

講習会のお知らせ

HACCP

～実践から学ぶHACCP～

義務化に向けて どう現場に導入するか

弊社、株式会社タカヤfactoriaでは東日本の食品を取り扱う企業様のお手伝いをすべく、外部講師を招いてのHACCP勉強会の定例化を計画しております。HACCP義務化に向けてどのように現場の行程を落とし込んでいくのかという理論では無く、実践で役立つセミナーの開催を実施し、各分野のプロフェッショナルから学んで実際の現場で生かせる、その様な取り組みを行って行きたいと考え講習会を開催致します。

食品関連事業に携わる皆様はどなたでも無料で受講できます。
主催：株式会社タカヤファクトリアブランドチーム
HP <http://factoria.jp/>

2016年10月26日(水)

- 日 時：13:00～18:00 (受付12:30より)
- 会場：TKP仙台カンファレンスセンター4階
カンファレンスルーム4A 宮城県仙台市青葉区中央1丁目3-1
- 参加費：無料
- 募集人数：30社 (各企業2名様まで)

- 講師：海老澤 政之 氏
6次産業化中央サポートセンタープランナー
HACCPリードインストラクター (JHTC認定)
建築設備士・ISO22000審査員補・水産HACCP講習修了



佐藤 寛治 氏
元ユナイテッド航空成田機内食保税工場総料理長
元トロントプリンスホテル副総料理長
調理師
国際規格JHTC:HACCP上級コーディネーター
米国食品衛生管理資格者



ファクトリア (株式会社タカヤ)
〒020-8588 岩手県盛岡市本宮五丁目5番5号
TEL.019-659-2811 (代表) FAX.019-658-8811代表
URL <http://factoria.jp> [ファクトリア]で検索

仙台支店 〒983-0841 宮城県仙台市宮城野区原町一丁目3番43号アクス原町ビル202号 TEL.022-253-6411
福島営業所 〒960-8111 福島県福島市五老内町6番26号大喜ビル2階C室 TEL.024-526-2722
東京支店 〒112-0012 東京都文京区大塚五丁目40番18号友成フォーサイトビル7階 TEL.03-3944-8111
その他の支店・営業所 | 岩手 [北上・宮古・釜石・大船渡] 宮城 [気仙沼] 福島 [南相馬]

1930年創業 安心と信頼の〈タカヤのファクトリア〉にお任せください。

〈ファクトリア〉に関するお問い合わせ・お申し込みはコチラ9:00~17:00日祝定休

019-658-9804

東日本エリア [担当] 高橋



カリキュラム

1社2名様
まで(30社)

参加費無料

13:00～ 開催挨拶および講習会趣旨と内容説明／株式会社タカヤ 高橋 格

13:10～ 講演1

製造行程分析から導き出す
食品工場設計手順の解説
～理論から実践へ～

[講師]

海老澤 政之 氏

6次産業化中央サポートセンタープランナー
HACCPリードインストラクター(JHTC認定)
建築設備士・ISO22000審査員補・
水産HACCP講習修了



14:40～ 質疑応答

14:55～ 休憩

15:10～ 講演2

機内食の安心安全をいかに
担保するか、製造現場から
その運用・活用法を学ぶ

[講師]

佐藤 寛治 氏

元ユナイテッド航空成田機内食保稅工場総料理長
元トレントプリンスホテル副総料理長 調理師
国際規格JHTC:HACCP上級コーディネーター
米国食品衛生管理資格者



16:40～ 質疑応答

16:55～ 閉会挨拶株式会社タカヤ 高橋 格

17:00
～18:00 個別相談会 (HACCP、建築、設備、各種補助金等々のご相談を承ります)

第1回HACCP講習会参加申込書

FAX.019-658-8811

会社名:

業種:

所在地:

TEL:

FAX:

参加者 ご氏名:

所属・ご役職:

E-mail:

参加者 ご氏名:

所属・ご役職:

E-mail:

個別相談会の参加

希望する

希望しない



【お問い合わせ】株式会社タカヤ ファクトリアブランドチーム 高橋・大野
ファクトリアホームページ <http://factoria.jp/>からも直接申込できます。