

義務化対応研修

食品衛生法の改正により、令和3年5月31日までに原則全ての食品等事業者はHACCP(ハサップ)に沿った衛生管理を導入しなければなりません。

本研修は、対象となる営業者の皆様が法に違反することがないように、受講当日からHACCP義務化に対応できる内容となっていますので、積極的に御参加ください。

1 開催概要

日 程:裏面に記載

時 間:2時間程度

対象業種:菓子製造業(菓子製造・パン類製造)

※製造する食品別に研修を開催しますが、御都合がつかない場合はどちらに参加していただいても結構です。

2 内容

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について

第1部 HACCPについての基礎講義

第2部 衛生管理計画の作成

※第2部では裏面に御記入いただく情報を基に、事前にこちらで作成した衛生管理計画を編集していただきます。必ず裏面すべてに御記入の上、お申込みください。

3 参加費 無料

4 定員 50名/回

※申込人数が少ない等で開催を延期又は中止する場合は別途案内しますので御了承下さい。

5 申込方法

裏面の申込用紙に必要事項を記入の上、メール又はファクシミリにてお申し込みください。

※会場では新型コロナウイルス感染予防対策を講じますが、御来場の際はマスクの着用及び会場に設置する消毒液での手指の消毒に御協力ください。

- その他、衛生管理計画書のひな型(エクセル)等はこちら >>

<https://www.pref.tottori.lg.jp/289149.htm>

とりネット HACCP研修会

検索



申込先

➤ FAX (082)293-0695

(締切) 開催日の1週間前まで

➤ Eメール chugoku-220@hoshizaki.co.jp

申込用紙

■以下の必要事項を記入の上、メール又はFAXで御提出ください。

研修時に受講者様施設専用の衛生管理計画書を作成するためにも使用しますので、必ず御記入ください。

受講者名		
①施設名		
②施設所在地	〒	-
③営業者氏名(法人は法人名)		
④電話番号(携帯電話又は施設)	-	-
⑤許可の有無(許可有の場合、業種及び許可番号)	許可: 有・無 業種: 菓子製造業・その他() 許可番号:	

■参加する日程に○をしてください。

申込者多数等の理由により、希望される日程への参加が難しい場合は受託事業者からご連絡申し上げます。

菓子製造	開催日時・場所		菓子製造向けに参加する場合、該当するもの1つに○をしてください。 ● 施設の類型 ア 製造・販売店舗一体型(製造販売) イ 製造単独型(製造のみ) ウ 販売店舗単独型(販売のみ) ● 金属探知機の有無 有・無
	<input type="radio"/>	令和3年1月12日(火) 12:00~14:00 鳥取県立武道館 会議室(米子市両三柳3192-14) 西部	
	<input type="radio"/>	// 1月26日(火) 14:00~16:00 伯耆しあわせの郷 大研修室(倉吉市小田458) 中部	
	<input type="radio"/>	// 2月2日(火) 14:00~16:00 鳥取県立武道館 会議室(米子市両三柳3192-14) 西部	
	<input type="radio"/>	// 2月9日(火) 14:00~16:00 倉吉未来中心 セミナールーム3(倉吉市駄経寺町212-5) 中部	
<input type="radio"/>	// 2月26日(金) 13:00~15:00 鳥取県立武道館 会議室(米子市両三柳3192-14) 西部		

パン類の製造	開催日時・場所	
	<input type="radio"/>	令和3年1月12日(火) 15:00~17:00 鳥取県立武道館 会議室 (米子市両三柳3192-14) 西部
<input type="radio"/>	// 3月3日(水) 13:00~15:00 鳥取県立倉吉未来中心 セミナールーム3 (倉吉市駄経寺町212-5) 中部	

※本申し込みに関する個人情報は、本研修会の目的以外には使用しません。

問合せ先

(受託事業者) ホシザキ中国株式会社 本社 担当者:木戸(きど)、三尾(みお)

〒730-0854 広島県広島市中区土橋町1-13

TEL(082)208-0484 FAX(082)293-0695 Mail:chugoku-220@hoshizaki.co.jp