

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!

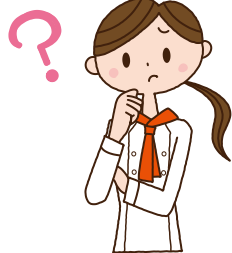
【ハサップ】

参加無料

令和
5年度

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?

保健所が監視に来たら
何を見せたらいいの?

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!

食品衛生法の改正に基づき、令和3年6月1日から「HACCPに沿った衛生管理」が制度化され、原則すべての食品等事業者が取り組んでいただくことになりました。

小規模な飲食店や食品製造施設では、各業界団体作成による「手引書」に沿って「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を導入する必要があります。

今回のセミナーでは、これからお店や施設にHACCPを導入しようとしている方に向けて**HACCPの基礎を学ぶための「初級編」**と、すでにHACCPを導入している方の疑問や不安にお応えし、**さらなるステップアップを目指す「中級編」**の2つのセミナーをご用意しました。

※中級編はオンラインでの講習も予定しています。(11月)



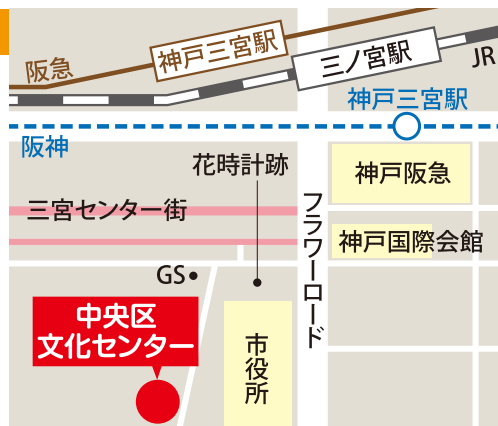
貴施設の業態に合ったセミナーを受講していただき、さらなる衛生管理にお役立てください。

会場

中央区文化センター10F
会議室 1001+1002

神戸市中央区東町115
各線三宮駅から徒歩6分
神戸市役所西側

※来館者用の駐車場及び駐車サービス
はございません。車でお越しの方は
近隣の有料駐車場をご利用ください。



お申込みは
裏面をご覧ください。



令和5年度 HACCPセミナー日程 (定員 各70名)

初級	これからHACCPを導入しようとしている方に向けて、HACCPの基本を学び、お店や施設に「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を導入することをめざします。		
		AM 10:00~11:30	PM 13:30~15:00
	令和5年	5月30日(火) ① 一般飲食店	② 食品製造・販売店
	7月20日(木) ③ 食品製造・販売店	④ 一般飲食店	
	8月22日(火) ⑤ 一般飲食店	⑥ 食品製造・販売店	
	9月27日(水) ⑦ 食品製造・販売店	⑧ 一般飲食店	
	10月19日(木) ⑨ 一般飲食店	⑩ 食品製造・販売店	
令和6年	12月12日(火) ⑪ 食品製造・販売店	⑫ 一般飲食店	
	2月8日(木) ⑬ 一般飲食店	⑭ 食品製造・販売店	
	3月6日(水) ⑮ 食品製造・販売店	⑯ 一般飲食店	

中級	すでに「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を導入している方の疑問や不安にお応えし、さらなるステップアップを目指す講習会です。全業種共通の講習になります。		
		AM 10:00~11:30	PM 13:30~15:00
	令和5年	8月30日(水) ⑰ 全業種	⑱ 全業種
令和6年	11月1日(水)	/	
	2月29日(木) ⑲ 全業種	⑳ 全業種	オンライン研修

※受付は先着順になります。

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)

令和5年度 HACCPセミナー 申込書

▶ 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 セミナー番号 日時: 月 日 10:00~ 13:30~
どちらかに✓を記入してください

② 参加人数 人 こちらからも受講申込できます
スマートフォン用 ▶▶▶

この欄は必ずご記入ください	施設名 (屋号)		営業の種類	
	所在地	〒	TEL	
			E-Mail	
	会社名			
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】 受講予定日に発熱や体調不良がある場合は、参加できません。