

飲食業界でのHACCP導入はお客様からの信頼の証

HACCPセミナー

ハサップ



HACCPとは？

安全な食品を消費者にお届けする工場や飲食店での衛生管理の方法。それがHACCPです。安心安全な食品を提供することの証明にもなります。

講師

中小企業診断士

中西光彦氏

ふるさと経済研究所

(認定経営革新等支援機関)

あさご元気産業創生センター長

セミナー概要



令和3年6月1日から、原則、食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられ、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取り組みとして「HACCPにもとづく衛生管理」や取り扱う食品と特性等に応じた取り組みの「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を学ぶ。

【日時】

2021年10月6日 (木)

14:30~16:30

【参加料金】

- ・ KIP会員無料
- ・ 非会員3,300円
(どなたでも参加できます)

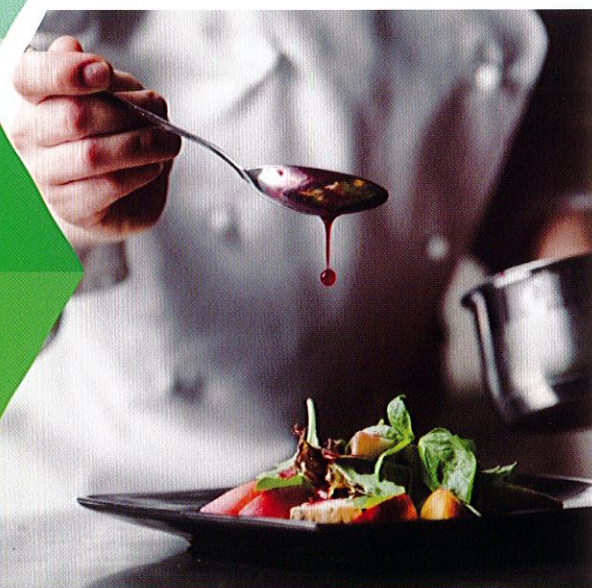
【受付会場】

受付

姫路市本町127 大手前ダイネンビルII 3F 起業プラザひょうご姫路

受講会場(下記よりお選びください)

1. 対面受講：ダイネンビルII 内
2. オンライン受講



お申込み、その他詳細はこちらをご覧ください



※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、イベントについて、中止・延期、または規模を縮小して開催する可能性があります。ご理解ご協力をお願いいたします。

主催：起業プラザひょうご姫路

兵庫県姫路市本町127番地 大手前ダイネンBLD. II 3階

☎ 079-287-8686

HP <https://kip-himeji.biz> mail info@kip-himeji.biz

(OPEN) 平日9:00~21:00 土日祝 9:00~17:00 (最終入館時間は営業終了1時間前となります。)

Jump Out
STARTUP WEEK