

惣菜製造事業者の方へ

第5回



©2014 大阪府もずやん

大阪府×ダスキン共催 HACCPセミナー

「安全な惣菜を製造するための
HACCP導入webセミナー」

配信日時

令和4年1月12日（水曜日）10：00
～2月1日（火曜日）23：59まで

※動画視聴形式のため、期間中何度でもご覧いただけます。

本セミナーは、小規模な惣菜製造事業所でHACCPの制度化に対応するための基礎的な内容としています。

セミナー内容

- ① 講演「HACCPに沿った衛生管理の制度化」（約15分）
- ② 講演「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ～一般衛生管理と記録作成～」（約20分）
- ③ 講演「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ～工程管理と記録作成～」（約20分）
- ④ 講演「HACCPに対応した衛生管理 ～無理なくスムーズに始めるために～」（約20分）

※①～③は大阪府、④は株式会社ダスキンによる講演です。

参加費：無料！

- 視聴のお申し込みはこちら（（株）ダスキンホームページ）

<https://kirei-management-bs.duskin.jp/osaka.web6/>

※申込期間：令和4年1月10日（月）～2月1日（火）18時まで



- セミナーの詳細等についてはこちら（大阪府ホームページ）

<https://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/haccp/haccpseminar.html>



大阪府



衛生環境を整える

DUSKIN