

厨房業務の課題解決セミナー

参加

無料

HACCPにも対応！

人材不足解決とコスト削減も実現

第1部

株式会社 **ナリコマ** エンタープライズ

ニュークックチルで人材不足解決とコスト削減 再加熱カートを用いたニュークックチルセミナー

クックチル方式20年の実績。
人材不足から食事提供の危機??
これからの給食運営を安定化させるために
新たな方法をご提案致します。



第2部

 **Ragga** 株式会社 ラガワークス
Works

食品衛生法の一部改正に伴う給食事業者の対応について ～営業許可の届出とHACCP制度化～

HACCP制度化と時代背景とは？新調理を取り入れる時の安全確認は？
最新情報をご説明致します。



矢島秀章氏プロフィール

(株)ラガワークス顧問/(株)Food・Safety代表取締役

- 1997年 米国食品検査視察、株式会社BMLフード・サイエンス設立
- 1998年 食中毒判定簡易キット HACEPメイト特許開発
食品検査、工場監査、衛生点検、従業員教育指導、通信教育など
- 2019年 株式会社Food・Safety代表
講演・執筆および食品企業経営、業務改善、製品開発、品質管理支援
現在に至る
- ・HACCP導入協議会認定インストラクター・ISO22000審査員補
- ・東京都・札幌市食品衛生認証審査員・JFS-A/B監査・判定員
- ・JFS2010-2021展示会実行委員

セミナーお申込み用紙

FAX番号

03-5357-7681

参加希望の日時にチェックマークを入れてください

合同オンラインセミナー

	日時	セミナー
	第一部 7月17日 (土) 13:00~14:00	~第一部~ ニュークックチルセミナー
	第二部 7月17日 (土) 14:00~15:00	~第二部~ HACCAP導入セミナー
	第一部 8月20日 (金) 13:00~14:00	~第一部~ ニュークックチルセミナー
	第二部 8月20日 (金) 14:00~15:00	~第二部~ HACCAP導入セミナー

基本情報をご記入ください

貴法人名	貴施設名
ご住所	
Tel	Fax
Mail	
ご出席者さま名	お役職
ご出席者さま名	お役職