

第15回 食品衛生7S基礎講座のご案内

(第1回食品安全教育プログラム(初級編)：座学1※)

<基礎講座のねらい>

食中毒や異物混入は今までの個別対策だけでは0にはなりません。食品衛生7S(整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・躰・清潔)の構築によって個別対策が有効に働き、食中毒防止や異物混入が0に近づき、また業務の効率化、従業員の質向上に伴い貴社の増収、増益へとつながります。

本講座では食品安全のための基礎と最新の衛生管理方法や情報をご提供いたします。

品質管理ご担当だけでなくぜひ経営者のご参加お待ちしております。

※本講座は「第1回食品安全教育プログラム(初級編)講座1」の一部を個別参加可能としたものです



日時：2024年7月18日(木) 開場12:30

会場：大阪産業創造館6階 会議室B

大阪市中央区本町1-4-5 TEL06-6264-9888

URL <http://www.sansokan.jp>

時間	プログラム
13:00~13:10	開会挨拶と食品安全ネットワークの紹介
13:10~14:40	講義1：食品衛生7Sの定義と目的 後藤技術士事務所 後藤康慶
14:40~14:50	休憩
14:50~15:50	講義2：食品衛生7Sの導入方法と成果 NPO法人食品安全ネットワーク理事 東洋産業(株) 金山民生
15:50~16:00	休憩
16:00~16:40	講義3：食品衛生7Sの取り組み事例 (講師) 2023年度食品衛生7S実践事例発表会 最優秀賞受賞企業 SD食品株式会社 上野 颯希様
16:40~17:00	閉会挨拶

定員 会場50名

参加費用：5,000円 新企画特別価格(会員、会員紹介)

お申し込み先：NPO法人食品安全ネットワーク (ホームページからも可能)

イカリ消毒株式会社内 事務局担当：鴻上宛

FAX：06-6636-2720 TEL：06-6636-2741

会社名	
参加者名	
ご住所	
TEL	
E-mil	