

食品品質向上Webセミナー（HACCP導入）

—「基礎から業種に特化した内容まで」—

食品品質の向上には、食品製造に関わる法令遵守や、技術向上、販路を見据えた商品開発、衛生面からみた食品の適切な取扱い等、多角的に取り組む必要があります。

今回、本年2021年6月までに全ての食品取扱い業者（食品製造業・飲食業等）の皆様が取り組む必要がある「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」について、Webセミナーを開催します。ふるってご参加下さい。

日程

2021年2月22日(月)
(食品製造業向け)

2021年2月24日(水)
(飲食業向け)

時間

両日とも14時～15時半
(開催時間の30分前から接続可能です。)

形式

ZoomによるWebセミナー
接続方法等は別途ご案内します。

参加費

無料

2月15日(月)締切 定員先着300名(1日あたり)
※定員に満たない場合は締切を延長する場合があります。

内容

HACCP導入における基礎的な内容(総論)

- HACCP導入の重要性
- 食中毒の起こりやすい食品や状況

食品製造業・飲食店に特化した具体的な内容(各論)

- HACCPシステム構築のポイント
- 食中毒の予防対策(HACCPに沿った衛生管理)

※2月22日(月)食品製造業向けと、2月24日(水)飲食業向けは内容の一部が異なります。

●主催：岡山市

※本セミナーは岡山市とあいおいニッセイ同和損害保険(株)の包括連携協定に基づき開催いたします。

●講師



MS&ADインターリスク総研(株)
製品安全グループ
上席テクニカルアドバイザー
垣花 直人
(国際HACCP同盟認定
HACCPリード・インストラクター)

●セミナー申込先

岡山市 産業振興・雇用推進課
ものづくり振興係 亀田

e-mail: kougyoushinkou@city.okayama.lg.jp

TEL: 086-803-1329

FAX: 086-803-1738

参加申込書(以下記載のうえ、申込先にメール・FAX等でご提出ください。)

フリガナ		フリガナ	
貴社名 法人名		施設名	
所在地	〒	参加 希望日	2/22(月) 2/24(水) ※希望の日に○をしてください
TEL		FAX	
フリガナ	部署名	役職	Eメールアドレス *必須
参加者 氏名			@
フリガナ	部署名	役職	Eメールアドレス *必須
参加者 氏名			@

※開催1週間前を目途に岡山市から会議ID・パスワードと講義資料をメールで送付します。届かない場合はご連絡ください。