

6月19日(水)

2020年 HACCP制度化に向けた

～業務改善フェス～

参加費
無料!

会場
熊本市流通
情報会館

共同
主催



ホシザキ南九株式会社



ホシザキ北九株式会社



九州電力

ずっと先まで、明るくしたい。

共催 ダイキンHVACソリューション九州株式会社 大和ハウス工業株式会社 株式会社日本医療企画

前半は日本慢性期医療協会会長の武久洋三先生より、医療を取り巻く激変を乗り切り、2025年以降も地域で選ばれ続けるための病院経営のヒントを講演。後半は金谷栄養研究所所長の金谷節子氏より、人手不足の中でも美味しい嚥下食を提供するポイントについて詳しく解説します。

1階展示場にて
HACCP関連企業
多数展示!

【第1部】講演 10:00~11:00

501研修室(定員100名)

2025年を見据えた 慢性期病院に求められる病院経営



武久洋三氏

日本慢性期医療協会 会長
医療法人平成博愛会博愛記念病院 理事長

【第2部】講演 11:15~12:15

501研修室(定員100名)

嚥下食・介護食づくり、 病院での真空調理について



金谷節子氏

金谷栄養研究所 所長

【ライブキッチン】13:00~14:30

1F展示会場(定員60名)

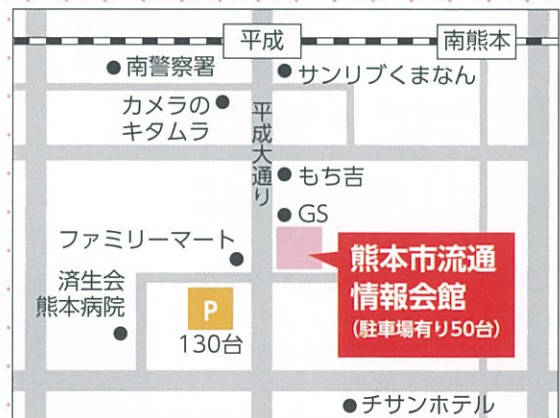
新調理セミナー ～目指せ早番6時30分から～

空前の人手不足の中、
美味しく安全な給食を
提供するテクニックを伝授!
この方法を使えば
早番も6時30分からで
大丈夫!!



会場: 熊本市流通情報会館 展示場

[熊本]駅より熊本市バスで約20分 / 「平成」駅よりタクシーで約5分



申込書

FAX:092-418-2821

貴法人名 病院名	部署・役職	参加する講演を選択(複数選択可。参加するものに✓)
フリガナ		午前 <input type="checkbox"/> 【第1部】武久洋三氏 <input type="checkbox"/> 【第2部】金谷節子氏 <input type="checkbox"/> 石崎 慶氏 <input type="checkbox"/> ライブキッチン(11:00~12:00)
お名前	参加人数 人	午後 <input type="checkbox"/> 【第3部】伊藤 涉氏 <input type="checkbox"/> 【第4部】金盛幹昌氏 <input type="checkbox"/> 【第5部】前阪恵造氏 <input type="checkbox"/> 西野宇志氏 <input type="checkbox"/> ライブキッチン(13:00~14:30)
ご住所 〒 - ※✓印をお付けください(□ご自宅 □お勤め先)		
日中連絡の取れる お電話番号	FAX番号	
E-mail	紹介企業名 及び担当者名	九州電力株式会社

*参加証送付時の誤発送防止のため、住所・お名前・電話番号・E-mailなどは、楷書ではっきりとお書きください。

お問い合わせ: 株式会社日本医療企画九州支社 担当: 上津原 TEL 092-418-2828

6月19日(水)

会場 熊本市流通情報会館

2020年 HACCP制度化に向けた

～業務改善フェス～

参加費
無料!

共同主催



ホシザキ南九株式会社



ホシザキ北九株式会社



ずっと先まで、明るくしたい。

共催 ダイキンHVACソリューション九州株式会社 大和ハウス工業株式会社 株式会社日本医療企画

2020年、制度化と言われているHACCP。そして国内はオリンピックや万博など世界規模となるビッグイベントが開催され、これまで以上に『食の安全安心』への拘りが必要不可欠となることが求められます。そしてここ南九州は、国内の農林水産、全てにおいて食の生産基地として重要な位置付けとなります。あらゆる業務改善を考えるべきこの時期に、知っておきたい情報が盛りだくさんです!

