

平成30年度セミナーのご案内

参加無料
定員15社程度

平成30年6月13日、15年ぶりとなる食品衛生法の改正が公布され、施行・施行猶予を含めて3年以内の実施が予定されています。改正された食品衛生法では、原則としてすべての事業者が、食品衛生上の危害の発生を防止すべく、特に重要な工程を管理するために「HACCPに基づく衛生管理」について計画を定めなければならないこととされています。

ただし、飲食業などの一定の事業者については、その取り扱う食品の特性等に応じた「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」でよいとされており、具体的な制度運用については、現在、厚生労働省で審議中です。

本セミナーでは、HACCPや食品衛生法の改正をわかりやすく解説するとともに、管理のためのゆとりを創出する、飲食業の生産性向上についても解説いたします。

講師：

・ **植田のり子**

（行政書士）



・ **大下憲彰**

（中小企業診断士・宅地建物取引士・

2級FP技能士

・インテリアコーディネーター）



HACCP 基準導入に伴う 食品衛生法改正と 飲食店の生産性向上

とき

10月24日（水）13時15分～14時45分

ところ

デザインプラザ HOFU（公財）山口・防府地域工芸・地場産業振興センター
3F 会議室（防府市八王子2-8-9ゆめタウン防府向かい）

TEL 0835-25-3700

問い合わせ先・申込方法

下の参加申込書にご記入の上、FAX・メール送信、いずれでも受付いたします。

FAX **0835-25-5588** または [メール takayama@dphofu.or.jp](mailto:takayama@dphofu.or.jp)

H30 食品衛生法改正と飲食店の生産性向上 参加申込書

平成30年 月 日

事業所名			
参加者名		電話番号	
事業所 所在	防府市 ・ 山口市 ・ 美祿市 ・ その他（ ）	FAX 番号	
		e-mail	