

衛生管理強化・コストダウン

より安全な衛生環境へ 食品業界の最新動向を知る！HACCPセミナー

食品工場の衛生管理の指標として県版HACCPも活用されています

また、自社の成長戦略につなげるためにもHACCPの仕組みを知り、

社員の方々とともに食への安全安心の意識を高めビジネスチャンスとしませんか

弊社が手掛けた数多くのコンサルティング実績をベースとし、

事業計画の立て方、国の施策(助成金など)の活用もお伝えします

※CD(マニュアル、手順書等のサンプル)をご参加者に進呈

当セミナーは、食品関連事業者の方だけではなく、

食品関連事業者の方と取引を行う方、食分野への新規顧客開拓を目指す方々も対象としています。

○ 対象者

- ・ 食品製造業および食品取扱事業者の経営者の方、管理者の方
- ・ 食品関連事業者の方と取引が発生する方々
- ・ 大手流通業者等との取引を行っている、またはご検討中の食品製造業の方
- ・ 食品製造業の生産現場のリーダーの方をはじめとするすべてのスタッフの方 など

○ 研修の目的

- ・ HACCPなどの考え方を無理なく取り入れ、すべてのスタッフが確実に実行していただくための仕組み作りの方法を、現場でのコンサルティング実績と数多くの事例をもとに習得する。
- ・ 県版HACCP制度を単なる制度として活用するだけでなく、戦略的な視点でビジネスチャンスにつなげるプロセス(思考)を知り、「成長戦略」に変換する考え方を知る。
- ・ 変革のための事業計画の立て方を知る(必要な国の施策(助成金、教育研修システム)の活用も含めます)。

○ 事例を交えた解説(一部紹介)

- ◇無駄な費用を使わず現状からの改善方法(規模と製造の特性に合わせる)
- ◇施設周辺のごみ、衛生管理方法とは(異物混入、水溜りへの対策等)
- ◇侵入する虫・そ族等への対策・実施方法、汚染に対する対策とは(床の色・素材・施工方法・床からの高さ等)
- ◇ビジネスのチャンスは食品関連事業者の方でなくてもある
成長戦略として県版HACCP制度を活用しビジネスへ発展させる
事業計画の立て方 国の施策を活用してみる
- ◇現場で無理なく実践するための仕組みとは
現場で確実に実行していただくための「仕組み作り」の手法とは フロー図、マニュアル、手順書等のサンプル作成

■開催日：2013年6月5日(水) 9:30~16:30

■場 所：松山市総合コミュニティセンター(松山市湊町七丁目5番地 TEL 089-921-8222)

■参加費：1名様 10,500円(消費税・テキスト代を含む) ◆ 定員：20名

■お問合せ先：株式会社SRSコメンズメント

〒790-0047 松山市余戸南6-4-19 (TEL: 089-974-0878 FAX: 089-974-5878)

HP <http://www.srs-commencement.co.jp/> E-mail: esu@bronze.ocn.ne.jp

(株)SRSコメンズメント 吉森 行

(FAX 089-974-5878)

『HACCP構築セミナー』申込書

貴社名		ご担当者名	
参加予定人数	名	E-mail	
所在地	〒		
TEL		FAX	