

おさらい
セミナー

小規模食料品製造業者向け

受講料
無料

HACCPの考え方を 取り入れた衛生管理

食品衛生法改正により、2021年6月1日以降HACCPに沿った衛生管理が完全施行されました。このことにより、原則全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)はHACCPに沿った衛生管理の実施が必要となっています。

本セミナーは、食品の特性に応じた衛生管理である「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」について改めて学び直す、小規模事業者を対象としたセミナーとなります。

講師 公益社団法人日本食品衛生協会
技術参与 黒崎 嘉子 氏

HACCPを運営していくために必要な一般衛生管理を中心にポイントを解説します。自社での衛生管理計画作成、HACCPの実施ににお役立ていただけるよう、本セミナーをご活用ください。あわせて、各業種の重要管理の考え方についても解説します。

対象者：松本地域の小規模食料品製造業者（惣菜、味噌、菓子など）
（飲食店・旅館、大規模事業者などは非対象とします）

<当日は、該当する業界団体が作成する手引書をご持参ください>

日 時：令和7年3月18日(火) 13:30～15:30（リアル開催のみ）

（受付開始13:00～ 講演後名刺交換会あり）

会 場：松本ものづくり産業支援センター

松本市和田4010-27 情報創造館 5階マルチメディアホール

※駐車場が狭いため、各社乗り合わせにてお願いします

定 員：30名（1社2名まで）

受講料：無料

申込み：令和7年3月11日(火)締切



原料受入



下処理



加熱



冷却



包装



箱詰



出荷

主 催：（一財）松本ものづくり産業支援センター

共 催：松本商工会議所、（公財）長野県産業振興機構松本センター

後 援：松本地域産学官連絡会

FAX
0263-40-1001
mail info@m-isc.jp

HACCPの考えを取り入れた食品衛生管理セミナー
参加申込書 （おひとりずつお申し込みください）

会社名		参加者氏名	
住 所	〒	所属・役職	
電 話		E-mail	

ご記入いただいた情報は、講師との情報共有のほかに当センターから受講者への各種連絡・情報提供及び受講者名簿の作成等当該の講演会運営のみの目的で使用いたします。

お問合せ

松本ものづくり産業支援センター
(松本市和田4010-27
松本臨空工業団地 情報創造館)

担当:豊口

TEL:0263-40-1000
FAX:0263-40-1001
E-mail :info@m-isc.jp

会場案内図

