

## 第1回 オンデマンド方式リモートセミナーのご案内

### 調理現場と店舗に HACCP の考えを取り入れた食の安全・安心セミナー

皆さまにおかれましては、ますますご清栄にご活躍のことと推察申し上げます。  
この度、NPO HACCP 実践研究会によるリテール分野での「調理現場と店舗に HACCP の考えを取り入れた食の安心・安全セミナー」を開催することになりました。

本リモートセミナーは従来の受講日時指定での講座配信方式でなく、「いつでも」「どこでも」「簡単に」好きな時間帯にスマホであなただけが受講出来る、他に類を見ない特長ある YouTube Premium オンデマンド方式で運用します。

受講募集受付は2月15日～3月31日、YouTube 配信は3月1日～4月30日の2ヶ月間です。配信期間が切れますと受講できませんが、この間は各講演をご自由に受講できます。

中小規模の食品取扱業者等を中心に、HACCP 手法の導入に必要な基礎知識や無理なく背伸びしないで HACCP を実践されている事例をご紹介します、HACCP の導入にあたってのお困り事ことや今更聞けない食品取扱事業者方々の悩みなどについて意見交換できるセミナーとしています。

今回の受講対象者は、小規模食品関連事業（リテール分野）に携わる方やリテール関連業界に就業予定の方などです。

尚、今回の受講料は4,000円です。また別売の参考資料は講演内容を中心とした4コマ/頁のカラー印刷板で見やすい資料構成となっています。参考資料価格は2,500円（税込、郵送料込み）となっており、ご希望の方はセミナー受講お申し込みの際に参考資料希望欄に頂けますとご入金を確認の上お届けします。

#### プログラム

司会挨拶及び聴講注意事項： HACCP 実践研究会	安達成明
講演 1 「リテール現場に於ける食中毒について」 HACCP 実践研究会講師	戸ヶ崎恵一先生
講演 2 「リテール現場での防虫・防鼠対策について」 国際衛生(株)	鈴庄則之先生
講演 3 「フードサービス現場に於ける食品安全のポイント」 (般) 食品安全マネジメント協会 (JFSM)	八反田誠先生
講演 4 「調理現場の食品衛生対策の実践」 TN企画	永峯努先生
講演 5 「食品店舗現場のストック・バックヤードの衛生対策の実践」 HACCP 実践研究会講師	山森純子先生
講演 6 「社員食堂の衛生管理の実践例と HACCP 認証取得」 日本無機(株) 管理栄養士	林道子先生

セミナー募集期間 2023年2月15日～3月31日  
YouTube Premium 配信期間 2023年3月1日～4月30日

#### お申し込み方法

お申込みページ URL <https://beast-ex.jp/fx3747/8HtvHa>

ダイジェスト映像 URL <https://www.youtube.com/watch?v=hljnQu2DLh4>

セミナーの申し込みをしたら受講料の振込みをお願いいたします。

受講料 4,000 円（参考資料不要な人） または 6,500 円（参考資料必要な人）

振込先 みずほ銀行 大森支店（196） 普通口座 2248617

HACCP 実践研究会(ハサップジッセンケンキュウカイ)

受講料の入金を確認後、セミナーURL を申込みのメールアドレスにお送りします。

参考資料申込みの方、資料代入金を確認後、申込みの住所に郵送いたします。

また、受講料請求書の必要な人は申し込みフォームの備考欄に記載願います。

受講料請求書 PDF は申込みのメールアドレスにお送りします