

令和7年度HACCP研修会（無料講座）のご案内

～ 小規模な飲食店向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について ～

食品衛生法の一部改正により、令和3年6月1日から、全ての飲食店において「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に取り組むことが義務化されています。HACCP とはどのような手法なのか、何をどうすれば良いのか、受講される皆様のお店にあわせて、実践的に分かり易く解説します。

- 1 日 時 令和7年11月27日(木) 14:00～16:00
- 2 場 所 西宮市民会館 中会議室501（西宮市六湛寺町10番11号 TEL0798-33-3111）
- 3 内 容 小規模な飲食店向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について

【プログラム】① 基調講演 HACCP に沿った衛生管理について（仮題）

講師 西宮市保健所生活衛生課 課長 青木 仁

② 特別講義 飲食店における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

講師 (株)ティーズフードコンサルタント 代表取締役 高柳 竜雄

HACCP研修会の参加申込書（FAX：078-361-2875）

(フリガナ) 受講者名		詳細業種	(例：鮎、中華、焼肉等)
店 名		連絡先	Tel : Fax :
所在地	〒		

（申し込み〆切等）

11月15日までにFAX等で申し込んでください。

※ 募集定員（30名）になり次第、締め切らせていただきます。

（公財）兵庫県生活衛生営業指導センター
〒650-0011 神戸市中央区下山手通6丁目3番28号
（兵庫県中央労働センター5F）

TEL:078-361-8097 FAX:078-361-2875

E-MAIL hyogocenter@seiei.or.jp