

アイスクリーム、ソフトクリーム、
ジェラート を製造されている
事業者の皆さま



1月下旬に
Zoomで開催!

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理計画 と記録管理の進め方 セミナー

今年6月から、全ての食品等事業者が「HACCPに沿った衛生管理」を実施することになりましたが、取組みは進んでいますか。「手引書を参考に運用を始めてみたがまだよく分からない」というお悩みをお持ちの事業者の方もいらっしゃるかと思います。そこで、アイスクリーム・ソフトクリーム・ジェラートを製造されている事業者向けのセミナーをZoomにて開催いたします。衛生管理計画と記録表の使い方について説明と解説をいたします。



開催日

- 開催日 【第2回】令和4年1月25日（火）
- 実施時間 14:00～15:00
- 開催方法 Zoom（タブレットやスマホで参加できるWebセミナー形式です）

募集要領

- 対象 食品製造事業者で、食品等の取扱いの従事者が50人未満の事業所の方
- 参加費用 お一人様 1,000円
- 申込開始 令和3年12月 2日
- 申込締切 令和4年 1月13日（2回目締切）
- 申込方法 右のQRコードの食品産業センターホームページ内
セミナーイベントのページからお申込みいただけます。



セミナー概要と注意事項

- 内容 衛生管理計画と記録表管理方法について
講師：一般財団法人 食品産業センター 技術環境部
※講習後、質疑応答を承ります。
- 受講の注意事項
 - 講習会はパソコン・スマートフォン等でご覧いただく形式です。
 - 講習会の受講はインターネットが利用できる環境が必要です。視聴環境が整わない場合は受講できません。予めご了承下さい。
 - 当日使用するテキスト（記録表）は別途ご案内いたします。



主催：一般財団法人食品産業センター

参加協力：一般社団法人日本アイスクリーム協会
ソフトクリーム衛生協会／日本ソフトクリーム協議会
日本ジェラート協会

