

# 一般的衛生管理徹底 & HACCP 導入研修会

## ＜山梨会場 1/31（火）＞開催のご案内

主催：一般財団法人食品産業センター

共催：山梨県中小企業団体中央会（やまなし6次産業サポートセンター）  
山梨県食品産業協議会

### HACCP 導入を分かりやすく解説！

食品事業者の皆さん、一般的衛生管理や HACCP（ハサップ）は、「難しい」、「費用がかかる」、「マニュアルや記録が大変」、「専門家がいないとできない」…とっていませんか。そんな皆さんにおすすめするのがこの研修会です。講師の加藤先生は、20年間中小零細の食品製造業の HACCP 導入を指導してこられたベテラン中のベテラン。品質管理の責任者・担当者だけでなく、経営者の皆様にも必聴の内容です。

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！是非ともご参加下さい。

★参加費：無料

★日時：平成29年1月31日（火）13時00分～16時00分（受付開始12:30）

★会場：ホテルクラウンパレス甲府（山梨県甲府市朝気）

★研修内容：HACCP を取り巻く国内外の状況と 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

○会場：ホテルクラウンパレス甲府  
山梨県甲府市朝気 1-2-1

○アクセス：

JR 中央線甲府駅南口 タクシー8分

バスで約10分、東3丁目下車徒歩5分

中央高速道 昭和出口から約20分

※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

