

開催時間にご注意ください。

受講料:500円  
定員:20名

～食品事業者の危機管理～

# 食品事故の対応とその予防

平成28年 2月 24日（水曜日）午後1：30～午後3：30

会場 I P Cビジネススクエア  
新潟市中央区西堀通6番町866番地 NEXT 21 12F

内容	<p>1. 食品業界の事故は何故起こるのか？</p> <p>2. 事故が起こった際の対応</p> <p>3. 食品事故を防ぐ</p>
対象	<p>食品事業者および食品業界への進出を目指す方など</p> <p>上記の方以外にも、テーマにご興味をお持ちの方なら、どなたでもご参加いただけます！</p>

- ・ 本セミナーでは、中小規模の食品事業者が知っておくべき「危機管理の基本」について、数々の危機管理コンサルティングを手掛ける専門家が、わかりやすく解説します。
- ・ 食中毒事故や回収事故などの危機に対して、何故発生するのか、発生したらどのような対応を求められるのか、そしてそれらが発生してもスピーディーに解決するにはどうしたら良いのかなど、具体的な対応ノウハウや留意点をお伝えします。
- ・ 食品事業者の方はもちろん、食品業界へ進出を目指す方にもおすすめの内容です。

講師 永橋 洋典 氏 AIU損害保険株式会社

リスクコンサルティング部  
カスタマーサービス課 課長



火災、労働災害、製造物責任、危機管理、個人情報漏洩など「企業が抱える様々なリスク」を施設・労務・製品・情報などの観点から調査・原因分析を行ない、「リスクマネジメント」の手法を用いた「事故防止対策」ならびに「事故発生後の危機管理」などのコンサルティング業務に従事する。

お申し込み・お問合せ：

(公財)新潟市産業振興財団(通称:新潟IPC財団) ビジネス支援センター  
〒951-8061 新潟市中央区西堀通6番町866番地 NEXT21 12階

TEL: 025(226)0550 FAX: 025(226)0555 info@niigata-ipc.or.jp



## 会場



**新潟IPC財団ビジネススクエア**  
(IPCビジネス支援センター別室)  
新潟市中央区西堀通6番町866番地  
NEXT21 12F

※専用駐車場はありませんので、周辺駐車場  
をご利用ください。

## 定員・受講料

■定員:先着20名  
※定員になり次第締め切りとなります。

■受講料:500円

### ■お申し込み方法

IPCビジネス支援センターのホームページ、または電話・FAXにてお申し込みください。

FAXでのお申し込みは、下記をご記入のうえご送信してください。

**FAX 025(226)0555**

ホームページからもお申し込みいただけます。

## 食品事故の対応とその予防

申込者氏名	フリガナ	平成28年2月24日(水曜日) 午後1:30～午後3:30	
会社名	フリガナ	会社所在地	(〒 - )
電話	( ) -	FAX	( ) -
E-mail	※受講受付確認メールを送りますので お間違えないようにご記入ください		