

第15回セミナー 2月22日(水)開催

あなたの会社は大丈夫ですか???

食の安全・安心セミナー

～お客様から感謝される会社は社員一人ひとりの意識改革から～

食品業界はグローバル化が進み多くの安価な輸入品が店頭に溢れる一方、輸出する食材も広がっています。東京オリンピックの開催が決定し、多くのお客様が海外から来日され、食品トラブル防止に向け厚生省から食品業界への指導が厳しくなっています。そこで今回のセミナーでは現状の課題と改善策について具体的事例を用いてご紹介いたします。

開催日時 ■ 平成29年2月22日(水) 13:30～16:30 (受付13時より)

会場

- エートステーション1階(梅田駅から徒歩10分、南森町駅から徒歩5分)
- 大阪市北区西天満3丁目14番16号 西天満パークビル3号館1階(参加者には詳細地図を送付)

対象者

- 企業経営者 ■ 工場関係者 ■ 品質管理担当者 ■ 食品関係に関する包装・容器企業

内容

- 第1部 食品業界と異物混入クレーム防止 13:30～14:00
- 第2部 HACCP・FSSC22000導入事例 14:00～16:00
- 第3部 無料診断サービス及びQ&A 16:00～16:30

費用

- 参加料としてお一人 2,000円(資料代含む)

講師

- 岩澤 實 氏 クリエイトマネジメント協会 ISO関連主任審査員
常任経営コンサルタント

お申込みは以下の記入欄にご記入のうえ、FAXで送信してください

貴社名		
住所	(〒 -)	
氏名・役職		役職
氏名・役職		役職
電話/FAX	/	
E-mail		

申込み書における個人情報の収集は、他の目的で利用する事は一切ありません。

[主催]クリエイトマネジメント協会
大阪市北区天神橋2-5-21 松原ビル2F
E-mail:info@cmajapan.co.jp
http://www.cmajapan.co.jp

お申込みFAX

06-6356-0144

【お問合せ】フリーダイヤル:0120-155-880

Tel:06-6356-0009 携帯:090-2451-5633 担当 西口

安全・安心の食品工場を創り上げる

「食の安全・安心セミナーのご案内」

平成29年2月22日（水）13：30～16：30

☆当日のセミナー内容

第1部

1. 食品業界の動向
2. 製造工程での異物混入によるクレーム防止について(事例紹介)
3. 5S活動の導入による食品の一般衛生管理基準の確立

第2部

1. HACCPの導入事例
2. FSSC22000の概要と導入事例
(審査での指摘事例含む)

第3部

1. 無料診断サービスについて
2. 質問と回答コーナー

講師のご紹介

●岩澤 實 (いわさわみのる)

クリエイティブマネジメント協会常任経営コンサルタント
ISO関連主任審査員

1964年4月サンスター(株)入社 研究開発部長、研修管理部長として研究全体の管理統括。その後信頼推進部長として全社品質保証体制の確立、製品審査制度の確立、お客様苦情対応と顧客情報システム構築に関わる。1996年4月同社を退職、食品会社の工場改善及びQC活動を指導。

【取得資格】・ISO9001主任審査員・ISO14001審査員補・ISO9100内部監査員・日本検査キューエイ(株)品質審査員・HACCP取得に関する指導員食品安全ネットワーク会員

【指導実績】ISO9001認証取得支援約70社・ISO14001約80社・ISO2200、HACCP指導食品メーカー5社

●お問い合わせは

06-6356-0009 フリーダイヤル 0120-155-880 担当 西口まで



クリエイティブマネジメント協会

大阪市北区天神橋2-5-21 松原ビル2F

E-mail: info@cmajapan.co.jp

http://www.cmajapan.co.jp