

～安心安全の商品づくり、選ばれる事業者になろう～

HACCPセミナー

食品衛生管理の国際基準HACCP（ハサップ）が6月から義務化が始まりました。食を取り扱う事業者の規模や業種を問わず、導入する必要があります。

本セミナーでは、HACCP導入についてのポイントをわかりやすく解説いたします。多くのご参加をお待ちしております。

日程	会場
10月21日(木) 14:00～17:00	八重瀬町中央公民館 大ホール 八重瀬町字東風平1014

【定員】30名（※定員に達し次第、締め切らせていただきます。）



【講師紹介】

株式会社クロックワーク
代表取締役 伊志嶺 哉 氏

食品衛生管理、細菌検査部門の整備、食品検査の受託等を行い、「沖縄の食の安全」を守る支援者といえる。食品工場等における衛生管理に関するサービスをトータルやアドバイスを行う。

- 一般社団法人沖縄県食品衛生協会 専務理事
- 日本食品衛生共済協同組合理事

HACCPを導入するかどうかとって、必ずしも設備や施設を更新する必要はありません。一番のコストは、「人的コスト」です。プランの作成・教育・指導に加えて、運用していくのは、現場で働く「人」になります。「人が作業し、記録して、保管する」これは未来永劫続いていくサイクルです。

【受講申込書】 八重瀬町商工会 FAX 098-998-6743 電話 098-998-4334

事業所名		業種	
区分	法人 ・ 個人	従業員数	
電話番号		FAX番号	
受講者名			