相談申込

＊裏面参照

訪問

助言

専門家の

紹介・派遣

問題・

課題の

切り分け

更にアドバイスが必要な場合には・・・

食品メーカー向け

食の衛生管理

現場でアドバイス



大手食品メーカーでの

豊富な経験をベースとした

食の衛生管理に関するアドバイス

例えば、こんなご相談も

■食品の量産を始めるにあたって、最低限押さえるべき衛生管理のポイントは？

■スーパーや百貨店との取引では、どの程度の衛生管理レベルが求められるのか？

■HACCP、ISO22000、FSSC22000のどれを取得すべきか？　　　等々．．．

会社の規模を問わず、どなたも無料でご相談いただけます。



＊訪問・助言は、原則、1年度あたり2回までとなります。



＊専門家の派遣は、別途、当機構の専門家派遣事業（有料）へのお申込が必要になります。

|  |
| --- |
| FAX　025-246-0030　　Mail　torihiki@nico.or.jpＮＩＣＯ経営基盤強化チーム宛て |

食の衛生管理 現場でアドバイス　相談申込書

|  |  |
| --- | --- |
| 企業名・屋号 |  |
| 相談者 | 役職 |  | 氏名 |  |
| 連絡先 | 住所 |  |
| ＴＥＬ |  | ＦＡＸ |  |
| Ｍａｉｌ |  |
| 相談内容 | ＊詳細は訪問時にお伺いしますので、概要のみご記入ください。 |

■アドバイザー紹介

三島　哲雄氏

NICO事業コーディネーター。ミュート　代表。

大手食品メーカーにて3工場の工場長を歴任し、生産管理・労務管理・衛生管理の改善やコストダウンを推進する。加えてISO22000の全社導入を主導し、認証取得。また全社設備管理担当として、会社独自の自動機器・製造機器・生産ラインの設計導入も主導実施。退職後はコンサルタントとして独立。技術士、エネルギー管理士、衛生管理士他多数の国家資格を所有し、ISO審査員（22000、FSSC22000、9001）も務める。

お問合せ先　　公益財団法人にいがた産業創造機構　経営基盤強化チーム

TEL 025-246-0056　　FAX　025-246-0030　　Mail　torihiki@nico.or.jp