

小規模事業者向け 食品衛生管理セミナー

HACCPへの対応について

- ・食品衛生管理の基礎
- ・食品事故が起こった時の対応は…？
- ・従業員教育はどうすれば？
- ・HACCPって結局どうやるの？

【プログラム】※コロナウイルス感染症の状況に応じて一部変更する場合あり

13:00～14:30

『衛生管理のポイントと危機管理について』

《休憩10分》

14:40～16:30

『小規模事業者向けHACCP導入による衛生管理計画策定について』

16:30～17:00

質疑応答

● 講師プロフィール ●

天春 元寿(あまがす ゆきとし)氏

株式会社ベック 品質保証部 執行役員 部長

昭和63年 (株)昭和入社

水産・酒・青果・業務用食材の営業経験を経て、品質管理部門にて品質管理全般を担当。

平成25年に(株)ベック設立(出向)、

年間約100件の工場監査を実施。

【主な資格】●労働安全衛生(第二種衛生管理者)

●ISO22000審査員補取得

●HACCP指導者

●JFS-A/B規格 監査員資格取得

開催日時・場所

ご都合に合わせて会場をご選択ください。

東部	7/2(木)	柳井クルーズホテル 柳井市南町4丁目1-1 ☎ 0820-23-6000
西部	7/3(金)	セントコア山口 山口市湯田温泉3丁目2-7 ☎ 083-922-0811

主催

山口県商工会連合会

受講料

無料

対象者

中小・小規模事業者等

定員

各会場 50名

※コロナ感染症の状況に応じて縮小の場合あり

申込方法

裏面申込書にて受付

申込期限

令和2年6月17日(水)

問合せ先

山口県商工会連合会 組織運営部経営支援課 (担当:湯野・阿部)

〒753-0074 山口市中央4丁目5番16号 ☎:083-925-8888

FAX:083-925-8700

E-mail:keiei@yamaguchi-shokokai.or.jp

小規模事業者向け食品衛生管理セミナー 参加申込書

希望会場 ※どちらかに○	7/2(木)柳井クルーズホテル	7/3(金)セントコア山口	
貴社・団体名	業種		
所在地 〒			
電話番号		FAX	
E-Mail			
参加者	(役職)	(氏名)	
	(役職)	(氏名)	
	(役職)	(氏名)	
	(役職)	(氏名)	
	(役職)	(氏名)	
講師へのご質問等ございましたら、ご記入ください			

申込締切: 令和2年6月17日(水) ※ご記入いただいた情報は、
本セミナーの目的以外には使用いたしません

お申込先 所属する商工会 または 山口県商工会連合会 宛
へ本申込書をご送付ください。

【山口県商工会連合会 FAX 083-925-8700】