



まずはここから！

参加費無料

HACCP導入

実務セミナー

食品衛生法等の改正によって、原則としてすべての食品等事業者に対し、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理が求められることとなりました。

本セミナーでは、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理って？」「導入したいけど何から始めていいかわからない」など、初めて学ぶ方の悩みを解決するため、衛生管理計画作成に向けた考え方や具体的な手順を、モデルケースを使ったワークショップを通じて、経験豊富な講師がわかりやすく解説します。

日時 **令和2年3月24日(火) 13:30~17:00**

内容

1

・HACCPとは？

制度、導入の目的、必要書類など

13:30~

・衛生管理計画作成のポイント

必須事項、個別事項など

2

・モデルケースを使った演習

ビデオ上映、グループワーク

14:25~

・演習結果の解説

講師紹介

石橋 治(いしばし おさむ)氏

さんいん食まる 代表

琉球大学大学院農学研究科 修了、博士(農学)

食品衛生管理者

HACCP普及指導員(公社) 日本食品衛生協会

松本 恵理(まつもと えり)氏

さんいん食まる 副代表

島根大学生物資源科学部 卒

HACCP普及指導員(公社) 日本食品衛生協会

会場 **出雲市役所 本庁 3階 大会議室**

定員 **30名**

【お申込み】 裏面の申込書により、メール又はFAXでお申込みください。

お申込み、お問い合わせ先

出雲市役所 商工振興課 中小企業係

電話(0853)21-6541 FAX(0853)21-6838、メール shoukou@city.izumo.shimane.jp

主催：出雲市

後援：NPO 法人 21世紀出雲産業支援センター

F A X : 0853-21-6838 出雲市 商工振興課 中小企業係 行
Eメール : shoukou@city.izumo.shimane.jp

申込締切 : 令和2年3月17日 (火)

H A C C P 導入実務セミナー (3月24日) 参加申込書

企業名		
団体名		
住所	〒	
連絡者	所属・役職	
	氏名	
	TEL :	FAX :
	E-mail :	
参加者	所属・役職	氏名

主催 : 出雲市 後援 : NPO 法人 21 世紀出雲産業支援センター