

HACCP 導入ミニ研修会

<長野会場 1/30 (月)>開催のご案内

共催：一般社団法人長野県食品工業協会

好評につき時短研修版が登場！

食品事業者の皆さん、一般的衛生管理徹底や HACCP (ハサップ) は「難しい?!」、「費用がかかる?!」・・・と思いませんか。そんな皆さんにおすすめするのがこの研修会です。

HACCP は、一般的衛生管理を徹底するなど基盤となる施設や体制を整備しながら段階的に取組めば、難しいものではありません。この研修会では業種別の成功事例を含め基盤整備から HACCP 導入への道筋をわかりやすく解説します。参加費も無料です！是非ご参加下さい。

★参加費：無料

★日時：平成 29 年 1 月 30 日 (月) 13 時 00 分～16 時 00 分 (受付開始 12:30)

★会場：ホテルメトロポリタン長野 2 階 梓 (長野県長野市)

★研修内容：HACCP を取り巻く国内外に状況と HACCP システム構築のポイント
～現場実践と成功事例の紹介～

講師：(株)フーズデザイン代表取締役 加藤 光夫 氏

★募集開始：開催の 2 ヶ月前より

※都合により講演の順序、講師等変更する場合があります。

○会場：ホテルメトロポリタン長野
長野県長野市南長野南石堂町 1346

○アクセス：

JR 長野新幹線長野駅より徒歩で 1 分

最寄の上信越自動車道長野 IC より 20 分

松本空港より車・タクシーで 70 分

※駐車場は有料になります (400 円/時間)

(近隣に市営駐車場あり)

【お問合せ先】

研修会事務局

((一財) 食品産業センター技術環境部)

電話：03-3224-2377、2380

