

西暦

| 2018年 (平成30年) | 2017年 (平成29年) | 2016年 (平成28年) | 2015年 (平成27年) | 2014年 (平成26年) | 2013年 (平成25年) |
|--|---|---|--|---|---|
| <p>平成30年8月30日 平成30年10月15日</p> <p>HACCP制度化で今後求められる現場の対応」 HACCP キャリア・デイベロップメント株式会社 代表取締役 清未浩一 様</p> <p>「正しい食品表示していますか?」食品表示法に正しく対応するために」 株式会社サンリッチ 営業・商品部 営業三課 品質管理担当 課長 川原章裕 様</p> <p>■平成30年度 食品実務者セミナー（久留米・福岡会場）【久留米シティプラザ】 PR 博多シティ</p> | <p>平成29年3月9日</p> <p>■平成29年度 食品セミナー（大分）【ホルトホール大分】</p> <p>「環境分野についての業務案内」 大分営業 安倍 輝</p> <p>「食品衛生業務のご案内」 福岡営業 帖佐 知子</p> <p>「HACCP義務化に向けていましておくべきこと」 大分から発信する「世界おもしろ」</p> <p>一般社団法人日本HACCPトレーニングセンター専務理事 杉浦嘉彦 様</p> <p>■平成29年度 食品・衛生実務者セミナー（福岡） PR 博多シティ</p> <p>「HACCP義務化に向けていましておくべきこと」 株式会社鶏卵肉情報センター 代表取締役社長 株式会社法人日本HACCPトレーニングセンター (HTC) 専務理事 杉浦嘉彦 様</p> <p>「食品製造現場における微生物制御と洗浄の実践ポイント」 三重大学大学院 生物資源学研究所 生物圏生命科学専攻 教授 福崎 智司 様</p> | <p>平成28年10月4日</p> <p>■平成28年度 食品・衛生実務者セミナー（福岡） PR 博多シティ</p> <p>「食品の品質保持に適した包材の選択」 凸版印刷株式会社 九州事業部 南 浩紀 様</p> <p>「食品および原料の汚染細菌とその対策」 九州大学大学院 農学研究院 生命機能科学部門 宮本 敬久 様</p> <p>「食品への異物混入発生状況について」 九州食品分析センター 日高 絵美</p> | <p>平成27年10月2日</p> <p>■平成27年度 食品・衛生実務者セミナー（福岡） PR 博多シティ</p> <p>「備えよう!ノロウイルス対策」 サラヤ株式会社九州営業所 食品衛生サポート部 拠点長 窪田 佳恵 様</p> <p>「食品防衛およびその視点から見た異物混入への対応」 新潟薬科大学 応用生命科学部 教授 浦上 弘 様</p> | <p>平成26年10月23日</p> <p>■平成26年度 食品・衛生実務者セミナー（福岡） PR 博多シティ9階会議室1</p> <p>「分析施設及び受入体制のご案内」 九州食品分析センター 帖佐 知子</p> <p>HACCPの考え方 最近の動向について」 新潟薬科大学 応用生命科学部 教授</p> <p>日本HACCPトレーニングセンター理事長 浦上 弘 様</p> | <p>平成25年6月21日</p> <p>■食品事業者としての食の安全に対する取組（福岡） PR 博多シティ9階会議室2</p> <p>三菱化学メディアエンス様との共同開催</p> <p>「今どきの消費者事情、食事情への対応」企業と消費者の相互理解を求めて」 公益社団法人 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会 大津 英樹 様</p> <p>「一般衛生管理の運用と検査のかかわり」 九州食品分析センター 蒔崎 芳明</p> <p>「食品表示調査のご提案」 三菱化学メディアエンス株式会社 寺崎 幸則 様</p> |