

# 近畿HACCP実践研究会のオンラインセミナー リテール編 全12回(第4水曜日開催)

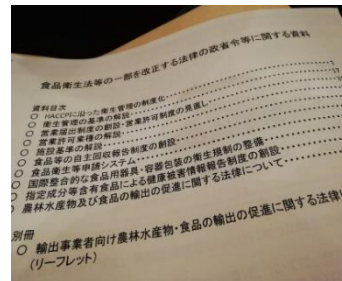
毎月1回、どこからでもスタートできます。日々の疑問に答えるテーマを12回で厳選！

## セミナー主旨

2020年6月に改正食品衛生法が施行され、すべての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理の実施が求められています。本セミナーでは、猶予期間が終了し完全施行となる2021年6月に向けて準備中の飲食事業者様を主な対象として、HACCP関連の情報をオンライン（Zoom）でご提供します。

## 受講費用

1回受講	全12回受講（前払い）
賛助会員：無料	賛助会員：無料
個人・法人会員：¥1,000-	個人・法人会員：¥5,000-
非会員：¥1,000-	非会員：¥10,000-



## お申込

下記申込書にご記入の上、FAX 06-7632-3005 または info@workshop-haccp.org に必要事項を記入して送付下さい。  
ホームページからも申し込みができます。 <https://www.workshop-haccp.org>  
受付完了後、振込先をご連絡します。講習会のURLは振込確認後にご案内となります。  
なお、お申し込みはセミナー開催7日前までをお願いします。

申込 <input checked="" type="checkbox"/>	講習内容	開催日時
<input type="checkbox"/>	改正食品衛生法と飲食店営業・リテール事業	2020年10月28日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	リテール現場は5S+アピランス	2020年11月25日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	食品衛生責任者が知るべき衛生の基礎	2020年12月23日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	洗浄・殺菌剤の選び方とその効果	2021年 1月27日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	ペストコントロールの実際	2021年 2月24日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	飲食店で起こる食中毒菌 ウェルシュ菌	2021年 3月24日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	飲食店での重要管理ポイントの実際	2021年 4月28日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	食品アレルギー対策	2021年 5月26日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	手洗いの科学	2021年 6月23日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	HACCPに沿った衛生管理と認証	2021年 7月28日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	飲食店で起こる食中毒菌 ノロウイルス	2021年 8月25日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	衛生管理チェックと記録管理	2021年 9月22日(水)16:00~16:45

**12講座すべて受講（すでに開催済みのセミナーについては動画視聴が可能です）**

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
ご住所	〒	E-mail
連絡先	☎	FAX



# 近畿HACCP実践研究会のオンラインセミナー ファクトリー編 全12回(第2水曜日開催)

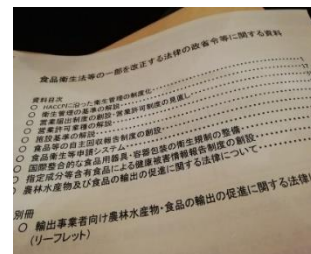
毎月1回、どこからでもスタートできます。日々の疑問に答えるテーマを12回で厳選

## セミナー主旨

2020年6月に改正食品衛生法が施行され、すべての食品等事業者にはHACCPに沿った衛生管理の実施が求められています。本セミナーでは、猶予期間が終了し完全施行となる2021年6月に向けて準備中の製造事業者様を主な対象として、HACCP関連の情報をオンライン（Zoom）でご提供します。

## 受講費用

1回受講	全12回受講（前払い）
賛助会員：無料	賛助会員：無料
個人・法人会員：¥1,000-	個人・法人会員：¥5,000-
非会員：¥1,000-	非会員：¥10,000-



## お申込

下記申込書にご記入の上、FAX 06-7632-3005 または info@workshop-haccp.org に必要事項を記入して送付下さい。  
ホームページからも申し込みができます。 <https://www.workshop-haccp.org>  
受付完了後、振込先をご連絡します。講習会のURLは振込確認後にご案内となります。  
なお、お申し込みはセミナー開催7日前までをお願いします。

申込 <input checked="" type="checkbox"/>	講習内容	開催日時
<input type="checkbox"/>	改正食品衛生法と食品工場	2020年10月14日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	HACCPの欠点 原料管理対策	2020年11月 4日(水)16:00~16:45(第1水曜日)
<input type="checkbox"/>	Codex一般衛生原則の規範と5S活動	2020年12月10日(木)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	危害要因を知る 病原大腸菌	2021年 1月13日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	異物混入対策	2021年 2月10日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	危害要因を知る キャンピロバクター	2021年 3月10日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	アレルギーマップの作り方	2021年 4月14日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	命取りになりかねない誤表示	2021年 5月12日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	HACCP時代の検査	2021年 6月 9日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	HACCP認証 JFS/B	2021年 7月14日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	危害要因を知る ノロウイルス	2021年 8月18日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	消費(賞味)期限を見直すために	2021年 9月 8日(水)16:00~16:45

12講座すべて受講 (すでに開催済みのセミナーについては動画視聴が可能です)

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
ご住所	〒	E-mail
連絡先	☎	FAX

