

静岡県文化財団グランシップ9階 908号会議室

**ISO22000認証取得で食の安全・安心を担保！**

リンク URL <http://www.at-s.com/bin/tnc/event/e0040.asp?no=J486446961>

 この情報を友達にすすめる

※ブラウザ・メールソフトによっては右のボタンで起動したメールの内容が正しく表示されていない場合がございます。その際はリンク URL を直接コピーしてご利用ください。

● **食品安全ISO22000規格のわかりやすい解説**

■ 食品安全に熱い静岡県の食品事業者のISO22000(食品安全マネジメントシステム)のニーズにお応えして、1年8ヶ月ぶりに、FSMS 業界第一人者のお一人西浦孝輝様を講師にお迎えして2010年(平成22年)2月15日(月)グランシップにて開催します。

《 ISO22000導入メリット 》

- 【1】食品安全マネジメントシステムの構築・運用が図られる
- 【2】安全な食品の製造サプライチェーンのプロセスに関わる社員認識が高まった
- 【3】消費者・顧客の信頼が高まり、企業イメージやブランドの向上につながった
- 【4】監督官庁・サプライヤー等利害関係者による二者監査・査察に対応できる
- 【5】新規マーケット参入や新規顧客開拓等、儲かるISOとして営業戦力となる



**イベント情報**

会場:	静岡県文化財団グランシップ9階 908号会議室 <a href="#">地図→</a>
開催日:	2010年2月15日(月)
開催時間:	13時15分受付開始 13時45分開始 16時30分(途中10分間休憩)
駐車場:	駐車場あり
料金:	5,250円(消費税込み)
主催・共催・後援など	高橋海事ISO労務事務所
問い合わせ先:	高橋海事ISO労務事務所／高橋 TEL:054-351-7065
ホームページ:	<a href="#">高橋海事ISO労務事務所</a>

**備考**

《 セミナーの対象者・対象企業様 》

★ HACCPやISO22000の導入をお考えの食品事業者の皆さまに、是非ご参加していただきたい内容のセミナーです。

★ また、HACCPやISO22000の導入先で、必ずしもPDCA等の運用が出来ていない、よく解らないなど、日頃からISO22000が今一步理解できずに来てしまった企業の皆さま

★ ISO22000の規格の概要を社内では“わかりやすく”社員教育できない皆さま

★ “これは良い”と“わかり易さ”で定評の西浦孝輝講師から再度勉強したい品管の皆さま

★ 当事務所のご支援をお考えの皆さままでコンサルタントのスキルを見たいと思っている方々