

Q&C 塾 WEB セミナー開催のご案内

防虫対策のコツ

2022年5月



防虫対策のコツ

食品取扱企業においては、虫の対策は必須の課題と言えましょう。虫は、異物の原因となるばかりではなく、虫が媒介して、細菌を食品に汚染させるといったこともあります。

これからの時期、虫が発生しやすい時期となります。ある企業の調査では、虫が苦手な人は6割いるという結果がありました。そんな虫が嫌いな人にはたまらない季節となっています。

そうであればなおさら対策を徹底しなければなりません。本セミナーにおいては、虫が苦手な人でもできるように、虫が発生しないようにするために、そんな防虫対策のちょっとしたコツをつかんでいただけたらと思います。

受付開始	13:20～
セミナー開始	13:30～
防虫対策のコツ (株)キュー・アンド・シー 担当者 豊田凌平	
終了の挨拶	～14:10

本セミナーは、ライブ配信終了後、約2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。

主催 株式会社キュー・アンド・シー
代表取締役社長 梅津淳一

日時

2022年6月3日金曜日
13:30～14:10

場所

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

対象者

食品工場、飲食店営業のご担当者、品質管理ご担当者、新入社員の方々

費用

無料

申し込み期限

2022年6月2日木曜日

キュー・アンド・シー塾 お申し込み方法

ご参加を希望される方は、以下の内容などについて、Google フォームよりお申し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）

(申込期限) 令和4年6月2日 木曜日 17:00 まで

◆ お申し込みについて

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、申し込みをお願い致します。なお、申込期限は、ライブ前日の令和4年6月2日 17時とさせていただきますが、それを過ぎました場合は、Google フォームではなく、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。

お申し込み後、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://forms.gle/LEAdz2BJ8UjxU9rx7>

◆ 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

* お申し込み後、6月3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。