

県産食品販路開拓基礎講座（全4回）

第1回講座（工場の衛生管理・品質管理編）のご案内

食品製造事業者が遵守すべき衛生基準や販路となる小売が気にするポイントを学ぶ県産食品販路開拓基礎講座「工場の衛生管理・品質管理編」を開催します。

講座内容

①食品衛生関係法規の概要	食品製造に関する衛生法規、HACCP制度の概要等を学びます。
②製品の賞味期限の設定方法	製品の賞味期限の設定の方法をおさらいします。
③食品工場・製品の衛生管理のポイント	小売の品質管理担当者が確認したい衛生管理のポイントを学びます。
④事前提出課題のフィードバック	事前に参加者から提出された事前課題について解説します。

■こんな人におすすめ

展示会・商談会等を通じて自社商品の販路を拡げたい事業者で

①自社工場の衛生管理能力を向上させたい方

②過去、小売からの工場訪問・監査を受けて受注が頓挫した経験がある方

■参加費

無料

■日程

2025年 9月5日（金）13:30～16:00

■会場・方式

NICO11階セミナールーム（オンラインでの出席也可）

■申込方法

様式1「申込書」、様式2「製品説明書・工程フローチャート・一般衛生管理計画書」※に必要事項を記入し、メールにて食品マーケティングチーム（shoku@nico.or.jp）宛てに提出してください。**（8月20日（水）必着）**

※自社で様式2の各書類を既に作成している場合は、コピー提出でOK

【講師紹介】

本間 真弓 氏 中小企業庁 新潟県よろず支援拠点コーディネーター
管理栄養士・フードコーディネーター。料理講師、食育、スポーツ栄養、健康教育などに関わる。専門学校で食品衛生学、栄養学、食品加工、商品開発の講師を11年間務める。現在、飲食、食品製造分野の専門家として、商品開発・メニュー開発、6次産業化、創業、経営支援などに従事。



【問い合わせ先】

公益財団法人にいがた産業創造機構（NICO）
マーケティング支援G食品マーケティングT 山田
Tel 025-246-0044 メール shoku@nico.or.jp