-32-6300 (佐賀県工業技術センター 食品工業部 柘植 あて)
(メール) boshu@saga-itc.jp (研究会申し込み専用アドレス)

■申し込み期限: 平成29年9月1日 (金曜日)

企業・団体名			
電話		メール	
参加者氏名等			
所属・役職	氏名	備考	
講師への 質問内容があれば ご記入下さい			

※ご登録頂きました上記個人情報は、本会に係る事務連絡と参加者確認のために必要な場合に使用し、その他の目的のために使用することはありません。

【問い合わせ先】

佐賀県工業技術センター 食品工業部 柘植 (つげ)

佐賀県佐賀市鍋島町八戸溝114

Tel. 0952-30-8162 Fax. 0952-32-6300

E-mail: boshu@saga-itc.jp (研究会申し込み専用アドレス)