

食品工場などの清掃・洗浄のポイント

2022年11月



キレイで気持ちもリフレッシュ

清掃洗浄不足は、細菌汚染、アレルゲンの汚染、異物混入の原因になってしまいます。そのため、食品工場における衛生管理において、清掃洗浄は欠かせません。

また、キレイにすることは、食の安全にとっても重要ですが、気分も上々、気持ちもリフレッシュできるはずです。

本セミナーでは、清掃洗浄の基本的な方法、用具の取り扱い、洗浄のちょっとしたコツ、洗浄剤、薬剤の管理、特殊な洗浄等についてお話できればと思います

| | |
|--------------------------------------|--------|
| 受付開始 | 14:50～ |
| セミナー開始 | 15:00～ |
| 清掃・洗浄のポイント (株)キュー・アンド・シー 担当者 山元貴之 | |
| 終了の挨拶 | ～15:40 |

本セミナーは、ライブ配信終了後、約4週間アーカイブ映像をYouTubeにて配信いたします。ライブ配信当日に視聴できなくても、後日ご都合の良いタイミングで、何度でもご視聴いただけます。

日時

2022年11月29日火曜日
15:00～15:40

場所

オンライン開催
ZOOMで行いますので、お申込み後、IDやパスワードをお知らせいたします。

対象者

新入社員、現場担当者、品質管理担当者向け

費用

無料

申し込み期限

2022年11月28日 月曜日

アンケート特典

当日参加後やアーカイブ視聴後、アンケートに回答いただくと、資料を無料で配信いたします！！

キュー・アンド・シー塾 お申込み方法

ご参加を希望される方は、以下の内容などについて、専用フォームよりお申込みをお願いします。

(ご記入いただく内容)

- ・参加者ご氏名
 - ・所属される会社名
 - ・ご住所
 - ・電話番号
 - ・メールアドレス
 - ・イベントをお知りになったきっかけ
- ※上記の記載は必須でお願いいたします。
- ・そのほか（本セミナーに関するご質問やご要望等ございましたらご記入ください）

(お申込み期限) 令和4年11月28日 月曜日 17:00 まで

◆ お申込みについて

以下のアドレスをクリック、または、QR コードをスマートフォンなどで読み取っていただき、お申込みをお願い致します。なお、申込期限は、セミナー前日の令和4年11月28日17時とさせていただきますが、それを過ぎました場合も、メールなどでお問い合わせいただけますと柔軟に対応いたします。

お申込み後、受付の確認メールをいたしますので、万が一メールの返信が無い場合はお手数ですが、ご連絡頂きますようお願い申し上げます。



<https://qandc-lab.com/journal/application>

◆ ご準備いただきたい環境などについて

- * ネットワーク環境があるパソコンなど Windows10 以上を推奨

◆ セミナー会場

* お申込み後、11月29日の開催までに ZOOM のミーティング ID とパスワードを配信させていただきます。

※お願い事項など

セミナー開催におきまして、パソコンの設定により、うまく接続や機能できなかった場合など、責任を負いかねますので、ご了承ください。後ほど、参加者には YouTube の限定配信動画の URL をお知らせいたします。

なお、このセミナーなどで知れたお客様情報につきましては、弊社の業務以外では使用いたしません。