

従業員が知っておくべき

参加無料

# “食品安全”の正しい知識

## セミナー概要

例年、7月から9月にかけて食中毒が発生しやすい時期となります。食中毒防止は食品を取り扱う事業者にとって最も重要な事項であり、正しい知識と正しい食品の取り扱いにより防ぐことができます。

本セミナーでは食品事業者が取り組むべき衛生管理を基本に食品安全管理の実際や食中毒事故事例の原因、対策などを紹介させていただきます。

セミナー講演後相談会を開催して、参加者皆様の個別の課題に対応いたします。(事前予約制)

### ～ 講義内容 ～

- ・食品取扱い現場での7S
- ・食品衛生法の知識（賞味期限の決め方など）
- ・食品安全の危害
- ・食中毒防止の為の正しい知識
- ・食中毒事故事例
- ・事故発生時の対応方法



定員40名（定員になり次第×切）

## 受講対象者

「食」を提供する経営者及び従業員

飲食店、旅館・ホテル、仕出し・弁当

生鮮食料品店、食品加工業

食品関連の配送・卸売事業者

「ウチは大丈夫！」



## 講師紹介

吉澤 正一（中小企業診断士）  
NPO あつぎみらい21 所属

食品企業にて新製品開発、  
生産プロセス開発、ISO  
9001/14001 認証取得  
などを担当



製造現場の経営責任者として長年、食品  
製造 と食品衛生に携わった“食の安全  
と効率化”に精通するエキスパート

# 7月19日(火) 厚木商工会議所

厚木市栄町1-16-15 3F中会議室

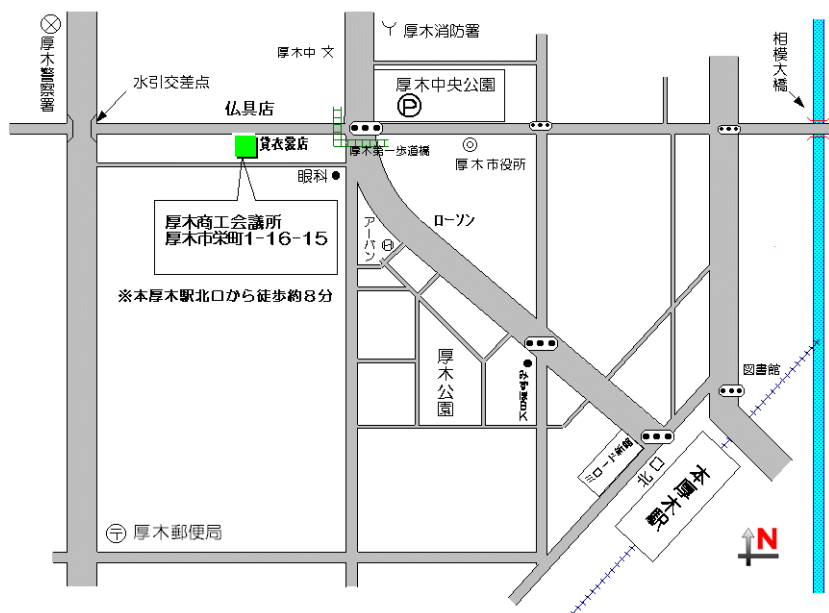
セミナー 14:00~16:00

個別相談会 16:00~17:00

お申込み・お問い合わせ 厚木商工会議所 経営支援課 046-221-2153

お申込は裏面へ

## ▼会場へのアクセス



厚木商工会議所  
厚木市栄町1-16-15  
3F 中会議室

小田急線 本厚木駅下車  
北口から 徒歩8分

お問い合わせ先  
厚木商工会議所 経営支援課  
046-221-2153

厚木商工会議所主催

## “食品安全”の正しい知識 セミナー申込書

(FAX送信先：厚木商工会議所 経営支援課 046-222-0607)

会社・団体名		業種	
所属部署		役職	
氏名			
住所			
TEL		FAX	
メールアドレス			

個別相談会	希望する ・ 希望しない (いずれかに○をして下さい。)
(希望者のみ) 相談内容	

※申込者の個人情報を第三者に開示・提供することは致しません。但し、上記利用目的を達成するために必要な範囲内で、業務委託先に提供する場合がございます。