

# 飲食店向け

# HACCPセミナー

## HACCP 導入の 「いろは」教えます！

HACCP では、普段お店で取り組んでいる衛生管理を **見える化** します

① **衛生管理計画**の作成 + ② 計画の実施 + ③ 実施の記録・確認

- お店の清掃や従業員の健康チェックなど、今取り組んでいる衛生管理
- メニューに応じた調理時の注意点（加熱、冷却など）

「見える化」の第一歩となる衛生管理計画の作り方を、わかりやすく具体的にお教えします。  
講師と一緒に計画を作っていくので、HACCP を知らない方も心配ご無用！  
他にも HACCP 導入のポイントなど、すぐに使える情報が満載！ぜひご参加ください！！

### 平成 30 年 3 月 22 日 (木) 13:30~16:30

参加費  
無料

大阪府社会福祉会館 301会議室

大阪市中央区谷町7丁目4番15号

(行き方:大阪営地下鉄「谷町六丁目駅」2番出口から徒歩8分)

- 対象者：HACCP をこれから導入する 飲食店事業者（中小規模事業者）
- 定員：100名
- 申込方法：参加申込書に必要事項をご記入の上、郵送、FAX、電子申請のいずれかの方法でお申込みください（裏面参照）
- 申込締切：平成30年3月9日（金）**必着**

◆ 講演 「飲食店におけるHACCP導入のポイント」

大阪府健康医療部食の安全推進課

◆ 講演・実習 「衛生管理計画を作ってみよう！」

公益社団法人日本食品衛生協会

◆ 講演 「大阪版食の安全安心認証制度の活用術」

大阪府健康医療部食の安全推進課

