

飲食店・食品製造業者の皆様へ



食品衛生法改正も怖くない！ 小規模飲食店・小規模食品製造業向け実践的対策セミナー

衛生管理の手法である「HACCP」の義務化は、2018年度の食品衛生法改正に向けて進んでいます。その内容は、飲食店・食品製造の営業に必要な営業許可基準をHACCP基準に一本化し、**食品に関わるすべての事業者**が新基準に対応することが必須になる予定です。

今回は、「食品衛生法改正の現状とその方向性」についてと小規模な飲食店や店頭販売による食品製造業者等が対象となる「HACCP」の導入のポイントについて、わかりやすく説明します。また、厚生労働省が認定した日本食品衛生協会作成のガイドラインを使って**実際に導入作業を体験**していただけるセミナーを開催します。

●日 時：平成30年1月22日（月）14:00～17:00（受付13:30～）

●場 所：三田市商工会 4階研修室③

〒669-1531 兵庫県三田市天神1-5-33 Tel 079-563-4455

●参加費：無料（先着30名）

●内 容：

内 容	講 師
①食品衛生法改正の現状とその方向性	兵庫県阪神北県民局 宝塚健康福祉事務所 食品衛生課 食品安全専門官 小田 睦子
②HACCPの作成ポイント	兵庫県中小企業診断士協会
③実際に作ってみよう	HACCP調査研究メンバー 中小企業診断士

●対象者：飲食店（小規模事業者）

店頭直接販売を目的とした製造・加工・調理を行う食品製造業者

●主 催：兵庫県中小企業診断士協会HACCP調査研究メンバー

協 力：三田市商工会

申込書

FAXもしくはメールにてお申込みください。

■宛先 三田市商工会 FAX：079-563-6675

E-mail：tsubonouchi@sanda.or.jp

■問い合わせ先 兵庫県中小企業診断士協会 Tel 078-362-6000

企業名		Tel	
連絡先	〒		
FAX		E-mail	
所属・役職		参加者氏名	