

「HACCP制度化の実践的対応 小規模一般飲食店事業者向け講座」

日時

令和元年8月26日（月）
14時00分～17時30分（受付時間13時30分～）

会場

三和建设株式会社1階ひとづくりホール
大阪市淀川区木川西2-2-5

定員

100名（先着順）

参加費

賛助会員 無料
団体・個人会員 1,000円
非会員 3,000円
***当日にお支払下さい**

お申込

お申込はFAXまたはホームページから
<https://www.workshop-haccp.org/>

講師

馬場 英明
ヴィータ販売株式会社 取締役
当研究会 理事



駐車場はございませんので、公共交通機関のご利用をお願いします
阪急十三駅東口または地下鉄西中島南方下車2号出口、淀川通りを
徒歩約10分前後 大阪市営バス停 木川西二丁目前

2018年6月に食品衛生法を一部改正する法律が公布されました。これに伴い、一般飲食店を含む全ての食品を取り扱う事業者（食品製造、販売、流通等）はHACCPによる衛生管理をしなければなりません。

このHACCPによる衛生管理は、衛生管理計画の立案、実施及び記録の3要素から成り立ちますが、小規模事業者や特定業種では、厚労省が定めた食品等事業者団体により作成された「手引書」に基づいて実施すれば良いとされています。

本講座では、小規模な一般飲食店事業者向けの「手引書」に基づき、具体的な取り組み方法を解説し、直ぐに実践に生かせる内容となっています。是非、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を早期に実行し、更に食品安全のレベルアップを図りましょう。

プログラム

ご挨拶	14:00～14:10
小規模な一般飲食店事業者向けの「手引書」を解説	14:10～16:20
休憩（10分）	
質疑応答	16:20～16:30
交流会（懇親会・無料）	16:30～17:30

FAX 06-7632-3005

特定非営利法人 近畿HACCP実践研究会 事務局行

所属・勤務先		区分	会員の有無（個人・団体・賛助・無）
受講者名			E-mail
			E-mail
ご住所	〒		
連絡先	☎		FAX

またはinfo@workshop-haccp.orgまで