

HACCP導入セミナー

あなたのお店や工場

HACCPの義務化対策できていますか？

～今から備えるHACCP導入・運用について～



平成30年6月、15年ぶりに食品衛生法の改正が公布され、HACCPに沿った衛生管理が制度化されることとなりました。

事業所の規模に関わらず、製造・加工、調理、販売など食品を扱う全ての事業者が対象となります。

本セミナーでは、お客様から信頼されるために必要な食の安心・安全のための考え方やHACCPとは何か？何から取り組めばよいか？など基本的なことが学べる内容となっております。

目前に迫るHACCPの義務化に向けて、ぜひ本セミナーをご活用ください。

HACCP(ハザップ)とは？

1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の品質管理の方法で、「Hazard (危害)」「Analysis (分析)」「Critical (重要)」「Control (管理)」「Point (点)」という言葉の頭文字をとった略語。食品を製造する際に安全を確保するための管理手法。

日時 平成31年 3月1日(金) 14:00-16:00

会場 毎日西部会館9階ホール(小倉北区紺屋町13-1)

講師 (公財)北九州生活科学センター
HACCP担当室長 神崎 英樹 氏

主催 北九州商工会議所 食品部会

【申込方法】下記受講申込書に必要事項を記入のうえファクスもしくは郵送でお申し込みください。
また、ホームページからもお申し込みいただけます。

【申し込み・問い合わせ先】北九州商工会議所食品部会事務局 (担当:四宮・上坂元)
〒802-8522 北九州市小倉北区紺屋町13-1
TEL: 093-541-0192 FAX: 093-531-1759

「HACCP導入セミナー」受講申込書

北九州商工会議所食品部会事務局
FAX: 093-531-1759

事業所名	TEL	FAX	業種
所在地			従業員数
参加者氏名	参加者氏名		
所属・役職	所属・役職		

※ご記入いただいた個人情報は、本セミナーの運営・管理および会議所事業のご案内に利用いたします