

食品を取り扱う事業者様向け

HACCP セミナーのご案内

2020年6月衛生基準が厳格化。
食品を扱うすべての事業者は
HACCPが必要に。

ハサップ対応は
お済ですか!?

食品衛生法の改正に伴い、食品を取扱う全ての事業者がHACCPに沿った衛生管理を求められることとなりました。

今回のセミナーではHACCPの内容と取り組み方法について、事例紹介を交えて分かりやすく説明します。



令和2年9月11日(金) 13:30 ~ 16:00 (第1部・第2部)

■第2部終了後 個別相談会 (要予約)

◆会場：ささや (上田市中心2-15-12)

◆定員：30名 (先着)

◆受講料：無料

■
セ
ミ
ナ
ー
テ
ー
マ

第1部 意外とかたん! ハサップのはじめかた

第2部 事例紹介

焼き鳥屋にHACCP/和菓子店にHACCP/
旅館・ホテルにHACCP

第3部 個別相談会 (要予約)

■
講
師



行政書士 柳澤 誠

上田商工会議所会員

長野県行政書士会上田支部所属

NPO法人ハサップパトロール副代表理事



行政書士 大澤 剛

長野県行政書士会伊那支部所属

NPO法人ハサップパトロール理事

※新型コロナウイルス感染拡大等の状況により、動画配信に変更させていただく場合がありますのでご了承ください。

◆申込み：令和2年8月31日(月)までにお申し込みください。

◆主催：上田商工会議所 生活関連サービス業部会 TEL.0268-22-4500

HACCP セミナー 参加申込書

申込先 FAX.0268-25-5577

事業所名		業種	
参加者名		TEL	FAX
個別相談希望	有 ・ 無	E-mail	
個別相談内容			
質問事項 (個別相談の有無にかかわらず、お聴きになりたいご質問等あればご記入ください。)			

※ご記入いただいた個人情報については、今後上田商工会議所が行う講習会のご案内に利用させていただく場合があります。

※会場の衛生環境には気を付けておりますが、感染症等の予防について参加者の皆様にはマスクの着用にご協力いただき参加くださいますようお願いいたします。