

食空間環境改善プロから学ぶ！

食品衛生の国際基準

HACCPと ハサップ



衛生管理の見える化セミナー

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)。既に昨年6月から、食品を扱う全事業者に対して衛生管理の導入が義務化されています。

今回のセミナーではあらためてハサップについて分かりやすく解説し、導入により売上を17倍にした成功事例などを紹介します。

今後の事業の参考になさってください。

内容(カリキュラム)

- HACCPについてのおさらい
- HACCPの考え方に沿った衛生管理の見える化とは？
- HACCPの考え方を取り入れて成功メリット3つの事例
- 食中毒を起こさない為に5S(整理・整頓・清掃・清潔・躰)
- 質疑応答



講師プロフィール

食空間環境改善コンサルタント

三原 麻弓 氏

取得資格 ・HACCP 改善整理コンサルタント
・整理収納アドバイザー

20年間の衛生管理や感染防止が重要であるクリニック受付、高齢者施設厨房配膳業務を経る。整理収納アドバイザーの資格を取得後、片付けのプロになる。HACCP や衛生管理整理収納の知識をプラスして、一般家庭から飲食店、ホテル、水産加工工場などで、衛生管理アドバイスや実作業活動中です。

2022年8/23 火
14:00~16:00

場 所 黒部商工会議所 2階 ホール

受講方法 講師はスタジオからご講演。会場では配信内容をスクリーン投影にて受講。オンライン受講をご希望の方は「ZOOM」アプリのダウンロードをお願いします。

定 員 30名(会場15名+オンライン15名)

参 加 費 無料 (非会員 2,000 円)

申込方法 下記申込書をご記入の上、FAX にてお申込み下さい。

セミナー実施において、会場の換気・消毒用アルコールの設置等、新型コロナウイルス感染予防に努めて行います。来場される皆様は、マスク着用などの感染症対策にご協力ください。また、状況の変化により中止とさせて頂く場合がございますので、予めご了承ください。

お問い合わせ

黒部商工会議所

〒938-0014

富山県黒部市植木23-1

TEL:0765-52-0242

2022.8.23 食料品・飲食業振興部会 「HACCP と衛生管理の見える化セミナー」 受講申込書

事業所名		参加者名	
所在地		TEL/FAX	
受講方法	会場受講 ・ オンライン どちらかを○で選んでください		
	オンライン受講をご希望の方はメールアドレスを記入してください。後日、詳細をご連絡させていただきます。 E-mail		
FAX 0765-52-2650		黒部商工会議所 中小企業相談所 [FAXは切らずにそのまま送信してください]	

※ご記入いただきました情報は、商工会議所からの各種連絡・情報提供及びセミナー参加者の実態調査・分析のためにのみ利用いたします。