

猶予期間は2021年6月まで！あと残りわずかです！

「HACCP」基本セミナー

～食品・食材に関わる事業所 みなさまが対象です！～

2020年6月から食品の加工、調理、販売などを行う事業所に対して、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理が義務化されました。猶予期間の終わる2021年6月までに、食品に関わる事業所みなさまに、適正に対応していただくことを目的にセミナーを開催します。

飲食店（レストラン・喫茶店・居酒屋等）、パン・ケーキ製造業、惣菜製造業なども対象になります。導入に不安をお持ちの事業所様は、ぜひこの機会にご参加下さい。

【内容】

- ・HACCPとは？
- ・何が変わるの？何を準備するの？
- ・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施
- ・衛生管理計画の作成と記録の実践



開催日時・場所・講師

日時：令和2年11月9日（月）

午後7時～9時

場所：市民交流プラザふくちやま 視聴覚室

講師：中小企業診断士 奥田謙一 氏

定員：25名（先着順）

講師プロフィール



様々な形態の飲食店経営・運営に携わり、食品メーカーでは商品開発を行うなど、経験・知識を積んで参りました。現在は、中小企業診断士・HACCP コーディネーター、HACCP 伝道師としてコンサルタント業務を行っています。

参加お申し込み

参加事業所名		営業許可取得年月	年 月
受講者名		導入予定日	年 月頃予定
TEL		e-mail	

本申込書にご記入いただいた個人情報につきましては、本会からのセミナー等各種情報提供のみに使用します。

申込み・お問い合わせ

福知山市商工会

■大江本所：TEL 56-5151/FAX 56-1797

■三和支所：TEL 58-3667/FAX 58-4113

■夜久野支所：TEL 37-0001/FAX 37-0507

主催：福知山市商工会・京都府商工会連合会