

令和2年1月10日  
群馬産業技術センター  
バイオ・微生物係  
電話：027-290-3030

## 食品工業品質管理研究会を開催します ～安定して高品質な製品を提供するために～

群馬産業技術センターでは、県内食品製造業者および食品関連事業者の品質管理の向上を目指した事業を実施しています。

HACCP に沿った衛生管理の制度化が本年6月より施行されることにあわせ、関連技術やリスク管理の視点から話題提供を行う研究会を開催いたします。

食品関連事業者の方だけではなく、食や健康に関心のある方ならどなたでも参加が可能です。この機会に是非ご参加ください。

### 1 日時

令和2年1月30日(木) 13:00～16:30

### 2 開催場所

群馬産業技術センター 第一研修室(前橋市亀里町884-1)

### 3 内容

#### ○「HACCP 導入におけるハード、ソフト支援ツールについて」(13:05～14:35)

HACCP の導入におけるポイントとして「エアの管理」「文書作成の効率化」「温度の監視記録手法」の支援ツールについて解説します。

- ・「衛生管理をすすめる上でのポイント～食品安全規格から見る添加エアの管理方法～」

講師:CKD株式会社 コンポーネント本部 主査 伊藤比呂樹氏

- ・「効率的なHACCP関連文書作成のポイント」

講師:株式会社サン・プランニング・システムズ BMP 推進部 副部長 鈴木章之氏

- ・「HACCP対応に向けた温度管理について」

講師:タイムマシーン株式会社 代表取締役社長 前田一樹氏

#### ○「リスク管理としての異物混入対策の新しい視座」(14:50～16:20)

安定して高品質な製品を提供することは製造者の基本であり、そのためには高度な品質管理が求められます。本講演では食品工業におけるリスク管理、異物混入防止全般について解説します。

講師:群馬県食品工業協会 技術委員会委員長 日本獣医生命科学大学非常勤講師 天野彰氏

### 4 定員等

50名(参加費用は無料。ただし事前の申込が必要)

### 5 申込方法

参加申込書※に、必要事項を記入の上、令和2年1月24日(金)までに下記申込先に FAX、電話、メールでお申し込みください。

※申込書は、群馬産業技術センターのホームページ(<http://www.tec-lab.pref.gunma.jp/>)からダウンロードできます。

### 6 申込み・問い合わせ先

群馬産業技術センター バイオ・微生物係

TEL:027-290-3030 FAX:027-265-7770 E-mail:git@tec-lab.pref.gunma.jp

群馬県食品工業協会 TEL・FAX:027-265-7770