

令和7年度

第2回  
6次産業化スキルアップ研修会  
及び情報交換会

参加費  
無料

主催 埼玉県

食の安全は、知識より実践！  
現場のプロが教える衛生管理＆事故対策

第1部 講義

14:05~15:05

現場経験者が教える！誰でもできる衛生管理のポイント

「食」に係る仕事は、最終的に「お客様の口の中」につながります。  
食品安全の基礎である衛生管理について食品工場の現場経験者が、重要なポイントを絞って分かりやすく教えます！

株式会社ハウス食品分析テクノサービス マーケティング・ソリューション企画部  
技術アドバイザー 本田 浩一 氏

ハウス食品株式会社に入社後、生産部門一筋で主に製造・生産管理を経験。国内拠点工場を5工場経験(内、2か所で工場長就任)した後、現職に至る。  
現在は、全国各地で中小企業(工場)の生産現場改善支援や現場経験を活かしたセミナー・講演の講師としても活躍中。

ここ最近の食に関わる事故の事例とその対策

～なぜ人は手を洗うの？ 洗い物をするの？～

自らが食品事故(主に食中毒)に合わないため、お客様を事故に巻き込まないために、衛生管理の基本的な事を、簡単なミニ実験等を交えて解説します。交流会の後半では、事例ごとに対策について参加者同士のグループワークで話し合っていただきます。今日から、皆さんの行動が変わりますよ！

第2部 交流会

15:15~16:55

株式会社クレオ サニテーション事業本部

事業推進部マネジャー 衛生コンサルタント 八木 亘 氏

大学卒業後、化粧品会社勤務を経てティーポール(株)に入社。洗浄剤の研究開発や市場開発に携わる。ティーポール(株)がシーバイエス(株)に社名変更されてからは、HACCPフードセーフティ研究所のチーフコンサルタントとして食品業界全体の衛生管理のコンサルティングに従事。  
令和6年3月、(株)クレオに転職して現在に至る。名前の「亘」という漢字を分解して、「一旦坊主」の愛称で、研修会やセミナーに多数登壇。

日時 令和8年2月24日(火)  
14:00~17:00(受付開始 13:30)

会場 埼玉県県民健康センター 大会議室C  
さいたま市浦和区仲町3丁目5番1号

お申込締切日  
令和8年2月17日(火)  
※会場の定員に達した場合、お申込みを締め切らさせていただきますのでご了承ください。

# 参 加 申 込 書

参加希望の方は、以下の内容を、E-mailまたはFAXで、令和8年2月17日(火)までに、埼玉県農林部農業ビジネス支援課までお申込ください。

E-mail a4105-07@pref.saitama.lg.jp

FAX 048-830-4830

貴社名 (屋号)	
参加者氏名	
住 所	〒
電話番号	
FAX番号	
E-mail	
備考	

## 会場へのアクセス



## 埼玉県県民健康センター 大会議室C

さいたま市浦和区仲町3丁目5番1号

<電車でのアクセス>

JR浦和駅から徒歩 15 分

JR中浦和駅から徒歩 20 分

県民健康センターの駐車場は利用できませんので公共交通機関をご利用ください。

埼玉県農林部農業ビジネス支援課 販売対策・6次産業化担当

お問合せ先 〒330-9301 さいたま市浦和区高砂3-15-1

tel 048-830-4095

E-mail a4105-07@pref.saitama.lg.jp



埼玉県マスコット  
さいたまっち&コバトン