1階 展示会場

病院施設
関連ブース

衛生管理
関連ブース

食品機器
関連ブース

★『HACCP関連企業』多数参加予定!★

九州電力(株)、大和ハウス工業(株)、
ダイキンHVACソリューション九州(株)、西日本インダ(株)
(株)九州日立、(株)エフ・エム・アイ、(株)ISEKIトータルライフサービス
鈴茂器工(株)、矢崎化工(株)、日栄インテック(株)、タカギ冷機(株)
(株)菱豊フリーズシステムズ、(株)ナオミ、(株)ネスター
(株)エービーシー商会
(株)ダイキアクシス、サラヤ(株)
シーバイエス(株)
バイエルクロップサイエンス(株)
国際化工(株)、(株)ハウディ
(株)ナリコマエンタープライズ
ホシザキ南九(株) (順不同)



注目! 中小企業庁熊本県
よるず支援拠点 による 無料経営相談会あり

5階 セミナー会場

501研修室(定員100名)

- 【第3部】13:00~14:30
株式会社インダ
商品企画部商品企画課 伊藤 渉氏
『食品を取り巻く法律とお客様に分かり易い表示について』
- 【第4部】14:45~15:45
ホシザキ株式会社
営業本部営業2課衛生推進課 金盛 幹昌氏
『一般衛生管理を中心にしたHACCPの効果的実践について』
- 【第5部】16:00~16:45
大和ハウス工業株式会社
建築事業推進部営業統括部食品製造推進室 前阪 恵造氏
『食品工場における施工の最新事例とポイント』

502研修室(定員60名)

- 10:30~11:30
ダイキン工業株式会社 石崎 慶氏
『厳罰化される“フロン排出抑制法”の対策について』
- 15:00~16:00
西野行政書士事務所 西野 宇志氏
『一般飲食に基づくHACCP』

ホシザキ南九株式会社による
『ライブキッチン』開催(11:00~12:00)

1F展示会場(定員60名)

～加工品を安全に美味しく作るには～
必ず実行したい衛生管理とは?
最新機材を用いた容器の殺菌方法、
商品の殺菌方法とは?
実際に目で見て学んでみませんか?



会場: 熊本市流通情報会館 展示場

住所: 熊本県熊本市南区流通団地1丁目24番地

交通案内: 『交通センター』より熊本バス『平成町經由済生会病院』行き(南熊本方面5番のりば)、または熊本都市バス『済生会病院經由野越団地』行き乗車、『流通団地』下車(約20分) / 『熊本駅』より熊本都市バス(約20分) / 『平成駅』よりタクシー(約5分)

申込書

FAX:092-418-2821

貴社名	部署・役職	参加する講演を選択(複数選択可。参加するものに✓)
フリガナ		午前 <input type="checkbox"/> 【第1部】武久洋三氏 <input type="checkbox"/> 【第2部】金谷節子氏 <input type="checkbox"/> 石崎 慶氏 <input type="checkbox"/> ライブキッチン(11:00~12:00)
お名前	参加人数	午後 <input type="checkbox"/> 【第3部】伊藤 渉氏 <input type="checkbox"/> 【第4部】金盛幹昌氏 <input type="checkbox"/> 【第5部】前阪恵造氏 <input type="checkbox"/> 西野宇志氏 <input type="checkbox"/> ライブキッチン(13:00~14:30)
ご住所	〒 - ※✓印をお付けください(□ご自宅 □お勤め先)	
日中連絡の取れるお電話番号	FAX番号	
E-mail	紹介企業名 及び担当者名	九州電力株式会社

※参加証送付時の誤発送防止のため、住所・お名前・電話番号・E-mailなどは、楷書ではっきりとお書きください。

お問い合わせ: 株式会社日本医療企画九州支社 担当: 上津原 TEL 092-418-2828