

第115回 食品の安全・安心講座（米虫塾）のご案内

日時：2022年7月30日（土）13:00～17:00（受付12時半より）

参加費用（資料代含む） 食品安全ネットワーク会員及び紹介5,000円
一般の方8,000円

主題：食品産業の品質管理

第一講演：熱殺菌工学③ 熱殺菌工学からみたHACCPプラン作成時の留意点 4回の3回目
（13:10～14:10） 東洋食品工業短期大学 准教授 宮尾 宗央先生

第二講演：FME Sの紹介と演習（仕掛学第二弾）
（14:20～16:30） トランジションサポートセンター 柴田 圭介様

第三講演：クリーンコンサル
（16:30～17:00） (株)グローバルクリン 代表取締役 税田 和久様

※新型コロナウイルス肺炎の感染防止対策として広い部屋をご用意。

※感染防止対策実施の上ご参加をお願いします。

※WEB参加の場合は次ページの要領にてお申し込みください。

会場：大阪産業創造館
5階 研修室E

大阪メトロ堺筋本町下車 2番、
12番出口

大阪市中央区本町1-4-5

電話：06-6264-9888



終了後に近くの中華料理店にて情報交換会を行います。講演、情報交換会の両方についてご連絡をお願いいたします。情報交換会参加費：別途約3,000円～3,500円程度。

会場準備の都合上7月28日（木）までにお申し込みください。

所属名	ご芳名	情報交換会 ○	
		出	欠
		出	欠
		出	欠

お申し込み先：NPO法人食品安全ネットワーク事務局担当
イカリ消毒株式会社 大阪オフィス 大阪市中央区難波5-1-60 なんばスカイ15階
TEL 06-6636-2741 FAX 06-6636-2720
担当 鴻上 高 Fu3jim@mopera.net 又は t-kogami@ikari.co.jp

食品の安全・安心講座 WEB参加ご希望の方

WEB参加申込書

米虫塾のWEB参加および価格はNPO法人食品安全ネットワーク会員または会員に紹介された方に限らせていただきます。

※遠方の為参加したくても参加できない会員様、新型コロナ対策で外出を控えておられる会員様大歓迎。

WEB参加会員様特別価格

3,500円

所属名(会社名)	ご芳名	メールアドレス
		当日つながる電話番号(携帯など)

銀行名：三井住友銀行 京都支店（店番496）

口座：普通 9479644

名義：特定非営利活動法人 食品安全ネットワーク

※お振り込み期限：2022年7月22日（金）

※手数料はお申込者様にてご負担お願いします。

※登録している会員名でお振り込みお願いいたします。

※WEB参加の場合の領収書は振り込みのご利用明細にてかえさせていただきます。

※お振り込みを確認後7月27～29日を目処にZOOMのご案内と配布資料をお送りいたします。