

飲食店向けの

安全な食品を提供しお客様の信頼を得る

参加費
無料!!

令和3年

9/6 月

14:00—16:30

高砂商工会議所 大会議室

HACCP 講習会

HACCP の考え方に沿った片づけ方講座



食品衛生法の改正により、HACCPによる衛生管理が制度化されることになりました。国内すべての食品業者に対して、HACCPの導入が求められることになりました。HACCPに沿った衛生管理の取り組みを進める上での、基本部分、飲食店様が実行すべき取り組みや実務作業について、解説します。

第二部では、衛生管理計画の策定のために必要な5Sとは何か、具体的にどのように改善を進めればいけばいいのかを実例写真を交えながら解説します。

日時・場所

9月6日(月) 14:00~16:30

高砂商工会議所 大会議室

(高砂市高砂町北本町1104 駐車場有)

定員

先着30名

セミナー内容

「HACCP講習会」

① 飲食店向けのHACCP (60分)

加古川健康福祉事務所 食品薬務衛生課 玉木 洋氏

② 飲食店向け5S講座~HACCPの考え方に沿った衛生管理~ (90分)

改善整理コンサルタント 片山香南氏、笹田奈美子氏

講習会終了後、受講済証をお渡しいたします。レジ等に表示し、衛生管理のPRにお使いください。また、希望者は店舗の改善整理について個別で相談を受けていただけます(先着5名無料)。

お問合せ・お申込み

○裏面の申込用紙にご記入後、FAX もしくはメールにてお申し込みください。

