

食品安全管理系統建置研討會

親愛的客戶，您好！

” 食品安全” 的議題往往會為公司成為媒體矚目的焦點，相關食品安全法規的介紹，例如 FSSC22000、ISO22000、HACCP 等將會要求食品製造工廠盡可能的將食品製造過程提高安全標準。

立即參加 SGS 與梅特勒托利多合辦的研討會，將會詳細了解到梅特勒-托利多集團能夠如何支援您達到此要求 - 追蹤 & 追溯，異物汙染保護，衛生等級設計的設備標準等議題。

SGS 也會簡述目前台灣市場所重視的食品相關法規內容。這也意味著在提升 貴司的生產效率下，能夠同時符合法規標準。

日期 / 地點：

2014 年 05 月 30 日 集思交通部會議中心 2 樓 - 台北市中正區杭州南路一段 24 號

2014 年 07 月 04 日 國立科學工藝博物館 南館 103 教室 - 高雄市三民區九如一路 720 號

時間	內容	主講者
8:30-9:00	報到	
9:00-9:10	METTLER TOLEDO 簡介	METTLER TOLEDO
9:10-10:40	食品衛生法規簡介 FSSC 22000	SGS 國際驗證部 食品安全驗證 產品經理 劉孟宗
10:40-10:50	休息	
10:50-11:30	X 光機檢測原理及應用	METTLER TOLEDO
11:30- 12:00	衛生等級設計 & 防水等級說明	METTLER TOLEDO
12:00-13:00	午餐	
13:00-13:40	金檢機檢測原理及應用	METTLER TOLEDO
13:40-14:10	如何透過"秤重"管控品質	METTLER TOLEDO
14:10-14:50	食品業的特殊秤重應用	METTLER TOLEDO
14:50-15:00	休息	
15:00-16:00	展示機實際操作 (金檢機/檢重機/食品業用防水秤...)	METTLER TOLEDO
16:00-16:15	問題與討論	
16:15-16:30	總結	

報名者請於活動前五日傳真報名表或電話聯絡 METTLER 行銷部。以便座位安排，謝謝！

活動洽詢：07-5508958 ext.189 歐小姐 傳真：07-5508938，每單位限兩名參加，額滿為止！

請勾選欲參加的場次 <input type="checkbox"/> 5/30 - 台北場 <input type="checkbox"/> 7/4 - 高雄場		
公司名稱 / 部門：		
聯絡電話 / 分機：		
姓名 (1)	職稱	<input type="checkbox"/> 素食
姓名 (2)	職稱	<input type="checkbox"/> 素食
※ E-mail 請務必填寫，上課確認將以 E-mail 通知		
E-mail (1)：		
E-mail (2)：		