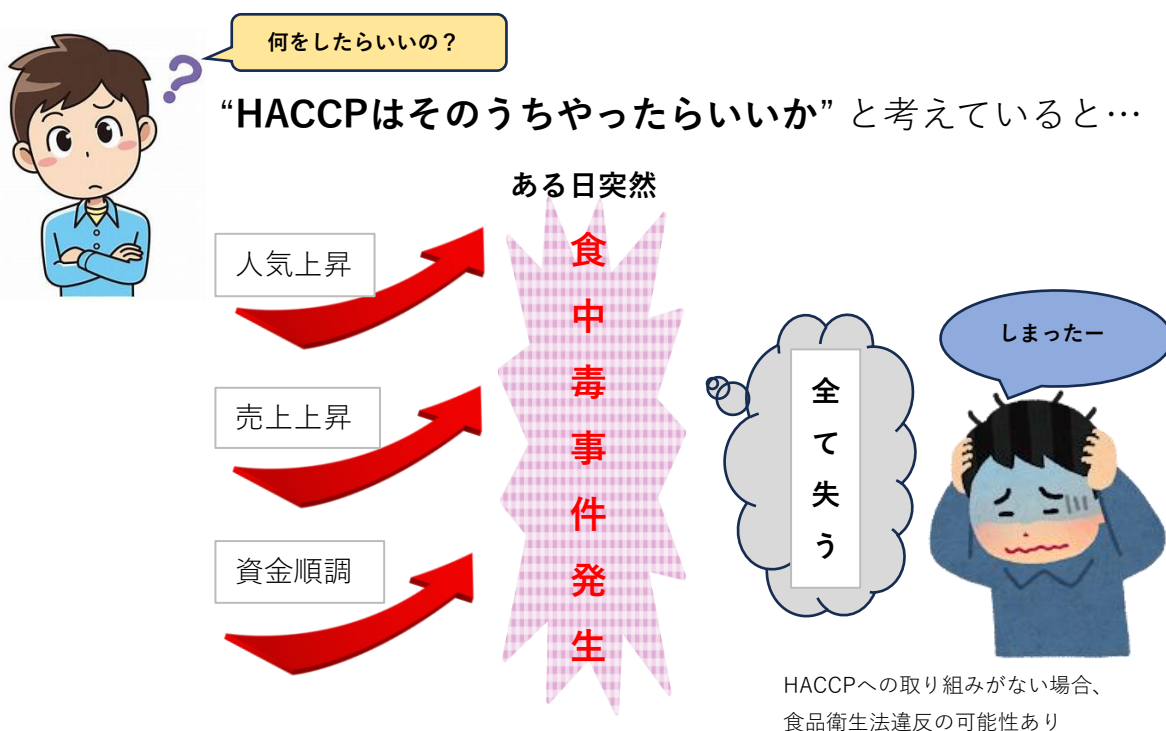


【テーマ】 ～開業前にやろう！食品安全管理～

令和3年（2021年）6月、HACCP（ハサップ：危害分析重要管理点）がすべての食品事業者に対して義務化されて4年以上が経過しました。
老舗企業でも新規事業所においても必ず計画・運用しなければならないコンプライアンスとなります。

特に新規創業される皆様にとりましては、開業後の
食品事故を未然に防ぐため、創業時点でのHACCPへの
理解と実施が重要となります。



【支援内容／開業約2週間前・所要時間約2～3時間】

（必須）は食品衛生法上の必須事項

- ・（ご希望により）厨房・製造現場の衛生管理状況確認
- ・ HACCPの意味・重要性と一般的衛生管理
- ・ コンプライアンス上、自店・自社では何をするのか
- ・ 一般的衛生管理の計画書（必須）の作成
- ・ 重要管理の計画書（必須）の作成
- ・ 記録書（必須）の記載方法
- ・ 毎月の振り返り（必須）の記載方法

※ 支援希望者の集合セミナー形式でも開催可能です。