



食の安全・安心ワークショップ

防虫・防そ管理ステップアップ講座①

基礎編

開催日： **2020年7月1日(水) (全1日間)**
10:30-16:30

主催/会場：  **アース環境** サービス株式会社 本社 大会議室 東京開催
東京都千代田区神田紺屋町17番地 ONEST神田スクエア7階

防虫・防そ管理の抜本的な見直し・レベルアップが求められる時代

近年、食品への虫の混入が、SNS等を通じて情報拡散されるなど、社会における食品虫混入問題の取り上げられ方は、厳格化の一途をたどり、緩む気配はありません。食品流通業界のメーカーに対する要求は、「虫低減」から「虫ゼロ」へと切り換わりました。この要求は、多くの食品メーカー様において、防虫・防そ管理の抜本的見直しや再構築といった変革を意味しています。

このような要求レベルの高度化に対応するための第一ステップは、これまで運用してきた自工場の防虫・防そ管理を、基本的知見に照らして再評価し、専門情報のアップデート、過不足の是正を行うことです。本コースは、このような見直しを推進される担当者様に、基準となる基本的知見を体系的にご提供できるようにプログラムいたしました。もちろん、新任の防虫担当者様など、防虫・防そ管理をゼロから学びたい方にもお勧めできます。

【本コースをお勧めしたい方】

- ◆防虫・防そ担当経験者（現行活動にズレ・過不足がないか再確認したい）
- ◆管理・監督者（現行システムの再評価、アップデートの参考にしたい）
- ◆新任の防虫・防そ担当者（基礎から学びたい、最低限必要な知識を得たい）

本研修コースの内容

- 1) 主要虫種・ネズミの基礎知識（生態、工場における挙動）
- 2) 防虫・防そ管理の基本手法（ハード/ソフト）
 - ・予防プログラム（侵入/持ち込み/内部発生の防止手段）
 - ・製品への混入防止措置
 - ・昆虫・そ族のモニタリングシステム
 - ・殺虫剤の取り扱い
- 3) 食品安全関連の国際規格・ガイドライン等との関連性
- 4) 教育訓練、力量管理

お申込方法	弊社Webサイトからお申込下さい。 http://www.earth-kankyo.co.jp/seminar/2020/index.html
受講料	おひとり様 24,200円（消費税込み）※昼食をご用意いたします。
定員	20名（定員になり次第、締切らせていただきます）
お問合せ先	アース環境サービス(株) 彩都総合研究所 研修センター TEL：072-643-0641

講師紹介

市原 睦規 (いちばら よしみ)

アース環境サービス(株)彩都総合研究所 研修センター 副センター長。学術部次長。医薬品GMP衛生管理、防虫防鼠、食品安全、容器包装材が専門分野。CQI|IRCA（国際審査員登録機構）登録審査員補(QMS、FSMS、PQMS：医薬品品質システム)。