

ホテル・旅館・飲食店様向け



HACCP(ハサップ)講習会のご案内

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。

今回は特にホテル・旅館・飲食店での法制化に対応する「衛生管理計画」作成のポイントについて説明して頂きます。

このような方々へオススメ！

- ・今回はホテル・旅館・飲食店様向けとなっておりますが、どなたでも結構です。
- ・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？」
「衛生管理計画」ってどうやって作るの？



開催日時 令和元年7月10日(水) 14:00~15:30

開催場所 志摩市商工会1F カルチャー教室

講師 (株)イムテス

定員 30名 (参加費無料)

主催 志摩市商工会

志摩市商工会 宛

令和元年 月 日

参加者	お名前		事業所名	
	住所		TEL	

FAX 43-5146