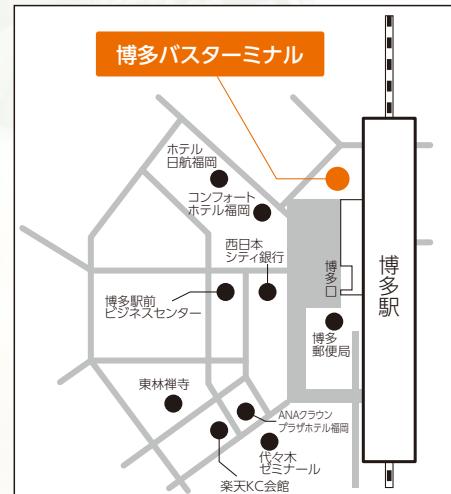


イカリクリンネス大学 福岡講座

食品の高まるリスクに対して 今後進めていくべき取り組み

日 時 2018年6月22日(金)
時 間 13:00~18:00
(受付・展示 12:00~)
会 場 博多バスターミナル大ホール
福岡県福岡市博多区博多駅中央街2-1
博多バスターミナル9F
受 講 料 無料
申込方法 弊社HPからお申し込みください
<http://www.ikari.co.jp/> イカリ消毒 検索
申込締切 準備の都合上、6月15日までに
お申し込みください
なお、先着順に定員(100名)になり次第、
締め切らせていただきます



- JR博多駅(博多口)から徒歩1分
- 天神から100円バスで12分、地下鉄で8分
- 福岡空港から地下鉄で8分

IKARI

イカリ消毒株式会社

食品の高まるリスクに対して 今後進めていくべき取り組み

プログラム(概要)

※講師の変更や終了時間が前後する場合がございます

1. 國際的な食品安全要求の変化と対応 ~FSSC22000要求事項を例に~

Point

FSSC22000要求事項は、国際的な食品安全の懸念を敏感に反映します。食品安全の動向や、食品偽装、食物アレルゲン管理などの具体的な要求事項を解説します。

イカリ消毒株式会社
営業統括部
コンサルティング部
チーフコンサルタント
脇 洋平

【休憩・展示ご案内】

2. 監査会社の視点で考えるHACCPの要点

Point

HACCPシステム構築時には文書化や現場改善など多くの取り組みがあり、全体像がぼやけやすくなりますが、一度、俯瞰して見てみると現在のシステムの構築状況が整理できます。その一例として、HACCPシステムを監査目線で見る方法とポイントをご紹介します。

イカリ消毒株式会社
営業統括部
コンサルティング部
部長
塩田 智哉

申込方法 弊社HPからお申し込みください

<http://www.ikari.co.jp/> イカリ消毒

※FAXでもお申し込みいただけます

受講申込書 以下に必要事項をご記入の上、ご返信ください

E-mailアドレスは必ずご記入ください

貴社名		
住所		
電話番号	FAX番号	
御名前	御所属部署・御役職名	E-mail

IKARI イカリ消毒株式会社 福岡営業所
〒812-0897

福岡市博多区半道橋1-18-19
☎ 092(483)1141 担当:岡本

FAX 092(483)1139

第635回 イカリクリンネス大学 福岡講座

※ 誠に申し訳ございませんが、同業他社の方からのお申し込みは、お断りさせていただく場合がございます。