総合衛生管理　HACCP認証協会認定

第20回HACCP実践大学のご案内

「今後躍進する食品会社の条件国際的に通用する正しいHACCPの運用」

2020年HACCP義務化の方向に向けて

【主催】総合衛生管理　トータル・ハイジーン・ハサップ HACCP認証協会

CODEX・GUIDELINE・AUDIT

TEL/FAX　0942-27-8237

HACCPで重要なのは個人の衛生管理

HACCP管理で決めたことが守られているか？
管理がマンネリ化して重要な事が省かれていないか。

講座内容

今回のテーマ＜個人の衛生管理が会社を守る＞

中山博友氏

野村清美氏

1. 食中毒の53%は個人の衛生管理で防げる。
2. ノロウイルスの95%はトイレの管理法と個人衛生。
3. 基本的な事が根付かないと重大事故のもと。
4. 具体的な個人衛生の表記と教育の仕方。

タイムスケジュール		講師
9:50	受付開始	
10:00～11:00	個人の衛生から重大事故例	中山
11:00～12:00	個人の衛生管理基本要項 現場でやっているチェック事項の要点	中山
12:00～13:00	昼食	
13:00～14:30	個人の衛生マニュアルの作り方	野村
14:40～16:00	食品表示検定合格講座	永山

HACCP実践大学　筑後船小屋会場

日時:2017年　5月　6日(土)　AM10時～PM4時

参加申込書

貴社名　：		担当コンサルタント	
ご住所　：〒			
TEL　：	FAX　：	E-mail　：	
フリガナ ご芳名　：	御役職　：	フリガナ ご芳名　：	御役職　：
フリガナ ご芳名　：	御役職　：	フリガナ ご芳名　：	御役職　：

開催日程	2017年5月6日(土)　　AM10:00～PM4:00
開催場所	九州芸文館　本館教室・工房4 福岡県筑後市津島1131　　TEL　0942－52－6435
会場へのアクセス	会場:筑後船小屋駅出口(新幹線・在来線)出口から徒歩2分 八女インター下車(インターから約10分)

FAX.0942-27－8237

FAX送信

●申込み締め切りは2017年　5月2日(火)までとさせていただきます。