

食品製造事業者向け

食品の品質管理・体験セミナー

なぜその管理が必要なの？

こんなクレームや問題、経験ありませんか？



今月製造した食品で膨れが生じた！
先月作った製品では何もなかったのに。

いつもと味が違う！



適切な品質管理で防げますよ！(^^)！

安全な食品を安定して製造するための手段が
品質管理！

品質管理について、学びませんか？

これから食品製造・販売を検討している方も参加OK！

参加費
無 料
(定員15名)

日時：令和8年3月10日（火） 13:30～

場所：市役所 1階コミュニティルーム

内容：座学と実演を行います

①座学（60～80分程度）：品質管理のお話

②実演（60分程度）：管理に使える測定機器の実演

講師：沖縄県工業技術センター 職員

※ご希望の方は実際に操作可能です。

自社製品持ち込みOK！

pH値、水分活性値、温度、Brix、ATP値などを測定。考え方も解説するよ！

申込先：石垣市商工会
TEL:0980-82-2672

申込用QR⇒

