



2021年6月1日より完全施行！

HACCP導入

衛生管理セミナー

2021年（令和3年）6月より「改正食品衛生法」が完全施行され、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理は義務化されています。本セミナーでは、中小・小規模事業者向けにHACCPの概要と改正されたポイント、具体的にどう対応するべきなのか、解説します。

【セミナー内容】

- ① **HACCP**とは何か？ **HACCP導入の対象者**は？
- ② ことなる2つのHACCP導入と判定の基準
- ③ **業種・取扱い品**により異なる内容
- ④ HACCPを導入しなかった場合の**罰則**は？
- ⑤ 実際の**事例解説（ワーク）**！ ※可能であれば、パソコン・タブレットをお持ちください。

講師：古賀 広宣（こがひろのぶ） 福岡県よろず支援拠点コーディネーター



新規起業・独立希望者向けに立地を踏まえたターゲット・コンセプト確立、価格設定・テナント選びの支援などを行う。また、食育ソムリエ・野菜ソムリエ・薬膳・幼児食の専門家として、特色のあるメニュー作成のお手伝いを行っております。
得意分野は店舗開業における【起業前準備】と【コンセプト・強みの設定】

日程

2024年1月15日(月) 13:30～15:30

会場

大牟田商工会館 3階ホール **定員** 30名

受講料
無料

HACCP導入衛生管理セミナー お申込書

FAX >> 0944-55-1114 メール >> keieishien@omutacci.or.jp

貴社名			業種
フリガナ	フリガナ		
お名前①	お名前②		
住所	電話番号		

※ご記入の個人情報につきましては、本セミナーにおける本人確認、参加者名簿作成、連絡の目的のみ使用いたします。

主催：大牟田商工会議所 共催：福岡県よろず支援拠点 ☎ 0944-55-1111