

無料

令和元年度 農林水産省補助事業 食品製造事業者向け

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修会」

47都道府県開催のご案内

小規模な食品製造事業者を対象に、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書に基づき、自社での衛生管理計画の作成、記録の実施・確認を行えるよう実践的な演習をまじえた研修としています。

HACCP制度化は目の前です。

参加者が自社ですぐにでも実施できるカリキュラムとしておりますので、対象業種の方は是非お越しください。

研修会の実施内容

対象者：HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象となる小規模な食品製造業者





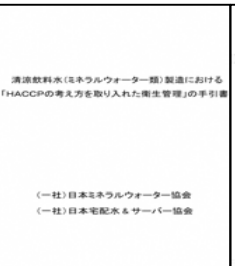

定員：各会場1業種につき40名

受講料：無料

内容：各業種の手引書に沿って、講義を行います。
講義のあとは、実際に演習を通して理解を深めていただきます。

カリキュラム：ご受講いただく業種によって時間帯が異なります。
裏面の一覧表を参考に、業種1～3からお選び、ご受講ください。

小規模な一般飲食店	乾めん・干しめん	漬物	豆腐	生めん
				

魚肉練り製品	パン	低温殺菌	菓子	ミネラルウォーター	蒟蒻粉
					

開催地・開催日等については、裏面をご覧ください。



主催：公益社団法人日本食品衛生協会