

食品の製造現場において、アレルギー管理と効果的な検査を行うことは、食品の品質と信頼の確保にとっても重要です。

この機会に研修会に参加して、自社の管理方法を見直してみませんか？

受講
無料

第1部

製造ラインにおける アレルギー管理と検査法

[講師] 加藤 重城 氏

株式会社つくば食品評価センター（プリマハムグループ）
検査試薬事業部長



第2部

- 市内事業者の取組紹介
- グループワーク

日時

令和7年

2.28

金

14:00～16:00

13:30
開場

会場

川崎市役所本庁舎

2階ホール ※復元棟ではありません

川崎市川崎区宮本町1番地

アクセス ※公共交通機関をご利用ください

JR川崎駅から約600m

京急川崎駅中央口から約400m



申込方法

次のページにアクセスしてお申し込みください。

<https://logoform.jp/f/mNPrA>

※現地参加は定員を超えた場合先着順となります。

(申込締切)

令和7年2月14日(金)まで

二次元コードから
アクセスいただけます！

川崎市食品安全推進キャラクター
ハムッポ店長



オンライン配信（録画）もあります！

申込み時に「オンライン配信」を選択いただいた方には、研修会終了後準備が整い次第、登録いただいたメールアドレスへ視聴用URLを送信いたします。上記から申し込みください。※同時配信はありません。

[問合せ] 川崎市健康福祉局 食品安全担当
担当 土肥（どひ） TEL 044-200-2452