



参加無料定員20名

中小・小規模事業者対象
(会員・非会員不問)

お客様はここを見ている！ HACCPに沿った衛生管理セミナー

外食、食品製造、卸、小売など**すべての食品事業者**にHACCPに基づいた衛生管理が法令で義務化され、国内全体で食への衛生意識が底上げされる中で、**消費者が食品事業者に求める衛生基準**もますます高まっています。食中毒事故の発生についてはいまでもありませんが、お店や事務所の衛生状況は、**消費者にとってはますます重大なチェックポイント**となっていくことが考えられます。「義務だからやらなければならない」という視点にとどまらず、**自分自身を守るため**にもしっかりと**HACCPを理解**して実施していくことが大切です

HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Point（危害分析に基づく重要管理点）の略で、従来主に食品工場の製造工程などで衛生管理の手法として導入されてきたものです。
すべての食品事業者でHACCPが義務化されたということは、このHACCPの考え方に基づいた衛生管理をすべての食品事業者でも行うことが必要ということです。

日時 2024年6月19日(水)
13:30~15:30

場所 恵庭商工会議所「2F 中会議室」
※リモートでの参加も可能です

講師 Correct Label(株)
代表取締役 **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、食品表示・食品衛生コンサルタントとしてコレクト・レーベルを設立。全国の商工会議所等で年間150件以上のセミナー・相談会を実施。
上級食品表示診断士・上級食品表示管理士



申込QRコード

《セミナー内容(予定)》

- ① HACCPの制度の基本 ② 居心地のよい環境を作る衛生管理
- ③ お店やご自宅で使えるお掃除テクニック ④ 食品表示に関するプチ情報

セミナー後、30分程度の**個別相談**(先着2名)を実施します

※個別相談は、店舗などに移動して実施することも可能です

店舗での相談を希望する場合は、移動含め30分程度とさせていただきます
尚、個別相談では「**食品表示法**」・「**景品表示法対策**」についても相談可能です

お問合せ

恵庭商工会議所 経営支援課 担当:今野
TEL:0123-34-1111/eniwacci@eniwa-cci.or.jp

恵庭商工会議所 行 FAX 0123-34-0133 ※切り取らずにFAXしてください。
FAXでお申込みの場合は必要事項をご記入の上お申込みください (QRコードからも申込可)

事業所名		参加者名	
E-mail	@		
TEL		業種	
参加方法	現地参加・リモート参加	個別相談	希望する・希望しない