

近畿HACCP実践研究会のオンラインセミナー 飲食店向け 全12回(第4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!!

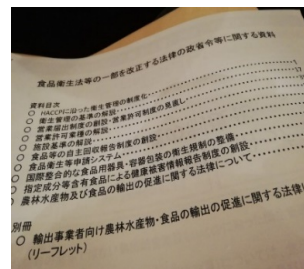
ご案内

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・導入済の飲食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"/>	テイクアウト販売時に注意したい衛生管理のポイント	2021年10月27日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	飲食店での感染症対策	2021年11月24日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	飲食店で多い食中毒の実例と防止策	2021年12月22日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	洗浄・殺菌剤の選び方とその効果	2022年1月26日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	食物アレルギー対策	2022年2月24日(木)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	飲食店従業員に対する衛生教育	2022年3月23日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	飲食店で注意すべき温度管理と交差汚染	2022年4月27日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	HACCP導入1年経過で更なるブラッシュアップのヒント	2022年5月25日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	手洗いの科学	2022年6月22日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	飲食店でのペストコントロール	2022年7月27日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	SDGsに向けて飲食店で出来る食品ロス低減のヒント	2022年8月24日(水)16:00~16:45
<input type="checkbox"/>	HACCP導入で店舗売上アップのポイント	2022年9月28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
			E-mail
ご住所	〒		
連絡先	☎		FAX

