

食品業界 経営者、品質管理専門家対象

「食の安心ポイントセミナー」

～異物混入問題、事業継続計画、危機管理問題など～

日時 : 6月26日(火)13時30分～16時15分

場所 : 株式会社トーホー本社西館5F会議室

〒658-0033 神戸市東灘区向洋町西5丁目9番

費用 : 無料 ※席数に限りがございますのでお早めに御申込ください

● 混入異物に遺されたメッセージを読み取る

～発生原因を究明し、現場の改善へ～

パリーノ・サーヴェイ(株) センター長 辻本 崇夫
(株)トーホービジネスサービス 品質保証部長 汪 陽

● 事業継続計画(BCP)で完成する、本当の生き残り戦略

～経営戦略、FSSC22000認証などを本当に活かすBCP～

アズポート(株) 代表取締役 藤原 博

● 工場徹底清掃へのお手伝い(泡洗浄・落とせる2つの法則)

～5Sの徹底で品質管理～

株式会社シー・アイ・シー 食品事業部部長 吉田 荘一郎

● 製造工場様への提言 (小売店は困っています)

(株)トーホービジネスサービス 営業部 青木 豊

お問い合わせ 株式会社 トーホービジネスサービス **T-Biz**

Tel 078-845-2475

〒658-0033 神戸市東灘区向洋町西5丁目9番
(神戸市東灘区六甲アイランド内)



担当



(株)トーホー 神戸本社

● お申し込み:下記にご記入の上、このままFAXで
お送りください。FAX: 078-385-2027

貴社名							(フリガナ) お名前	(合計 名様)
所在地							ご連絡先 電話番号	
貴社業種 (該当に○印を)	食品メーカー		食品商社		外食関連		※その他	(※ご業種をご記入下さい)
E-mail								

【企業情報及び個人情報の取扱について】

本申込書に記載いただく企業情報及び個人情報については、今回のセミナーに関するご連絡・運営や今後開催するセミナーのご案内に使用し、ご本人の承諾がない限り、その他目的以外の使用・主催者以外の第三者への提供をすることはありません。