

## SILVER SKILL SHEET

No.	性別	年齢（年代）
72692	男	65～69歳

### 希望職種・希望業務内容

希望職種	希望業務内容
サービス・飲食	HACCP指導員（導入と継続的な衛生管理指導を行います） 職員50名以下の食品製造業、飲食店等食品を取り扱う施設での衛生管理指導教育を行います。 食品衛生法改定により2021年7月から食品を扱うすべての事業者（飲食店も含む）を対象としてHACCPの導入が義務付けられます。

### 活かしたい過去の職種・業務内容等

活かしたい過去の職種・業務内容等
<p>食中毒防止に伴う日本食品衛生協会主催のHACCP研修会のアドバイザーを行ってまいりました。食品に関連する事業所（飲食店も含む）は2021年7月から施行される「HACCP制度化」によりHACCPを構築していなければ法律違反になってしまいます。しかしながらHACCPには食品微生物・衛生管理・作業記録・検証・等の専門的な知識が必要なため一般の飲食店、小規模食品企業ではその導入は困難です。</p> <p>私は10年に及ぶHACCP導入指導員の経験を生かし、飲食店・小規模食品の定期的な衛生指導を行いたいと考えております。HACCP導入でお困りの食品施設があれば一緒に構築致します。</p>

### 保有資格・スキル

保有資格	スキル
HACCP普及指導員（公益社団法人日本食品衛生協会認定）	PCスキル
臨床検査技師	【Excel】
	初級（データ入力、四則演算、基本的な関数、書式設定、グラフ作成）
	中級（印刷詳細設定、応用の関数、データベース、グラフ作成）
	上級（分析資料作成、マクロ操作、VBA）
	【Word】
	初級（文字入力、書体の変更、印刷設定）
	中級（表の作成、画像挿入、段組、インデント）
	上級（差込印刷、アウトライン、他のソフトとの連携操作）
	その他

\* 上記は派遣の役務提供にかかるスキルに関する情報であり、個人情報を含むものではありません。  
\* 利用後は速やかに廃棄願います。  
\* コピー厳禁。