

正しいお肉の知識について

日頃は香川県食肉生活衛生同業組合の諸事業にご協力頂き、またお肉を美味しく食べて頂いてありがとうございます。

今年はいろいろなところで災害が多かったように思います。その際に皆さんがよく口にしていたのが、「食中毒の予防」「衛生管理」等々、そこで今回皆様に“正しいお肉の知識について”と題して「家庭での一般衛生管理や食中毒予防に関する情報」を今一度認識していただきたいと思います。

お忙しい中恐縮ですが、是非お誘いあわせの上聴衆いただければ幸甚です。

記

1. 日時 平成28年11月8日(火) 13:30~15:30
2. 場所 香川県社会福祉総合センター7階第1中会議室
3. 参加費 無料

講師プロフィール 海老澤 政之(えびさわ まさゆき)氏
特定非営利活動法人 近畿HACCP実践研究会
理事・事務局長

ISO22000審査員補・建築設備士
JHTC HACCPリードインストラクター
著書・メディア出演等

共著:ここが知りたかった! FSSC22000・HACCP対応工場
改修・新設ガイドブック(日本規格協会 2015年)
月刊HACCP「シリーズ・伸びる企業の安全確保・品質管理」についてのインタビュー記事掲載(2015年9月号)



主催 香川県食肉生活衛生同業組合

『 生活衛生セミナー 参加申込書 』

参加者	郵便番号	
	住所	
	参加者氏名	(男 ・ 女) ----- (歳)
	電話番号	
参加者	郵便番号	
	住所	
	参加者氏名	(男 ・ 女) ----- (歳)
	電話番号	

087-832-9013 まで FAXでお送りください。

申込み締め切り日 10月31日(月)