



仕事体験が学内で
できる！

in 食品
開発研究施設

HACCP 研修



学生&企業

業界の即戦力に

学部不問

食品と密接に関わる食品企業の方が、
普段どのようなことに気を付けて、
どんな風に働いているのか。
企業の人と共に学べる貴重な機会です。
気になる仕事内容や就活のお悩み等、
なんでも聞いてください！



皆様のご参加
お待ちしております♪



今回の参加企業は…

カネハツ食品(株)

本社：名古屋市南区

カネハツ食品では、
煮物や佃煮、お惣菜など
“ニッポンの食卓”ならではの
伝統的な食品を製造しています。

おいしい

か ん とう

ず っ と い つ ま で も **カネハツ**



場所：33号館食品プラント

【日時】

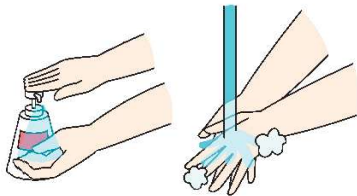


7月16日(木) 13:00~



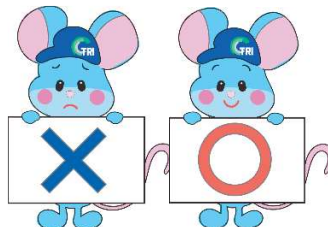
こんなことやります(一例)

手洗い



～感染者接触時対応の手洗いとは～

衛生クイズ



～実際の食品製造現場での危害分析～

こんなことが身に付きます

- ・食品工場の入り方
- ・虫の事



実践型
研修



資格が
もらえる



当日スケジュール

- 13 : 00～ あいさつ(自己紹介)
- 13 : 15～ 食中毒リスク実践
手洗いの基本講座(5分)
実践 : 手洗い、汚れの数値化
- 13 : 45～ HACCP基礎講座(5分)
実践 : HA(ハザード)探し
あなた達がリスク監査員!7Sクイズ
- 15 : 00～ 休憩
- 15 : 10～ 汚れのメカニズムについて(5分)
実演 : 異物混入リスク清掃とは
- ・ランチャープロ
 - ・エアムースガン
 - ・くねくねノズル
 - ・シャットノクサス 他
- 15 : 40～ HA(ハザード)探し発表
- 16 : 00 懇親会 及び 反省会

