

知らなかった…

ではすまされない!!



● 食品事故 ● 表示の間違い 異物混入 品質劣化 …

6次産業化

食品加工の 危機管理セミナー

食品加工担当者
必聴!!

トラブルを未然に防ぐための
知識と危機管理が
あなたの会社の未来を左右します!

消費者の食品への安全意識の高まりに伴い、食品の安全性、信頼性の向上を図っていくことが、食品を取り扱う企業に今求められています。一旦食品事故を起こしてしまうと、重大な経営危機となることから、危機を未然に防ぎ、万が一危機が発生しても迅速・適切に対応できる安全・安心のマネジメントを徹底することが重要です。

本セミナーでは、食品の製造・販売におけるコンプライアンス(食品衛生法・JAS法・景表法・薬事法等への法令順守)と食品を取り扱う時の『危害』について具体例を交えながら解説いたします。6次産業化に取り組む農林漁業者はもちろん、食品製造・流通に関わる食品加工メーカーや販売業の皆様の積極的なご参加をお待ちしております。

開催日時

平成27年

2月27日(金) 14:00~16:00

【開催場所】 群馬県商工会連合会 2階大研修室

【テーマ】 『食品の製造・販売におけるコンプライアンス(法令順守)と危機管理について』

【講師】 岡本 弘正 氏 (元株式会社ニチレイ 開発責任者)

主催/群馬県・群馬県6次産業化サポートセンター

参加費
無料
定員50名

お問い合わせ先

群馬県6次産業化サポートセンター
(群馬県商工会連合会内) 担当: 根岸・橋本

☎ 027-231-9779