

2017年度下期（7月～12月）開催予定セミナー

世界に通用する衛生管理の体制づくりとその検証、それらを担当し得る業界各社の人材育成の一助となることを願い、2017年下期（7月～12月）の研修講座を以下の通りご用意しております。ぜひご活用ください。

- セミナーの詳細は、**募集が開始され次第**、ダイレクトメール、弊社HP「セミナー案内」等でご案内いたします。
- お問合せ：株式会社サイエンスフォーラム TEL: 04-7128-5461/FAX 04-7184-7912 E-mail: info@science-forum.co.jp

セミナータイトル	開催日時	会場	受講料 (税別)
2017年度 入門講座 初めての食品微生物 第2講座 微生物事故から工程改善へ	7月7日（金） 10:00～17:00	連合会館 （新御茶ノ水駅B3出口すぐ）	38,000円
食品工場における水の再利用と省水を考える	7月13日（木） 10:00～17:00	フォーラムミカサ エコ （JR 神田駅より徒歩5分）	38,000円
フードディフェンスの新たな構築と実践	7月20日（木） 10:00～16:30	飯田橋レインボービル （JR 飯田橋駅より徒歩6分）	38,000円
2017年度 低温微生物集中講座	8月3日（木） 10:30～16:00	飯田橋レインボービル	33,000円
[2017年度 食品微生物検査の相談所] 通常検査で検出困難な微量有害微生物の 迅速判定法と工程管理	8月24日（木） 10:00～16:30	連合会館	38,000円
新しい食品表示基準の実務 2017 －機能性表示食品を除く－	9月7日（木） 10:00～17:00	フォーラムミカサ エコ	38,000円
2017年度 レトルト食品技術講座	9月13日（水） 10:00～17:00	連合会館	38,000円
2017年度 食品安全のための工場点検 ワークショップ	9月21日・22日 21日 10:00～17:30 22日 9:30～17:00	フォーラムミカサ エコ	60,000円
法令から学ぶ 食品衛生・表示規制の考え方とその根拠	10月6日（金） 10:00～17:30	フォーラムミカサ エコ	38,000円
食品企業のお客様対応の実践ノウハウ	10月20日（金） 10:30～16:00	飯田橋レインボービル	36,000円
食品殺菌の効果・性能を徹底検証する	11月1日（水） 10:00～16:30	フォーラムミカサ エコ	38,000円
リステリアの食品危害性と制御法の徹底 検証	11月10日（金） 10:00～16:50	フォーラムミカサ エコ	38,000円
[第2回] 損傷菌の評価・制御への 新しいアプローチ	11月22日（水） 10:00～17:00	フォーラムミカサ エコ	38,000円
2017年度 ロングライフチルドの基盤 技術と高品質化	12月15日（金） 10:00～16:50	連合会館	38,000円
業態が溶け始めた外食と中食～進行する食 のボーダレス化への加工食品の対応策～	12月上旬	未定	38,000円