

近畿HACCP実践研究会のオンラインセミナー 食品工場向け 全12回(第2水曜日開催)

毎月1回、どこからでもスタートできます。日々の疑問に答えるテーマを12回で厳選!!

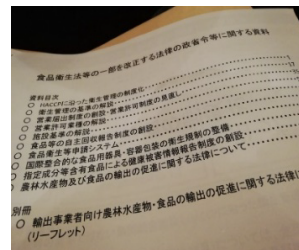
ご案内

2021年6月以降、すべての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理の実施を義務付けられました。このオンラインセミナーは、HACCP導入予定・導入済の食品製造事業者を対象にしたもので、日々の疑問や対応に苦慮される衛生ポイントをわかりやすくオンライン（Zoom）で解説します。

受講費用

1回受講	全12回受講（前払い）
賛助会員 : 無料	賛助会員 : 無料
個人・法人会員 : ￥1,000-	個人・法人会員 : ￥5,000-
非会員 : ￥1,000-	非会員 : ￥10,000-

受講を契機に当研究会ご入会をご検討下さい。特典あり



お申込

下記申込書にご記入の上、FAX 06-7632-3005 または info@workshop-haccp.orgに必要事項を記入して送付下さい。

ホームページからも申し込みができます。https://www.workshop-haccp.org

受付完了後、振込先をご連絡します。講習会のURLは振込確認後にご案内となります。

なお、お申し込みはセミナー開催7日前までをお願いします。

申込☐	講習内容	開催日時
<input type="checkbox"/>	ノロウイルスによる食中毒防止	2021年10月13日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	フードディフェンスの見直し	2021年11月10日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	食品製造現場での洗剤の選び方	2021年12月8日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	消費期限・賞味期限の見直し	2022年1月12日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	まもなく経過措置期間終了の原料原産地表示	2022年2月9日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	食品工場の新入社員教育	2022年3月9日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	官能検査について	2022年4月13日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	食品工場のアレルゲン管理	2022年5月11日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	食品衛生7S ① 定義と目的	2022年6月8日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	食品衛生7S ② 導入方法と成果	2022年7月13日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	食品への異物混入対策	2022年8月10日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	食品添加物の正しい理解	2022年9月14日(水)16:00~16:45

12講座すべて受講

FAX 06-7632-3005

特定非営利活動法人 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
ご住所	〒	E-mail
連絡先	☎	FAX

