

食品を扱う全ての事業者様へ

HACCP(ハサップ)講習会のご案内



9504.00 - 27954126

テーマ 「HACCP 制度化を踏まえた事業者のとるべき対策とは」

昨年6月7日に食品衛生法の改正法案が可決、同13日に公布されました。これにより、HACCP(ハサップ)による食品衛生管理の義務化に大きな前進が見られました。

この義務化の潮流に対する不安・疑問にお応えすると共に、どのようにビジネスチャンスに結び付けていくかも含め、以下テーマを扱いながらお話しします。



- 改正食品衛生法の概要
(改正内容のポイント・スケジュール)
- HACCP の制度化
- HACCP の概要
(一般衛生管理と HACCP の違い)
- 具体的な取組み

このような方々へオススメ!

- ・食品を扱う全ての事業者様
(食品製造業・卸売業・小売業、飲食業)
- ・下記のような不安・疑問をお抱えの事業者様
「対応出来なかったら商売が出来なくなるかも?」
「どうして HACCP が義務化なの?」「HACCP って何?」

開催日時 平成31年2月6日(水) 15:00~16:30

開催場所 志摩市商工会 1F カルチャー教室

講師 MS&AD インターリスク総研(株)

上席コンサルタント 伊納 正宏 氏

定員 30名 (参加費無料)

主催 志摩市商工会

志摩市商工会 宛

平成31年 月 日

参加者	お名前		事業所名	
	住所		TEL	

FAX 43-5146