

今からでも間に合う！  
ハ サ ッ プ

## HACCP 導入セミナー

食品衛生法の改正により、原則として全ての食品関連業者に対しHACCPの衛生管理方法に沿った対応が求められております。本セミナーでは、これから導入されるされる皆様向けに制度の概要や実行すべき現場での対応についてわかりやすくご説明いたします。

## HACCPとは？

Hazard Analysis and Critical Control Point

食品事業者自らが、食品毒汚染や異物混入等の危害要因を把握した上で、それらの原材料の入荷から製品の出荷にいたる全行程の中で、危害要因を除去又は低減させるために重要な工程を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理方法です。

- 何から始めたらいいの？
- 必ず導入しないといけないの？
- 導入効果・メリットはあるの？



日時

2022年**10月6日** (木) 14:00~16:30  
(16:30~17:00質疑応答)

会場

宜野湾マリン支援センター  
(宜野湾市大山7-10-27)

主催

宜野湾市商工会 定員**30名**

参加費  
無料

講師

株式会社クロックワーク

代表取締役 **伊志嶺 哉 氏**

## 【資格】

中小企業基盤機構 専門家登録  
 沖縄県商工会連合会 専門家登録  
 沖縄県産業振興公社 専門家登録  
 食品微生物検査技師  
 食品表示診断士 (中級)  
 食品衛生指導員  
 HACCP普及指導員



## 申込方法

申込書にご記入後、FAX  
またはメールにてお申込み  
ください

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、当日は入場時にマスクの着用のご協力をお願い致します。

「HACCPセミナー」申込書 **FAX.098-897-9467**

※送付状は不要です。この用紙を切り取らずにそのまま送信して下さい。

事業所名	T E L	
所在地	F A X	
受講者名	部署・役職	

【主催・お問い合わせ先】

宜野湾市商工会 TEL.098-897-0111 担当:藏盛