

ISO22000『食品安全マネジメントシステム』マルチセミナー

食品安全ISOで経営基盤強化セミナー

食品安全のISO認証取得で消費者の要請に応える組織作り

【開催日】 2007年6月7日(木) / 13時55分～16時15分

【会場】 『グランシップ』(静岡県コンベンションアーツセンター)9階904号 会議室

【講演内容】 HACCP/ISO22000認証取得のための食品工場づくり

【講師】 蘆田 恭正(株式会社芦田工務店 代表取締役)

【講演内容】 ISO22000(食品安全)の概要と国内の動向について

【講師】 林 祐介 氏

(BSIマネジメントシステムジャパン株式会社 FSMS技術エキスパート)

【参加費用】 3,000円(税込)

参加申込書

お名前	フリガナ		
貴社名			
部署名			
ご役職			
ご住所	〒		
TEL		FAX	
E-mail			

【FAX番号】 **054-352-6924**

※個人情報の取扱について

本セミナーの運営に必要な事務作業や高橋海事ISO労務事務所の開催する各種セミナー、業務などのご案内を送付する目的のみに使用し、情報漏洩防止に必要な措置を講じて厳重に管理致します。

【申込先】

高橋海事ISO労務事務所
所長 高橋義久(行政書士)

住所: 静岡市清水区港町1-6-4 フタバコービル内
TEL: 054-351-7065 FAX: 054-352-6924
E-Mail: t-kaiji-iso-roumu@mountain.ocn.ne.jp