

「環境整備はローコスト経営の基本：人財の育成と生産性向上」

日時

令和元年10月30日（水）
14時00分～17時30分（受付時間13時30分～）

会場

三和建设株式会社1階ひとづくりホール
大阪市淀川区木川西2-2-5

定員

100名（先着順）

参加費

賛助会員 無料
団体・個人会員 1,000円
非会員 3,000円
***当日にお支払下さい**

お申込

お申込はFAXまたはホームページから
<https://www.workshop-haccp.org/>

講師

落 亨
(有)星加 取締役
(元愛知ヤクルト工場代表取締役)
当研究会 副理事長



駐車場はございませんので、公共交通機関のご利用をお願いします
阪急十三駅東口または地下鉄西中島南方下車2号出口、淀川通りを
徒歩約10分前後 大阪市営バス停 木川西二丁目前

2018年6月に食品衛生法を一部改正する法律が公布されました。これに伴い、一般飲食店を含む全ての食品を取り扱う事業者はHACCPによる衛生管理をしなければなりません。この制度化の施行が真近に迫ってきているにもかかわらず、なかなか導入に躊躇されている経営者の方々もおられるのではないかと思います。しかし、義務化です絶対に導入しなければならないのですから、それならば何処よりも速くと考えた方が前途が開けるのではないのでしょうか。私の経験から、食品安全確保は一般的衛生管理要件の見直しがスタートになります。この段階で徹底した環境整備に着手すると、みるみるコスト削減と生産性向上につながる事を体験できます、更に従事者が前向きな行動が出来る様になり、HACCPシステムも確実に運営され、食の安全確保が出来る様になります。この一連の流れを、私の経験から紹介いたします。

プログラム

ご挨拶	14:00～14:10
環境整備はローコスト経営の基本 ：人財の育成と生産性向上について、体験 からの紹介	14:10～16:20
休憩（10分）	
質疑応答	16:20～16:30
交流会（懇親会・無料）	16:30～17:30

FAX 06-7632-3005

特定非営利法人 近畿HACCP実践研究会 事務局行

所属・勤務先		区分	会員の有無（個人・団体・賛助・無）
受講者名			E-mail
			E-mail
ご住所	〒		
連絡先	☎		FAX

またはinfo@workshop-haccp.orgまで