‘栄研’精度管理フォローアップセミナー

貴社、益々ご盛栄のこととお慶び申し上げます。 また、平素より格別のお引き立てを賜りまして、厚く御礼申し上げます。
この度、食品微生物検査担当の方を対象とした『‘栄研’食品微生物検査精度管理サーベイのフォローアップセミナー』を開催いたします。 食材をベースとしたサーベイ試料の調製及び評価や試験技術向上のための重要な管理ポイントを解説いたします。
皆様のお役に立てればと考えております。 ぜひご参加賜りますようご案内申し上げます。

日　時　2018年2月23日（金）13:00～16:40

会　場　CIVI新大阪研修センター
大阪市淀川区西中島３－９－１３（裏面の地図をご参照ください）

定　員　100名　【 締切予定日　２月１９日(月)】
※締切日前でも定員になり次第、受付を中止させていただきます。予めご了承ください。

参加費　ご招待（無料）

お申込　栄研化学株式会社ホームページよりお申込みください。
URL　http://www.eiken.co.jp/efs

セミナー概要

12：30～
受付開始

フォローアップ講演
- サーベイ試料の調製及び評価
- サーベイ試験結果と評価
- 参加者が採用した試験方法の集計
- 外れ値となる要因の考察
- 試験技術向上のための管理ポイント
- 質疑応答

一般財団法人 日本食品分析センター　齋藤 明美 先生

特別講演
「HACCPシステムにおける食品安全管理のあり方」
公益社団法人 日本食品衛生協会
小久保 彌太郎 先生

セミナーの詳細は、
裏面をご覧ください。

‘栄研’精度管理フォローアップセミナー

プログラム

1

13：00～14：30

フォローアップ講演　part 1

- サーベイ試料の調製及び評価
- サーベイ試験結果と評価
- 参加者が採用した試験方法の集計
- 外れ値となる要因の考察
- 試験技術向上のための管理ポイント
- 質疑応答

一般財団法人 日本食品分析センター　齋藤 明美 先生

14：30～14：50

休憩

2

14：50～16：20

特別講演

「HACCPシステムにおける食品安全管理のあり方」

公益社団法人 日本食品衛生協会　小久保 彌太郎 先生

ACCESS & MAP

- JR 新大阪駅
- 地下鉄御堂筋線 新大阪駅

徒歩7分

- 地下鉄御堂筋線 西中島南方駅
- 阪急 南方駅

徒歩4分

〒532-0011
大阪市淀川区西中島3-9-13
NLC新大阪8号館

ＣＩＶＩ新大阪研修センター
TEL：06-6160-5888(代表)

栄研化学株式会社