



# 2021年6月完全義務化！

# HACCP対応セミナー

食品関連事業者の皆さまが必ず取り組まないといけないことがあります。  
 食品の製造・加工・調理・販売等を行うすべての事業者を対象にした「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施しなければなりません。  
 HACCPは、入ってきた食材がどう保管され、調理、提供されていったのかを、継続的に監視・管理するための手法です。今回は、HACCPと取り組む課題等について説明を行います。

- (1) HACCPの義務化について
- (2) HACCPに取り組むための重要ポイント
- (3) ワークショップ（衛生管理計画作成の手順）

講師：大兼久 巧 氏  
 (株)クロックワーク  
 HACCP支援事業部



食に係わる皆様を対象となる  
 HACCPについて必要な知識と  
 取組を説明します。

**【日時】 令和3年6月28日(月)14:00～17:00**

**(個別相談)6月29日(火)9:00～17:30(時間は要調整)**

※個別相談希望の方は、下記の希望時間欄に○をお願いします。

希望日時に添えない場合もありますのでご了承ください。

【場 所】 石垣市商工会 2F ホール

【受講料】 無料

【定 員】 20名（個別指導は7社限定）定数に達し次第×切ます。

【申込×切】 **令和3年6月18日(金)**までに下記に内容を記載してFAX 若しくはお電話でお申込みください。

※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、会場での検温・手指消毒、常時マスクの着用にご協力をお願いします。

また、発熱や咳の症状がある場合は、参加を控えて下さるようお願い致します。

|                           |      |      |         |         |         |                      |  |
|---------------------------|------|------|---------|---------|---------|----------------------|--|
| 会社名                       |      |      |         |         |         | TEL                  |  |
| 住 所                       | 石垣市  |      |         |         |         | FAX                  |  |
| 参加者名                      |      |      |         |         |         |                      |  |
| 取扱商品<br>サービス等             |      |      |         |         |         |                      |  |
| 個別相談を希望する事業所は下記に○をつけてください |      |      |         |         |         | ※相談したい内容について記入してください |  |
| 9時～                       | 10時～ | 11時～ | 13時15分～ | 14時15分～ | 15時30分～ | 16時30分～              |  |
|                           |      |      |         |         |         |                      |  |

**お申込み→FAX: 0980(83)4369 若しくは TEL: 0980(82)2672**