

# <第1弾>【法改正に対応した HACCP 導入における支援セミナー】

定員20名  
参加費無料

平成30年6月に食品衛生法が改正されました！！

食品製造業・飲食業、その関係業の皆様へ

- ▶ HACCP とは？  
効率よく工程管理できる？
- ▶ 何からしたらいいの？
- ▶ 実は取引先から強く求められている…

このセミナーで  
お悩み解決！

現在、食品関係の業界、事業者において食品衛生法改正や取引先からの要求など、必要に迫られているといっても過言ではない食品衛生管理法「HACCP」。しかし、その具体的な内容や導入手法など専門知識が求められます。

そこで今回は HACCP の基本的概要、工程・コスト管理など経営への活かし方について解説いただきます。

- ◆日時：平成30年8月29日（水）13：30～（約3時間）
- ◆場所：福崎町商工会館
- ◆内容：HACCP とは？概要・基本的知識について  
HACCP 導入による運営・経営管理のメリットについて ほか
- ◆講師：ISO22000 審査員補 梶原 陽二 氏  
一般社団法人兵庫県中小企業診断士協会 中小企業診断士  
6次産業化プランナー

## 【問い合わせ先】

福崎町商工会 経営支援課（TEL：0790-22-0558 FAX：0790-22-4354）

【主催】福崎町商工会 【共催】兵庫県商工会連合会

福崎町商工会 行（FAX：0790-22-4354）

8月29日（水）13：30～ <第1弾>HACCP セミナー受講申込書

事業所名	
役職・氏名	※複数名でご参加いただけます。
連絡先（電話番号）	（ ）

※ご記入いただきました内容は本事業のみ使用いたします。

## HACCP の導入を検討されている皆様へ

※食品製造、飲食業の皆様が主な対象です

定員 20 名  
参加費無料

明日からすぐ使える！！

# HACCP 導入・実践セミナー

食品衛生管理の水準を高める必要性が求められている昨今、HACCP 導入は衛生・品質管理体制の強化に繋がります。

本セミナーでは2つの基準がある中でも一般衛生管理を中心とした比較的対応しやすい HACCP “基準 B” の導入をテーマとし、その概要から衛生管理計画等の資料作成、また運用しやすい仕組みづくりといった具体的・実践的な手法を内容として解説いただきます。

※HACCP 基準 A：コーデックスのガイドラインで示された HACCP の 7 原則 1 2 手順を要件とする衛生管理法で、従業員数や専任の品質管理部門の有無などの一定の規模を要する

- ・ 日時：平成 30 年 9 月 12 日（水） 13：30～（約 3 時間）
- ・ 場所：福崎町商工会館
- ・ 内容：HACCP 基準 B の概要、貴社の衛生管理度チェック  
実践！「衛生管理計画（基準 B）」の作成、運営のコツ ほか
- ・ 講師：ISO22000 審査員補 梶原 陽二 氏  
一般社団法人兵庫県中小企業診断士協会 中小企業診断士・6 次産業化プランナー

【問い合わせ先】

福崎町商工会 経営支援課（TEL：0790-22-0558 FAX：0790-22-4354）

【主催】福崎町商工会 【共催】兵庫県商工会連合会

福崎町商工会 行（FAX：0790-22-4354）

9 月 12 日（水） 13：30～ <第2弾> HACCP セミナー受講申込書

事業所名	
役職・氏名	※複数名でご参加いただけます。
連絡先（電話番号）	（ ）

※ご記入いただきました内容は本事業のみ使用いたします。