

食品関連事業者の皆さまが必ず取り組まないといけ  
ないことがあります！

# 食品のハサツプ講習会

## (義務化の HACCP を理解する)

食品の製造・加工・調理・販売等を行うすべての事業者を対象とした「HACCPに基づく衛生管理」を実施しなければいけません。HACCPは、入ってきた食材がどう保管され、調理、提供されていったのかを、継続的に監視・管理し記録するための習慣手法です。

12月2日(木) 14:00~16:00



講師：伊志嶺 哉 氏  
(株式会社クロックワーク 代表取締役)

場 所：宮古島商工会議所 会議室 (琉球銀行 3 階)

当商工会議所には、専用駐車場が御座いません、近隣有料駐車場をご利用ください。

受講料：無料 (会員・非会員問わず) 定員：20 名

講師に、沖縄県で唯一の民間食品検査の専門機関である株式会社クロックワーク伊志嶺哉先生をお招きして、HACCP の実施する目的と今までの衛生管理の違いや疑問について解説致します。

すでに義務化はスタートしています！ 今すぐ FAX 又は電話でお申込み下さい。

お問合せ・主催／宮古島商工会議所：TEL 72-2779 (電話受付は平日 9 時～5 時) FAX 73-1543 (24 時間可)

(下記にご記入のうえ、切り取らずに A4 のまま FAX にてお申込み下さい) FAX 送信で受付完了、定員オーバー時はご連絡します。

【受講申込書】 宮古島商工会議所 宛 FAX：73-1543 (申込) 令和 3 年 月 日

事業所名		取扱品	
受講者	(複数可)	連絡先	

本申込書にご記入頂いた個人情報につきましては、当セミナーにおける本人確認、受付名簿の作成や受講報告に関する連絡等に使用します。

当商工会議所には、専用駐車場がありません、近隣有料駐車場をご利用下さい。

コロナ感染症拡大防止に、入室前に検温を行い、37.5 以上の方は受講をお断りいたしますのでご理解下さい。

主催：宮古島商工会議所