

食品衛生管理セミナー

~衛生管理の基礎知識と HACCP への対応について~



令和3年6月から原則としてすべての食品等事業者に対して HACCP に 沿った衛生管理の導入が求められることになりました。

この機会にあらためて一般衛生管理と HACCP について学んでみませんか?



令和3年11月26日(金) 10:00~12:00 Н 時

佐賀県産業イノベーションセンター 2階研修室 婸 所 (佐賀市鍋島町八戸溝114)

農畜水産物の加工、販売に取組む農林漁業者、道の駅、 象 対 直売所・加工所関係者

20名(定員になり次第応募を締め切る場合がございますので、予めご了承願います)

内 容

> 「一般衛生管理とHACCPについて」 〇講

サラヤ株式会社九州支店 ○講 師 赤﨑 由佳氏

お問い合わせ・お申込み

さが農村ビジネスサポートセンター

佐賀市鍋島町八戸溝 114 (佐賀県産業イノベーションセンター 農村ビジネス振興課) 〒849-0932 (TEL) (FAX) 0952-34-5523 (E-mail) nouson@mb.infosaga.or.jp 0952-34-4418

申 込 用 紙

FAX

0952-34-5523

FAX で応募される場合は、必要事項をご記入の上、こちらの用紙を FAX してください。

E-mail

nouson@mb.infosaga.or.jp

E-mail で応募される場合は、必要事項をメールにてお知らせください。

メールのタイトルに【申込】食品衛生管理セミナーとお付けください。

必要事項

ご記入頂きました下記個人情報は、セミナーに関するご案内・ご連絡、セミナーの参加登録、 及び当センターからの情報提供のために利用させていただきます。	
事 業 者 名	
所属・役職	
氏 名	
電話番号	
メールアドレス	
参 加 方 法	口会 場 参 加 ロオンライン参加 ※オンラインでの参加をご希望の場合は必ずメールアドレスをご記入ください。

※オンライン参加をご希望の方には、開催前日にアクセス用 URL をお知らせ予定です。

申込〆切:令和3年11月17日(水曜日)

コロナ対策実施中

- ○会場内は密にならないよう、参加者同士の間隔を十分あけて着席いただきます。
- ○当日、受付で体調や体温などを確認させていただきます。
- ○会場内ではマスク着用及び手指消毒をお願いします。
- ○新型コロナウイルス感染状況によっては中止する場合があります。

