

2021年6月より対応が必須となります！

主催：宝塚商工会議所

飲食店最終確認！食品衛生管理講習会

冊子とワークブックを使って準備する改正食品衛生法対策

今年6月から改正食品衛生法の「HACCPに沿った衛生管理」が必須になります

本講座は副読本「今すぐ始める衛生管理(飲食店編)」を活用しその理解を深めます

受講後に冊子を使って自店の衛生管理をしっかり準備をしましょう！

食品の安全安心を守るための法律である「食品衛生法」が大幅に改正され、来月よりHACCP(ハサップ)に沿った衛生管理は、食品を扱う全事業者の対応が必須となりました。本セミナーでは、主に小規模事業者である飲食店向けに、食品衛生に関して準備すべきことの理解と実践に向けて、配布冊子を使って多くのヒントをご提供します！！

受講者には食品経営支援協議会オリジナルの冊子配布

- ① 今すぐ始める食品衛生管理(飲食店編)
- ② どんどん書き込む
衛生管理準備ワークブック(飲食店編)
- ③ 診断チェックシート(経営と衛生管理)



日時

2021(令和3)年5月25日(火) 14時～16時

場所

宝塚商工会議所(講師は東京からLIVE配信講義です)

※当日会場に来られない場合、Zoomを利用した自社内視聴も可能です。

セミナー内容

1. 改正食品衛生法のポイント
2. 今すぐ始める食品衛生管理(知識編)
3. 衛生管理準備ワークブックの活用(実践編)

参加費
無料

講師

(一社)食品経営支援協議会

代表理事 秋島 一雄氏

●講師プロフィール●



食品経営支援協議会の代表理事を務める。毎年200件を超える企業支援を東京商工会議所のコーディネーターとして実施、また、企業研修として産業能率大学講師も務める。さらに日本商工会議所消費税転嫁対策窓口等事業ワーキンググループメンバーでもあり、日々中小企業の支援を現場で行っている。

FAX 0797-84-3618

5/25(火)『飲食店最終確認！食品衛生管理講習会』申込書

事業所名		TEL	
所在地		FAX	
受講者名		希望する場所に ☒ 印をつけて下さい。 ☐ 宝塚商工会議所 ☐ 自社オンライン	
メール アドレス	自社オンライン参加者は、件名に「5/25 食品衛生管理セミナー申込」・上記内容を添えて、 宝塚商工会議所宛 info@takarazuka-cci.or.jp まで。メールにて受付対応いたします。		

* 本申込書にご記入いただいた情報は、本講座開催に係る各種連絡の他、当所主催のセミナー案内等に利用させていただきます。