

小規模な食品加工事業者向け

知れば怖くない！

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理計画作成 セミナー



※参加費無料(定員30名)

日程:令和元年8月19日(月)・20日(火)

会場:まなび学園(生涯学習都市会館)第3学習室

【花巻市花城町1番47号】

改定された食品衛生法の施行を目前に控え、全ての食品事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組む事を求められています。

本セミナーでは、主に小規模な食品加工事業者を対象として、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画作成の作り方を実践的に学ぶ事ができます。



講師:萩原 正氏

株式会社津々浦々 シェアリング事業部

雪印乳業株式会社で製造・技術管理・品質保証に長年従事
ハングリータイガー株式会社ではレストラン経営全般に携わる

現在は食品安全を中心とした食ビジネスのアドバイザーを務める

HACCPリードインストラクター
PCQI リードインストラクター
FSSC22000 審査員、JFS-B規格監査員
中級食品表示診断士

◆セミナー概要 ※1日だけの受講も可能です。

8月19日(月)14:00~17:00

内容:改正食品衛生法・
新食品表示セミナー(講座)

8月20日(火)10:00~17:00
【昼休憩含む】

内容:衛生管理計画作成ワークショップ
※筆記用具をご持参下さい。

[主催・お申込み先]一般社団法人ビジネスサポート花巻

電話:0198-26-5430 担当:大埜(おおたお)

※裏面をご記入の上、FAXもしくはメールにてお申込み下さい

FAX : 0198-26-1033

FAXでお申し込みの場合は、以下をご記入の上、上記番号にお送り下さい。
メールの場合は以下の必要事項をご記入の上、otao_hiroaki@iphc.jpまでお送り下さい。

令和元年8月19日（月）・20日（火）

知れば怖くない！

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画作成セミナー

受講申込書

※申込締切：8月15日(木)

会社名		
受講者名	1	(役職) (氏名)
	2	(役職) (氏名)
	3	(役職) (氏名)
住所	(〒 -)	
メールアドレス		
電話番号		
受講日	※参加・不参加の欄に○印をつけて下さい。	
	8月19日（月）14：00～17：00 改正食品衛生法・新食品表示セミナー	参加・不参加
	8月20日（火）10：00～17：00 衛生管理計画作成ワークショップ	参加・不参加
受講動機・ご要望等	※本セミナーの受講動機、取り上げて欲しいトピック・内容等をご記入下さい。	

※ご記入いただいた個人情報はセミナー運営の目的にのみ使用致します。