

## 第6回

## 折兼 衛生管理WEBセミナー開催のご案内

## テーマ：HACCP制度化への対応

拝啓

貴社ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼を申し上げます。さて、2021年6月から食品衛生法の改正により「HACCP制度化」が施行され、食品事業者はより一層の衛生管理の徹底が求められることとなりました。このような状況のもと、弊社では2021年3月に飲食店様向けとして「衛生管理計画の作成」をテーマにWEBセミナーを開催し、大変好評をいただきました。

今回はその続編として、対象業種を「全食品事業者」に拡大し、下記のテーマにてWEBセミナーを開催いたします。HACCP制度化が完全施行されたものの、まだ準備が完了していない食品事業者様にとっては、まさにラストチャンスとなるかも知れません。ぜひこの機会を逃すことないように、多数の参加をお待ちしております。

敬具

## テーマ HACCP制度化への対応

「衛生管理計画」が作成できるようになる！

「衛生管理計画」の作成は、HACCP制度化における必須条件です

## 内容 「一般衛生管理計画」を作成する上でのポイントを解説します。

「一般衛生管理」とは、HACCP実施の前提となる、基本的な衛生管理のことです。この衛生管理計画を作成する上で、基本的な考え方から、見落としがちな部分までを、講師の長年にわたる衛生指導の経験をもとに解説します。

受講後は、実際に作成した衛生管理計画を添削するサポートも行います。（希望者のみ）

また、セミナーで好評を頂いている「質疑・応答コーナー」も設けます。

日時 2021年7月21日（水） 14：00～15：00

対象 全食品事業者

参加費 無 料

講師 株式会社折兼ホールディングス  
衛生管理グループ 顧問 安江 務

講師経歴：

食品スーパー、洗剤メーカーなどで食品衛生の業務に40年近く携わる。名古屋学芸大学の客員研究員を経て、現在も幅広い業種の事業者に対して衛生指導、講習会を行っている。

開催方法 Zoomオンラインセミナー

問合せ先 (株)タニモト営業担当、または、直接の場合  
(株)折兼 衛生管理WEBセミナー事務局  
eisei\_style@orikane.co.jp



「衛生関連商品」に力を入れています



本部:769-0104 香川県高松市国分寺町新名72-3

TEL(087)874-5757 FAX(087)874-5564

松山(営): TEL(089)958-2884 FAX(089)958-7988

徳島(営): TEL(088)653-2628 FAX(088)653-2574

新居浜(営): TEL(0897)67-1303 FAX(0879)67-1291

高知(営): TEL(088)866-5505 FAX(088)866-5532

岡山(営): TEL(086)427-2210 FAX(086)427-2246