

お店・工場
販売店の
衛生管理

食品を取り扱う
全ての営業者様に必須です!



【ハサップ】

2022 HACCPセミナーを開催します

HACCPによる衛生管理をマスターしよう!



HACCPってなに?

管理計画って
どう作るの?

ウチの店も
対象になるのかな…?

どう記録したらいいのかな?

HACCPをしていなかったらどうなるの?



HACCPセミナーでは、そんなギモンにお応えいたします!

参加無料

一般飲食店の方

調理・加工した食品をお客様に提供されて
いる営業者の方 (例: 定食店、居酒屋 等)

食品製造・販売店の方

自社で加工・製造した食品、仕入れた食品をお
客様に販売、または小売店へ卸している営業者
の方 (例: そうざい販売店、パン屋、精肉店 等)

中央区

9月6日(火)

中央区文化センター10F
会議室1001

定員50名

午後 2:00~3:30

(セミナー終了後質疑応答、相談)

午前 10:00~11:30

(セミナー終了後質疑応答、相談)

長田区

9月7日(水)

長田区文化センター
別館ビブレ3F 会議室A

定員50名

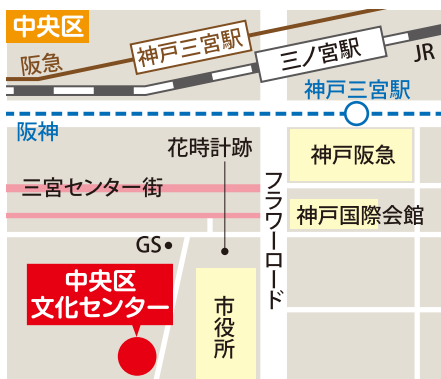
午前 10:00~11:30

(セミナー終了後質疑応答、相談)

午後 2:00~3:30

(セミナー終了後質疑応答、相談)

受付は先着順になります。定員を超えた場合は参加のお申込みをお断りする場合がございますのでご了承ください。



神戸市中央区東町115
中央区文化センター10F 会議室1001



神戸市長田区若松町4-2-15
別館ビブレ3F 会議室A

お申込みは
裏面をご覧ください。



▶ 参加申込みをされる方は下記へご記入の上、FAXまたはE-mailで送信してください ◀

①希望日 月 日

どちらかに✓を記入してください

一般飲食店の方

②参加人数 人

食品製造・販売店の方

この欄は必ずご記入ください	施設(店)名		業種	
	所在地	〒		
	会社名			
	TEL		E-Mail	
	参加者名 ※フルネーム	----- -----		

送信先：FAX 078-862-6490 / E-mail haccp@fha-kobe.jp

参加される方へのお願い

館内でのマスク着用・手指の消毒など、ご自身で感染予防対策をお願いします。
感染拡大防止のため、受講予定日に下記に該当する方は参加できません。

- 37.5℃以上の発熱のある方 ※入館前に体温チェックを行います。
- 風邪症状が持続している方(例：全身倦怠感、咽頭痛、鼻汁、頭痛、関節・筋肉痛、味覚障害など)

一般社団法人 神戸市食品衛生協会

お問合せは

〒651-0086 神戸市中央区磯上通8-1-8 アジアビルディング503

TEL078-862-6470 FAX078-862-6490 営業時間 / 月～金曜日 9時～17時(12時～13時除く)