

岡崎商工会議所 会員事業所の皆さまへ

どなたでもご参加いただけます。お申込みをお待ちしております！

岡 崎 商 工 会 議 所
食品・サービス部会長 早川勝博



2月例会のご案内

「一般衛生管理の重要性と低温調理等における食中毒予防のポイント」

本例会では、飲食店や食品製造業で取り組むべき衛生管理と、低温調理における注意点等について学ぶセミナーを開催いたします。実務を担当される皆様にぜひお聞きいただきたい内容ですので、是非皆様お誘い合わせのうえご参加ください。お待ちしております。

- 日 時 **2月21日(水)**
15時～16時30分
- 会 場 岡崎商工会議所 1階 大ホール
- 講 師 有限会社食品環境研究センター
取締役 新蔵 登喜男 氏
- 参加費 無料

【講師経歴】

1983年信州大学卒業後、食品関連企業にて勤務。その後、2002年に(有)食品環境研究センター設立。食品の生産者・製造者・飲食店への食品安全コンサルティング業務や、全国及び海外への2者監査を1,000社以上実施。2015年には(公社)日本食品衛生協会 技術参与をはじめ HACCP 研修講師や HACCP 検討会委員、HACCP 手引書作成委員等を歴任。2019年に NPO 法人食の安全と微生物検査理事を務め現在に至る。



【お申込み】お手数ですが、以下①②のいずれかの方法で2/16(金)までにお申込みください。

①メールから



shokusa@okazakicci.or.jp

②FAXから



以下に必要事項をご記入のうえご送信ください

岡崎商工会議所 食品・サービス部会担当：林結花・板倉・松岡 ☎53-6161/✉shokusa@okazakicci.or.jp

----- < 返信用 (切り取らずにご返信ください) > -----

FAX 53-0101

食品・サービス部会 2月例会 [2月21日(水)]

参加します！

事業所名 _____ TEL _____ FAX _____

ご参加者名 _____

ご記入いただいた情報は、本部会の各種連絡・情報提供に使用させていただくほか、参加者名簿として講師にお渡しします。