

「売れる仕組み」を作るHACCP(ハサップ)運用を学ぶ！

実践型HACCPセミナー

参加費
無料

HACCPを食品衛生法の改正に「義務付けられたもの」と考える方が多いのが現状です。
このセミナーでは「**販路開拓**」「**商品開発**」などの視点から「**売れる仕組み**」としてHACCPを活用する方法を学べます。



【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

日時

2025年**8月1日(金)**14時～16時

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**

講師

株式会社クロックワーク

いしみね ちかし

代表取締役

伊志嶺 哉 氏

セミナーのポイント

- ☑販路開拓で選ばれる食品事業者の条件
- ☑HACCP認証・運用を「売上アップのストーリー」に活かす方法
- ☑商品開発とHACCP導入の相乗効果事例
- ☑実際のHACCP計画の作成・運用のポイントも実習形式で学習します

HACCP(ハサップ)とは？

HazardAnalysis and
CriticalControlPoint

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

「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		業種	
所在地		T E L	
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: 當舖

参加申込期限：7月25日(金)