

HACCP

対応セミナー & 個別相談会

食品の製造・加工工程を高い精度で管理する食品衛生管理の国際基準、HACCP(ハサップ)。わが国でも2018年6月成立の改正食品衛生法によって、今年の6月1日から、食品を扱う全事業者に対してHACCPに基づいた衛生管理の導入が義務化されました。しかし、未だ導入への取り組みを着手されていない事業所も多いのではないのでしょうか？

本セミナー・個別相談会では、小さなお店でも活用でき、なるべく手間と費用をかけず、スムーズにHACCPを導入するためのノウハウをわかり易く解説します。この機会に是非ご参加ください。

日時： 令和3年 4月21日 (水)

①14:00～ ②18:00～(同じ内容になります)

会場： コラボしが2 1 3階中会議室 (大津市打出浜2-1)

定員： 会場参加 = 各15名 オンライン = 各30名

個別相談会 = 14名 (会場参加の方のみ、先着順、日程は個別にご連絡します)

参加費
無料!

※開催日はコラボしが21の駐車場をご利用いただけませんので、公共交通機関でお越しください。
会場に入られる際は、マスクを着用してください。
新型コロナウイルス感染症の影響によりセミナーが中止または延期になる可能性があります。予めご了承ください。



こちらはあるスーパーマーケットの作業場です。基本的な清掃は行っているのですが、食品の衛生と異物の混入のリスクが高い状態です。皆さんは3つ以上の問題点を見つけられますか？

講師

コレクト・レーベル 代表
上級食品表示管理士・診断士

藤原 和樹氏



オール日本スーパーマーケット協会にて、10年以上にわたりスーパーマーケットの従業員教育に携わった後、コレクト・レーベルを設立。北海道から九州まで全国の食品事業者に対して年間150回以上のセミナー・相談会を実施。

セミナーではこのように実務的な写真等を使用してHACCPへの取り組み方を紹介します。

▶申込み・問合わせ先
大津商工会議所 中小企業振興部

TEL :077-511-1500
E-mail :sodansho@otsucci.or.jp

申込みフォーム⇒



HACCPセミナー参加申込書

大津商工会議所 中小企業振興部行

FAX:077-526-0795

事業所名			氏名		
住所				業種	
E-mail	@				
TEL	-	-	FAX	-	-
参加方法 (いずれかに✓)	<input type="checkbox"/> 現地参加 (個別相談会：希望する・希望しない) <input type="checkbox"/> オンライン参加 ※必ずEmailをご記入ください			時間 (いずれかに✓)	<input type="checkbox"/> 14:00～ <input type="checkbox"/> 18:00～

ご記入いただいた個人情報、本セミナーの実施運営のために利用します。