

改正食品衛生法の対応はお済ですか？

業務プロセスの改善・工夫を行い、経営力アップ（＝生産性向上）を目指す！

衛生管理の「見える化」が 効率的な生産と収益アップのカギ （HACCP 導入セミナー）

2018年6月に改正食品衛生法が公布され、2021年の完全施行までの3年間で、すべての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）がHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理をおこなわなければならなくなりました。

世界的にHACCPの義務化が進むなか、衛生管理の「見える化」がポイントになっています。

そこで、当所は食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）や、衛生管理の見直しによる生産性向上の事例・解説についてのセミナーを開催しますので、ぜひこの機会にご参加ください。

【 開 催 要 領 】

◆日 時:2019年8月9日(金) 13:30~15:30

◆定 員:30名 ◆受講料:無料

◆場 所:金沢商工会議所会館2階 大会議室

◆講 師:甲部 洋平氏 (office Kobe 代表 中小企業診断士)

一般財団法人石川県予防医学協会 (HACCPに関する説明)

◆内 容:衛生管理の見直しが生産性を向上させるチャンス

改正食品衛生法の対応とHACCP導入について

生産性向上トレーナー派遣制度について

◆問合先:企業支援グループ 〒920-8639 金沢市尾山町9-13

TEL 263-1157 FAX 263-1158 MAIL shien@kanazawa-cci.or.jp

※当会館の地下に駐車場があります(有料・台数に限りあり)。

受 講 無 料



業務プロセスの改善・工夫を行い、経営力アップ（＝生産性向上）を目指す！

衛生管理の「見える化」が効率的な生産と収益アップのカギ(HACCP導入セミナー) 受講申込書

FAX:076-263-1158

2019年 月 日

事業所名			
業種		従業員数	
住所	〒 -	TEL	FAX
参加者名			

※受講票は発行致しません（定員超過等により、受講いただけない場合は、ご連絡します）。

※ご記入情報は、当所からの連絡・情報提供や講座参加者の実態調査に限り、利用することがあります。