

飲食店の失敗しない店づくり

飲食店繁盛勉強会

～衛生管理基礎セミナー～

食品事故を防止し、安全を保証するためのルールが「食品衛生の3原則」、すなわち「清潔」「迅速」「加熱・冷却」です。

この3原則にそって、経験や勘に頼ることのないよう、あらかじめ使用食材から調理工程、さらに出前まで、どこに食中毒を起こす危険があるのかを検証していますか？

昨年、食品衛生法の改正があり、原則としてすべての食品事業者が「HACCPに沿った衛生管理」を行うこととされています。公布から2年以内に施行（1年間の猶予期間）とされているため、食品を扱うすべての事業者は早めの準備が必要です。

本セミナーでは、普段の衛生管理とお金をかけない改正食品衛生法への対応を分かり易く説明します。ぜひ、積極的な参加をお勧めします。

※HACCPとは、食品衛生上の危害の発生を防止するための特に重要な工程を徹底的に管理する方法です。

＜講師プロフィール＞

横幕 和幸 先生
(よこまく かずゆき)

- 食品工場勤務での、「総合衛生管理製造過程」承認、「FSSC22000」認証取得等、実践経験豊富な食品衛生管理のスペシャリスト。
- 「食の安全・おいしさ倶楽部」の代表で、食品衛生アドバイザーとして、群馬県内を中心に食品関連事業所でのHACCPに沿った衛生管理実現のサポートを精力的に取り組む。
- 群馬ものづくり改善インストラクター



日 時	令和2年 3 月 12 日 (木) 午後 2 時～午後 4 時 (受付1時30分～)
場 所	太田市新田商工会 太田市新田金井町607 ☎0276-57-3535
参 加 費	無料 *事前申込が必要です。(裏面の申込書をFAXにて申込下さい。)
定 員	10名 *定員になり次第、締め切りとさせていただきます
申込締切	令和2年 3月6日(金) 午後5時まで
勉強会内容	<ul style="list-style-type: none"> ◇気をつけたい飲食店の衛生管理について ◇飲食店を取り巻く環境変化について ◇HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について(演習)
そ の 他	<ul style="list-style-type: none"> ◇お店のメニュー持参下さい。 (演習で使用します。)筆記用具もお持ち下さい。 ◇勉強会終了後(16:00～)個別相談をお受けします。

主 催：太田市新田商工会

問合せ：「食の安全・おいしさ倶楽部」

横幕 和幸(よこまく かずゆき)

TEL：090-1044-8106 E-mail：shokulove.mack1@gmail.com

参加申込書 (FAXでお申し込みください)

FAX番号：0276-57-3536

(ふりがな)	
お名前	
事業所名	
役 職	
連絡先	〒 - 住所 TEL: - - Mail: @
備考欄	当日質問もお受けします。聞きたい内容があれば記入してください