

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:以下に記載

時 間:2時間程度

対象業種:①魚介類販売業、②食肉販売業・食肉処理業

※1つの施設で①②いずれの業種にも該当する場合、両方に参加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。必ず裏面の該当箇所すべてに御記入ください。

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。

- 衛生管理計画書のひな型(エクセル) >>

とりネット HACCP研修会

検索



- 魚介類・食肉以外の販売業などの手引書 >>

HACCP 手引書 業種別

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。

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: 魚介類販売業・食肉販売業・食肉処理業 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差し上げます。

① 魚介類販売	受講者名			
	開催日時・場所	<input type="radio"/>	令和3年1月13日(水) 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"/>	// 1月27日(水) 13:00~15:00 倉吉体育文化会館 中研修室(倉吉市山根529-2)	中部
		<input type="radio"/>	// 2月3日(水) 13:00~15:00 国際ファミリープラザ ファミリーホール(米子市加茂町2丁目180)	西部
		<input type="radio"/>	// 2月10日(水) 13:00~15:00 倉吉体育文化会館 大研修室(倉吉市山根529-2)	中部
		<input type="radio"/>	// 2月25日(木) 14:00~16:00 鳥取県立武道館 会議室(米子市両三柳3192-14)	西部
			魚介類販売業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。 ● 加熱調理工程の有無 有 ・ 無	

② 食肉販売処理	受講者名			
	開催日時・場所	<input type="radio"/>	令和3年1月13日(水) 12:00~14:00 鳥取県立武道館 会議室	西部
		<input type="radio"/>	// 2月10日(水) 9:30~11:30 倉吉体育文化会館 大研修室	中部
		<input type="radio"/>	// 2月26日(金) 9:30~11:30 鳥取県立武道館 会議室	西部
<input type="radio"/>		// 3月2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	

※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