

あなたの食品工場に、価値を足す。

# FACTAS + FOOD

第10回

東京開催

## FACTASセミナー (食品企業様向け)

食品工場の衛生管理を考える上で、「大きな規模では有効だとしても、それ以外の規模ではちょっとね～」という固定観念は今日で捨てましょう！ トライ&エラーで磨かれた取り組みは、幅広く活用できます。ところで「手洗いチェック」どのように実践されていますか？

第1部  
講演

回転し業界No.1企業が実践する  
食品工場に活かせる衛生管理

意識と行動の両方をチェックする方法や、手洗いの清潔度を数値化した「ルミテスター検査」を採用するスシロー様。正社員は1,000名以上、アルバイト・パートのスタッフは38,000名を数え、一筋縄ではない大所帯の衛生管理をどのような工夫で実践されているのでしょうか？



講師  
株式会社あきんどスシロー  
品質管理部 担当課長 **多田 幸代**様

第2部  
講演

## 失敗できない！ 食品工場のつくりかた

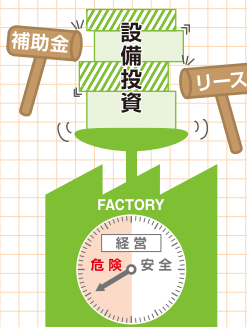
衛生管理は、人やモノに関するルールや教育を徹底していても、それらを内包する建物の設計を衛生仕様しておかないとトラブルの根本は一向に改善できません。その訳とは？



講師  
三和建設株式会社  
代表取締役社長 **森本 尚孝**

第3部  
講演

## 設備投資に活用できる 補助金制度とリースの利用方法



老朽化した設備のトラブル。「これを機に設備全体を更新しよう」と思ったものの、高効率設備は値が高い…。国の「補助金」と「リース」契約をうまく組み合わせて、初期費用とランニングコストを抑える、資金調達のプロに事例を交えてお話しいただけます。

講師  
三菱UFJリース株式会社  
環境エネルギー事業部 **松田 恵都子**様  
大阪第二営業部 **橋羽 祐平**様

開催日 **2015年4月16日(木)**  
※申込締切は4月13日(月)  
受付 **13:30~** 講演 **14:00~17:30**  
会場 **ステーションコンファレンス東京**  
東京都千代田区丸の内1-7-12 サビアタワー5階 **[503BCD]**

参加  
無料  
予約制  
先着80名

TEL ▶ **03-3891-8871**  
メール ▶ **FACTAS@sgc-web.co.jp**  
FAX ▶ **03-3805-2265**  
※下記にご記入後、ご送信ください

FAXでのお申し込みは下記項目にご記入ください

貴社名	
参加者氏名	フリガナ
参加人数	
連絡先 (電話番号)	
ご紹介先	

講演  
終了後

## 情報交換会を開催

上記の講師の方々にもご出席いただけます。悩みや問題を相談し合う人脈を作りませんか？ご参加お待ちしております。

日時 **17:45~19:15**  
会場 **ステーションコンファレンス東京 [503A]**  
参加費 **3,000円(当日ご精算)**



### 出欠欄

下記のいずれかを丸で囲んでください

参加する  
参加しない



つくるひとをつくる  
**三和建設株式会社**  
http://www.sgc-web.co.jp

東京本店 〒116-0014 東京都荒川区東日暮里4-10-10  
Tel:03-3891-8871 Fax:03-3805-2265  
担当:小泉・平松

大阪本店 〒532-0013 大阪市淀川区木川西2-2-5  
Tel:06-6301-6636 Fax:06-6300-1781  
担当:杉本・渡部