

基準 B から A へ 各種セミナーの御案内

このたび、弊社教育部において、
基準 B を導入された企業様、導入を検討されている企業様、リテール HACCP 導入研修、
リテール分野でのコンサルを目指している皆様を対象とした
実践的な **Web、集合、訪問** のセミナーを企画致しております。
ご興味をお持ちいただけましたら、ぜひともご受講をご検討下さい。



まず **割安な内容説明 講習会** がお勧め

Web 13:00~14:00 1,500 円(税別)
「B 基準から A へ」の説明 終了後 質問時間設定

テキスト代 3,000 円 (税、送料別)
niko2-naka@diary.ocn.ne.jp



割安な内容説明 講習会 終了後
下記 3 セミナー からお選び下さい

● 現場対応型 セミナー

Web 3名まで @20,000 円(税別)
13:00~13:30 「B 基準から A へ」セミナー終了後
13:40~14:00 質問受付(事前アンケート含む)
14:00~15:30 (説明・質疑各 15 分)
15:30~16:00 まとめ

集合 3名まで @20,000 円(税別) 随時
13:00~16:00 南森町サテライトオフィス

訪問 @20,000 円(税、交通費別) 随時



お問い合わせは、下記へ

有限会社 バンテージ
530-0047 大阪市北区西天満 3 丁目 6 番 22 号日宝北大坂屋ビル 406
管理部 中西知佳絵：メール：niko2-naka@diary.ocn.ne.jp
FAX：06-6367-5287

個別講習会 申込書

申込書に記載の上、下記へ メール、FAX 又は、郵送して下さい。

有限会社 バンテージ

〒530-0047 大阪市北区西天満 3 丁目 6 番 22 号日宝北大坂

管理部:中西知佳絵

メール : niko2-naka@diary.ocn.ne.jp

電話/FAX : 06-6367-5287 (直通)屋ビル 406

種別 「選択して下さい」	ZOOM (集合、訪問 希望の場合は、チェックして下さい)
会社名	
担当者(代表)	
参加者氏名	
担当者 連絡先 電話	
担当者 メールアドレス	
質問したい内容 よくある質問 (選んでください)	<ol style="list-style-type: none">1、店舗と工場の HACCP 違いを説明して下さい。2、店舗の危害分析の方法を、簡単に説明して下さい。3、3 つに分ける方法(プロセスアフロー千)を簡単に説明して下さい。4、焼肉の様な小さい肉片の中心温度の測り方を教えてください。5、ハンバーグ、焼き鳥などのモニタリング方法を教えてください。6、モニタリングとして湯気、肉色、肉汁を使う方法を教えてください。7、それぞれの店舗に、リテール HACCP を導入したい。
その他 質問事項 (自由にどうぞ)	