

もう大丈夫！ HACCP 制度化は怖くない！ HACCP 制度化に 100%対応できる！！

ホテル・飲食店向け HACCP 制度化前に準備完了するセミナー

いよいよ HACCP の制度化が間近に迫ってきました。準備は完了していますか？
まだ具体的な準備が進んでいない、そもそも何をすればいいのかわからない、といった声をよく聞きます。
そこで、何をいつまでに準備すればいいの、具体的には何をすればいいの、何より HACCP がよくわからない、そのような疑問にお答えするセミナーがあります。
まだ具体的な準備ができていない、というホテルや飲食店の方は、是非、ご参加、お待ちしております！

■セミナーの特徴

- ・要するに**これだけやっておけば大丈夫！！**という**ポイントの解説！**
- ・**ホテル・飲食店**でやらなければならないことが**すべてわかる！**
- ・**簡単な取り組み**を通して **HACCP 制度化への準備が完了！**
- ・たった **1 日 6 時間のセミナー**で完結

■参加するとできること、わかること（目標）

あなたのお店も **HACCP 制度化への対応ができる**

重要なポイントの把握と、そもそも HACCP 制度化で何をしなければならないのかがわかります

■プログラム概要（カリキュラム）

- ①そもそも HACCP ってなに？
- ②HACCP 制度化は何をいつまでに準備すればいいの？
- ③ホテル・飲食店は具体的に何をすればいいの？
- ④衛生管理計画の作成（演習を含む）
- ⑤具体的な取り組みと業界全体の動き HACCP 認証は取得すべきか？等（まとめ）

■日時

2020年3月9日(月) 10:00～17:00

■会場

ポリテクセンター北海道 研修室（札幌市西区二十四軒4条1丁目4-1）

■価格

3,000 円（税別） ※一人あたり（1社で複数の参加も可能です）

■注意事項

- ・詳細は別紙のご案内および受講申込書をご確認ください
- ・定員は 30 名となります。お早目にお申し込みください
（定員の 30 名を越えた時点で締め切りとなります）
- ・本セミナーは、北海道職業能力開発促進センター（ポリテクセンター北海道）生産性向上人材育成センターの生産性向上支援訓練の品質管理実践コースのカリキュラムに基づいて実施されます

参加申込用紙は別途ご用意しております。 ※ 締切 2020年1月31日(金)

衛生管理をより強力にシステム化 衛生管理アプリ「スマホ de チェック」お問い合わせ受付中！

<https://www.sumaho-de-check.jp/>

