

弁当・そうざい製造業の皆様へ

HACCP（ハサップ） セミナー・個別訪問 のご案内（無料）

HACCPって何？
まだ取組んでない方へ

あなたのお店の「衛生管理計画」
と一緒に作り完成させます！

HACCPこれで大丈夫？
という方へ

点検記録の要点や衛生管理をさら
に高めるための「振り返り検証」
方法をアドバイスします！

 **重要！**

令和3年6月からHACCPによる衛生管理が**義務付け**られました。
保健所や食品衛生指導員がお店を訪問した際に、まず最初に
「HACCPに取り組まれていますか？」をお聞きします。
自分の施設を守り、大切なお客様に安心して利用していただく
ためにもぜひこの機会に「HACCP」に取り組みましょう！

セミナー・個別訪問を希望される方は裏面へ！

問合せ

公益社団法人 宮崎県食品衛生協会

☎ 0985-31-9568 FAX 0985-31-9564 メールアドレス info@miyashoku.or.jp

詳しくお知りになりたい方は、

宮崎県食品衛生協会



で検索を。

