

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

大阪府中央区谷町7丁目4番15号

（行き方：大阪府営地下鉄「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

参加申込書

□欄には該当する項目に✓を入れてください

ふりがな		
参加者氏名		
参加証の送付方法		☐ メール ☐ FAX
参加証 送付先	メール アドレス	
	FAX	
電話番号		
お店または会社名		
住所		〒 ー 市町村まででも可
お店の業態		☐ 喫茶、軽食、レストラン、一般食堂、居酒屋 ☐ 仕出し屋、弁当屋 ☐ 集団給食 ☐ その他（ ）
1 店舗あたりの調理従事者数		☐ 5名以上 ☐ 5名未満
このセミナーを 知ったきっかけ		☐ 保健所から配られたチラシ ☐ 大阪府ホームページ ☐ 食の安全安心メールマガジン ☐ 知人からの紹介 ☐ その他（ ）
HACCP導入状況		☐ 導入途中 ☐ 導入を検討している ☐ 導入について考えたことがない

【 郵 送 】 〒540-8570（住所記載不要）

府民お問合せセンター「飲食店向け HACCP 導入の『いろは』教えます！」係

【 F A X 】 06-6910-8005 「飲食店向け HACCP 導入の『いろは』教えます！」係

【電 子 申 請】HP「大阪府 衛生管理に関する情報」で検索し、お申込みください。

申込締切：平成30年3月9日（金）必着

※ 郵送、FAX でお申込みの場合は、参加申込書をご利用ください。

※ 重複申込をされた場合は、重複分は全て無効といたします。

※ 参加いただける方にのみ、参加のご案内をお送りします。

※ 応募多数の場合、府内事業者を優先し、1 事業者あたり 1 名までとさせていただきます。

■主催：大阪府 ■共催：大阪市・堺市・豊中市・高槻市・枚方市・東大阪市

■問合せ：府民お問合せセンター 06-6910-8001