

HACCP って何？基礎から学ぶ衛生管理の仕組み

食品の衛生管理手法の国際標準である HACCP の考え方は、食品の安全性確保に有効とされ、国では HACCP の制度化に向けた食品衛生法改正がされました。今後、全ての食品事業者に HACCP による衛生管理が求められることとなります。そこで、具体的にどのような手法で導入し、どのようなメリットがあるのかを、専門家を交えてセミナー形式で学んでいただきます。

【 内 容 】

日 時	2019年 3月 7日(木) 13:30~16:00 (13:00 開場)
場 所	ポリテクセンター群馬 308 会議室 住所:群馬県高崎市山名町 918 番地
参加費	無 料
定 員	40 名(一社複数名の参加可能です)
対 象	群馬県内の食品関連事業者、及び HACCP に関心のある方
内 容	13:30~14:30 HACCP 動向と今後 講師:高崎市保健所 生活衛生課 係長 関 博之 講師 14:30~15:30 HACCP って何？基礎から学ぶ衛生管理の仕組み 講師:HACCP 専門家 長 正祐 講師(NPO 法人 WayToTheDream 理事長・「道の駅おた」) 15:30~ 個別相談会及び質疑応答
申込み	メールで申込み下さい : haccp@commstep.com メール記載内容 : 会社名 、 受講人数 、 受講者名 *メールが無い場合は下記内容を記載の上、FAX 送付して下さい。
備 考	・当会から連絡が無い限り、受講可能ですので、当日は直接会場へお越しください。 ・当日は受付でお名刺をお渡しください。
後 援	高崎市
企画運営	CommStepLLC 群馬県太田市吉沢町 1058-5 太田市産業支援センター105 号 HP : https://commstep.com/

切り取らずに、そのまま FAX してください

FAX:0276-55-6790

『HACCP セミナーin 高崎 HACCP って何？基礎から学ぶ衛生管理の仕組み』受講申込書

事業所名		TEL	
所在地		メール	
受講者名			

* 記入頂きました情報は、各種連絡、情報提供にのみ利用させていただきます。