

小規模事業者向け

食品衛生管理セミナー

HACCPの対応をされる
事業者の方へ

- ・食品衛生管理の基礎
- ・食品事故が起こった時の対応は…？
- ・従業員の衛生管理はどうすれば？
- ・HACCPって結局どうやるの？

飲食店事業者編

※飲食店事業者以外の方も参加は可能です。

【プログラム13:30～17:00】

- ①HACCPによる衛生管理とは
- ②自社の衛生管理計画を作成

※コロナウイルス感染症の状況に応じて一部変更する場合があります。

● 講師プロフィール ●

柳川 博 (やながわ ひろし) 氏

(中小企業診断士)

有限会社柳川経営研究所 代表取締役
一般社団法人山口県中小企業診断協会 会長
日本HACCPトレーニングセンター HACCP上級コーディネータ
ServSafe(全米レストラン協会)食品衛生管理資格認定

昭和31年 下関市生まれ
平成2年 中小企業診断士資格取得
平成7年 経営コンサルタントとして独立開業
平成10年 ISO認証支援コンサルティング開始
平成30年 HACCP認証支援コンサルティング開始
地元中小企業の勝ち残りを支援することに情熱を注ぐ。
座右の銘は「一隅を照らす」

開催日時・場所

6/29(火)

カリエンテ山口

山口市湯田温泉5丁目1-1 ☎ 083-922-2792

主催

山口県商工会連合会

受講料

無料

対象者

中小・小規模事業者等
主として飲食店事業者

定員

会場 20名

※コロナ感染症の状況に応じて縮小の場合あり

申込方法

裏面申込書にて先着
受付

申込期限

令和3年6月25日(金)

問合せ先

山口県商工会連合会 組織運営部経営支援課 (担当:伊藤・阿部)
〒753-0074 山口市中央4丁目5番16号 ☎:083-925-8888
FAX:083-925-8700 E-mail:keiei@yamaguchi-shokokai.or.jp

小規模事業者向け食品衛生管理セミナー 参加申込書

貴社・団体名		業種	
所在地 〒			
電話番号		FAX	
E-Mail			
参加者	(役職)	(氏名)	
	(役職)	(氏名)	
	(役職)	(氏名)	
自社の問題点等・ご質問等ございましたら、ご記入ください			

申込締切: 令和3年6月25日(金)

※ご記入いただいた情報は、
本セミナーの目的以外には使用いたしません

**お申込先 所属する商工会 または 山口県商工会連合会 宛
へ本申込書をご送付ください。**

【山口県商工会連合会 FAX 083-925-8700】