

令和3年6月より完全施行

HACCP

制度の確認と対応への一歩

～新食品表示制度についても解説します～

今年度6月より完全施行となった HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の義務化ですが、対応が完全ではない事業者の方も多いのではないのでしょうか。本講座では、小規模事業者向けに HACCP の概要と対応についてとコロナ禍においての飲食店の衛生管理(お持ち帰り(テイクアウト)が昨年から増え、衛生管理を再考したい、再確認したいと言った声も聞かれますので、こちらについても本講座で取り上げます。)についても解説致します。また、令和2年4月から施行された新食品表示制度についても取り上げます。

オンラインセミナーで実施します！

講師は事務所からリモート(中継)出演となりますので、講義はプロジェクター投影をご覧頂いての受講となります。

- ・改正食品衛生法のスケジュール
- ・食品安全の仕組みの基礎
- ・HACCP とは何 主な講座内容
- ・HACCP を取り入れた食品衛生管理
- ・コロナ禍で増えたテイクアウトの衛生管理
- ・原産地表示、新食品表示制度について

講師 佐々木有紀子 氏

- ・Food Label Plus(フードラベルプラス)
- ・上級食品表示診断士
- ・HACCP管理者 等

大学卒業後、11年間高校で家庭科教諭。大手教室で製菓・製パン、家庭料理を習得し同教室で講師として勤務。広島クッキングスクールにてイタリア料理を習得。現在は料理教室やフードコーディネーターとして、『食と人をつなぐ仕事』で活躍している。



主催 西置賜地区商工会広域連携協議会

日時 令和3年 7 月 26 日 (月)
14:00～16:00

受講料 無料

定員 20 名(先着順)
(※定員になり次第、締め切らせていただきます)

場所 白鷹町産業センター
(白鷹町荒砥乙 555-1)

◇お問い合わせ

白鷹町商工会 TEL:0238-85-0055
飯豊町商工会 TEL:0238-72-3000
小国町商工会 TEL:0238-62-4146

■お申込み方法

下記申込書に必要事項をご記入頂き、FAXにてお申し込みください。

【ご参加される皆さまへ】

必ずマスクを着用されてご参加くださいます様、お願い致します。セミナー実施に当たりましては、会場の換気・ソーシャルディスタンスに配慮した配席・消毒用アルコールの設置・運営側の手洗いとマスク着用の徹底等、新型コロナウイルス感染予防に努めて参ります。

また、**白鷹町会場までご来場できない方で受講希望の方は事務局（白鷹町商工会 85-0055）までご連絡ください。事業所からのオンライン聴講をご案内致します。**

(令和3年.7.26) 『HACCP 制度の確認と対応への一歩とテイクアウトの衛生管理』 受講申込書

白鷹町商工会 行

FAX:0238-85-0056

申込日(令和3年/ /)

事業所名		TEL	
所在地		FAX	
受講者氏名	(複数のご参加可能)		

※ご記入いただいた情報は、当会からの各種連絡・情報提供のために利用するほか、セミナー参加者の実態調査・分析のために利用することがあります。