

(社)日本惣菜協会主催セミナー

惣菜管理士フォローアップセミナー

講師テーマ

『食品表示作りの留意点』

『食品製造現場での衛生管理7Sについて』

日時: 2009年11月12日(木)
PM13:00~16:30(受付開始:PM12:30)
会場: **アスティとくしま**
徳島県徳島市山城町東浜傍1
会場までのアクセス<http://www.asty-tokushima.jp>
定員: 100名(定員になり次第、締め切りと致します)

スケジュール

PM13:00~13:05

主催者挨拶 (社)日本惣菜協会 中国・四国支部長 林 香与子

PM13:05~13:10

日本惣菜協会挨拶 (社)日本惣菜協会 会長 石田 彌

PM13:15~14:45

講演テーマ『食品表示作りの留意点』

講師 二瓶 勉氏 元日本生活協同組合連合会畜産部長、日本惣菜協会アドバイザー

(講演内容) 店頭での消費者からの質問を参考にした食品表示作りのポイント

PM15:00~16:30

講演テーマ『食品製造現場での衛生管理』

講師 角野 久史氏 (株)角野品質管理研究所 代表取締役

(講演内容) 食品製造現場での衛生管理向上のための7Sの推進とその効果

参加申し込み: 以下のお申し込み用紙にて、FAXまたはメールにてお申し込みください。

申込み締め切り 2009年10月23日(金)

参加費用: 惣菜管理士・惣菜管理士受講生/**無料** 会員・賛助会員/**無料** 一般/**無料**

惣菜管理士受講生の出席は、集合研修出席扱いとする

お問い合わせ先: 社団法人日本惣菜協会

〒102-0083 東京都千代田区麹町4-5-10 麹町アネックス6F

TEL03-3263-0957 FAX03-3263-1325 担当/大田

会社名	連絡先TEL
参加者 / 役職・氏名	
参加者 / 役職・氏名	
参加者 / 役職・氏名	

申込先 FAX 03-3263-1325 / E-mail ota@souzai.or.jp

受講券の発行は致しません。セミナー当日、本状をお持ちください。