

第一期HACCP実務者養成講座 受講者数20名

1日目



九州HACCP協会 理事長
橋本 康扶
『HACCPマネジメントについて』



佐賀女子短期大学人間生活学科
教授 竹下 勇
『食品製造は、一般衛生管理が基本』



九州HACCP協会 理事
木下 芳明
『HACCPの12手順は…』



元大成建設㈱設計部
チーフアーキテクト 時川 喜八郎
『HACCPの基本はクリーンルーム』

2日目



ヤマゴ食品株式会社代表取締役会長
中山 博友
『オーストラリアHACCP認証取得』



九州HACCP協会 理事
木下 芳明
『異物対策は、
発生させない・・・の4原則』



活性女子大学健康生活学部
教授 松岡 麻男
『食中毒の発生状況と、その対策』



長崎大学教育学部
教授 玉利 正人
『食品劣化の知識と、保存技術』

3日目



九州大学大学院農学研究院
教授 飯尾 雅嘉
『微生物の知識と、食品衛生』



九州大学大学院農学研究院
助教授 宮本 敬久
『微生物の検査技術と微生物制御』



佐賀女子短期大学人間生活学
科
教授 長谷川 亨
『毒性学と、食中毒の予防・抑』



佐賀大学農学部応用
教授 柳田 晃良
『栄養化学から知る食品の機能』

講義風景



修了証授与式



懇親会

