

飲食店や食品工場など食品を扱う事業者の皆さんが対象です

今から始める **HACCP** 取組みセミナー

食品衛生法が改正されHACCP（ハサップ）が制度化されたことはご存知でしょうか？

※HACCPとは・・・簡単に言うと安全な食品を製造するための衛生管理方法のこと

今後は飲食店を含む小規模事業者に対してもHACCPの考え方に基づく衛生管理が導入されます。『飲食店にHACCPなんて導入は難しいのでは？』と思う方もいるかと思いますが、大規模施設と異なり、シンプルな運用方法となっています。是非、この機会にHACCPの衛生管理手法を学んでいきましょう。

【開催日】令和2年11月17日（火）

【時間】14時00分～15時30分（受付：13時30分～）

【場所】カルチャーセンター2F研修室（須恵町上須恵1167）

【参加費】無料

【定員】10名

今回はコロナ対策として、1テーブルにつき1名席の配置といたします。そのため、1事業所につき1名のお申込みをお願いいたします。

【締切】定員になり次第締め切らせていただきます

【お問合せ】須恵町商工会（TEL）932-6700（FAX）932-8084



（講師）(株)フードプロジェクト製作所
代表取締役 溝口 好一 先生
食品業界に20年以上携わり、食品製造加工から流通関連までの幅広い支援を行うフードプロデューサーとしてご活躍されています。
（資格）HACCP上級コーディネーター
HACCPリードインストラクター



.....切らずにそのままFAX（932-8084）してください.....

【ご記入欄】

事業所名		業種	
会員区分	<input type="checkbox"/> （ ）商工会 <input type="checkbox"/> 会員外	受講者名	
住所	〒 -		
連絡先	（TEL）	（FAX）	

※ご記入いただいた情報は、今後、商工会が行う諸事業の資料送付、アンケート調査等のご案内に利用させていただく場合がございます。