

ARMA SEMILAR

アルマ経営研究所のコンサルタントが
講師を務めるセミナーシリーズ。

中小企業の HACCP 導入手順！！

我が社なりのHACCPを 考えてみませんか？

平成30年の食品衛生法の改正で、原則としてすべての食品等事業者は一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理が求められます。

厚生労働省が言う、①世帯構造の変化、②調理食品、外食・中食への需要の増加等の食へのニーズの変化、③輸入食品の増加など食のグローバル化の進展、といった「食や食品を取り巻く環境変化」は、中小の食品等事業者にとって差別化を通じたビジネスチャンスでもあります。“我が社なりのHACCP”を考え、ビジネスチャンスを掴む第一歩として、本セミナーをぜひご活用ください。

2019 01/25 [FRI]

13:30 ~ 16:00 参加無料

申込締切 1月24日 定員30名

会場 / KEビル2階会議室

岡山市北区下石井2-1-10 岡山駅から徒歩10分(1階はセブンイレブン)
駐車場はございませんので、周辺のコインパーキングをご利用ください。



講師 大賀 隆裕

中小企業診断士、薬剤師、医療経営士2級、
HACCPコーディネーター。専門ジャンル：知識
創造経営(ナレッジマネジメント) / 新規技
術開発支援 / 特許明細書作成支援 / 統計手法・
実験計画法 / ミドルマネジメント人材育成

1988年 岡山大学 大学院 薬学研究科 修了

クロリンエンジニアズ株式会社 入社

1990年 ジャパンゴアテックス株式会社 入社

2010年 株式会社ラブドラッグス 入社

2016年 中小企業診断士、医療経営士2級 取得

2017年 (株)アルマ経営研究所 経営コンサルタントに就任

主な実績

経営改善計画策定支援、商工会 社会人研修 など



参加申込・お問い合わせ FAX 086-223-5966 TEL 086-225-3635

FAX またはお電話にてお申し込み下さい。ご不明な点がございましたらお気軽にお問い合わせください。

株式会社アルマ経営研究所 アルマ経営研究所は、「地域と企業の発展が私たちの願いです」をモットーに
岡山市北区下石井2丁目1-10 KEビル7階 昭和59年の創業以来、地域と共に歩むコンサルティング会社として活動しております。

フリガナ お名前		会社名	
電話番号		受講人数 (ご本人様含む)	人