

第21回

折兼 衛生管理WEBセミナー開催のご案内

拝啓 貴社ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼を申し上げます。

食品企業における自社製品への賞味・消費期限設定は、食の安全性のみならず、収益性の面でも大変重要な項目です。

しかしながら、自社製品への正しい期限設定ができているのか、根拠を聞かれると不安に感じる方もいらっしゃるのではないのでしょうか。

また、フードロス問題に対応すべく、自社製品のロングライフ化を検討したいけれど、具体的な方法がわからないという方もいらっしゃるのではないのでしょうか。

そこで、折兼では、食品の検査会社で長年にわたり業務に携わっておられる講師をお招きし、食品の賞味・消費期限設定をテーマとして、2回にわたるセミナーを開催いたします。

このセミナーに参加することで、期限設定についての理解を深め、貴社製品の品質管理ルール強化の一助となれば幸いです。多数のお申込みをお待ちしております。

敬具

テーマ

「賞味・消費期限の設定方法」～保存試験・加速試験の活用～

セミナー内では、食品防御や衛生管理全般に関しての「質疑・応答コーナー」も設けます。

「賞味・消費期限」をテーマにしたセミナーを2回に分けて開催いたします。
次回は11月20日（水）を予定しています。

日時

2024年7月24日（水） 14：00～15：00

対象

全食品事業者

※食品事業者でない方の参加はお断りする場合がありますので、あらかじめご了承ください。

参加費

無料

講師

株式会社環境科学研究所 分析事業部 次長 柏木 隆頼 氏

【講師略歴】

- ・環境科学研究所 食品分析センターにて、検査業務に従事。
- ・農林水産省「食品の品質管理体制強化対策事業」事務局長
(2018年度主催:環境科学研究所)
- ・岐阜県HACCP研修会講師(2020年度、2021年度)
- ・技術士(環境・総合技術監理部門)/環境計量士/臭気判定士
- ・公益社団法人日本技術士会 登録グループ 食品技術士センター登録会
- ・著書「実践版図るHACCP」(共著)



開催方法

Zoomオンラインセミナー

申込方法

下記の専用ページにて申し込みをお願いいたします。

https://orikane.satori.site/eisei_the21th_webseminar?_ga



問合せ先

(株)タニモト 営業担当、
または、直接の場合(株)折兼 衛生管理WEBセミナー事務局
eisei_style@orikane.co.jp

「衛生関連商品」に力を入れています

株式会社
タニモト

本部:769-0104 香川県高松市国分寺町新名72-3

TEL(087)874-5757 FAX(087)874-5564

松山(営): TEL(089)958-2884 FAX(089)958-7988

徳島(営): TEL(088)653-2628 FAX(088)653-2574

新居浜(営): TEL(0896)29-5528 FAX(0896)29-5538

高知(営): TEL(088)866-5505 FAX(088)866-5532

岡山(営): TEL(086)441-6615 FAX(086)441-6625