

繁忙期前に再確認!食の安心・安全セミナー

開催日 **11/16(木)** 13:30~15:30

こんな人におすすめ

食関連産業に従事している人

受講料
無料

受付開始日：平成29年9月11日(月) 午前9時

定員：20名

対象者：札幌市内に事業所のある中小企業に勤務、あるいは、札幌市内に居住する中小企業者
(経営者、従業員)

受講料：無料

主催：札幌市産業振興センター(指定管理者/一般財団法人さっぽろ産業振興財団)

後援：札幌市

研修のねらい

12月の繁忙期に入る前に、食品事故の原因を再確認し、事故を未然に防ぎましょう。過去にどんな食品事故があったのか検証し、自社の食品事故の防止対策に活かしましょう。

■カリキュラム

開催日	時間	講義内容	講師
11/16(木)	13:30 ~ 15:30	<ul style="list-style-type: none"> ●食品事故を未然に防ごう! 食品製造現場における危害分析を学び、事故を未然に防ぐことを学ぶ ●過去の事例に学ぶ食の安全 過去の食品事故の事例を研究し、自社の対策に活かしましょう 	フーテックサービス株式会社 代表取締役 今 直樹

講師紹介

今 直樹 (こん なおき)

フーテックサービス株式会社 代表取締役

複数の食品工場の経験を経て独立。

豊富な現場経験をもとに、商品開発、衛生指導、作業効率の改善等、食品現場の様々な問題解決の支援などを行っている。東京農業大学客員研究員のほか、中小企業基盤整備機構チーフアドバイザーも務めている。主な資格：製菓衛生師、HACCP指導員、JGAP指導員等



■お申込・お問い合わせ

詳しくはお電話でお気軽にどうぞ 平日9:00~17:00

札幌市産業振興センター

指定管理者/一般財団法人さっぽろ産業振興財団

〒003-0005 札幌市白石区東札幌5条1丁目1-1

TEL.011-820-3122 FAX.011-820-3220

ホームページからのお申込が便利です。



中小企業経営セミナー

検索

札幌市産業振興センター

検索



繁忙期前に再確認!食の安心・安全セミナー

募集要項

受講資格 ▶ 札幌市内に事業所のある中小企業に勤務、あるいは、札幌市内に居住する中小企業者（経営者、従業員）

定員 ▶ 20名（定員になり次第、締め切ります。受講受付開始日以降、お早めにお申し込みください。）
 ※多くの企業にご参加頂くため、1企業から3名までとさせていただきます。
 但し、定員に空きが生じる場合にはこの限りではありません。

セミナー会場 ▶ 札幌市産業振興センター2階 セミナールームB

受講料 ▶ 無料

受付開始日 ▶ 平成29年9月11日(月)午前9時

申込方法 ▶ 下欄の受講申込書に必要事項をご記入の上、FAXでお申し込みください。また、ホームページ上でオンラインによる申込も受け付けております。

申込先 ▶ 札幌市産業振興センター セミナー係
 （札幌市白石区東札幌5条1丁目1-1）
 TEL 011-820-3122 FAX 011-820-3220
 お電話でのお申し込みにつきましては、
 平日9:00～17:00となります



※駐車場(有料)の利用台数が限られていますので、できるだけ地下鉄等をご利用ください。

ホームページからのお申し込みが便利です。 <http://seminar.sapporosansin.jp>

札幌市産業振興センター 行 **FAX 011-820-3220** 申込日 平成 年 月 日

11/16「繁忙期前に再確認!食の安心・安全セミナー」受講申込書

企業名	フリガナ	TEL			
		FAX			
業種		資本金	万円	従業員数	名
住所	〒	担当者			
		メールアドレス			
参加人数	受講者名		性別	年齢	
名	フリガナ		男・女	歳	
	フリガナ		男・女	歳	
	フリガナ		男・女	歳	
メールマガジン	希望する・希望しない	連絡方法	受講申込確定後、受講のご案内を送付します。ご希望の連絡手段をご指定ください。	→	メール・FAX・郵送

※本申込書でお送りいただきます情報(個人情報を含む)は、お申込セミナーの実施・運営、および関連するセミナー等についての情報をお知らせするために利用いたします。