受講当日からHACCP義務化に対応可！

▶▶次のような施設はぜひ受講してください。

飲食業向け

中部開催

○新しく営業を始めた施設
○HACCP担当者が異動等により不在となってしまった施設
○HACCP担当者を育成したい施設

令和４年度HACCPの考え方を取り入れた衛生管理導入研修会

鳥取県主催・ホシザキ中国株式会社受託

1　開催概要

日　程：裏面に記載
時　間：２時間程度
対象業種：飲食業

2　内容

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について
第１部　HACCPについての基礎講義
第２部　衛生管理計画の作成

※第２部では裏面に御記入いただく情報を基に、事前にこちらで作成した衛生管理計画を編集していただきます。必ず裏面すべてに御記入の上、お申込みください。

3　参加費　無料

4　申込方法

裏面の申込用紙に必要事項を記入の上、メール又はファクシミリにてお申込みください。

※各回の定員は、新型コロナウイルスの流行状況を鑑みて設定します。
申込人数が多い場合は、別日程への振り替えをお願いする場合があります。
また、申込人数が少ない等で開催を延期または中止する場合は別途案内しますのでご了承下さい。

※会場では新型コロナウイルス感染予防対策を講じますが、御来場の際はマスクの着用及び会場に設置する消毒液での手指消毒に御協力ください。

- その他、衛生管理計画書のひな型（エクセル）はこちら　»

https://www.pref.tottori.lg.jp/289149.htm　**とりネット　HACCP研修会**　**検索**

鳥取県

申込先	➢ FAX　（082）293-0695
（締切）開催日の１週間前まで	➢ Eメール　chugoku-220@hoshizaki.co.jp

申込用紙

（メール又はＦＡＸの場合）

（オンラインお申込フォームの場合）

以下の必要事項を記入の上、御提出ください。

研修時に受講者様施設専用の衛生管理計画書を作成するためにも使用しますので必ず御記入ください。

QRコードを読み取り、HPからもお申込みいただけます。

受講者名		
①施設名		
②施設所在地	〒　　-	
③営業者氏名 (法人は法人名)		
④電話番号(携帯電話又は施設)	ー　　ー	
⑤許可の有無(許可有の場合、業種及び許可番号)	許可：有　・　無 業種：飲食業　・その他(　　) 許可番号：	
⑥取り扱いメニュー	※〇してください	
非加熱のもの	冷奴・刺身・その他冷蔵品を冷たいまま提供するものがある	
加熱するもの	ハンバーグ・焼魚・その他冷蔵品を加熱し熱いまま提供するものがある	
	焼鳥・唐揚げ・その他加熱後、高温保管するものがある	
加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー・スープ・その他加熱後冷却し再加熱するものがある	
	ポテトサラダ・その他加熱後冷却するもの	

■参加する日程に〇をしてください。

申込者多数等の理由により、希望される日程の参加が難しい場合は受託事業者からご連絡差し上げます。

飲食業	開催日時・場所　中部			
	〇	令和4年9月30日（金）10:00～12:30 県立倉吉未来中心　セミナールーム1 (倉吉市駄経寺町212-5)	〇	令和4年11月16日（水）14:00～16:30 県立倉吉未来中心　セミナールーム1 (倉吉市駄経寺町212-5)
	〇	令和4年10月18日（火）14:00～16:30 県立倉吉未来中心　セミナールーム１ (倉吉市駄経寺町212-5)	〇	令和4年11月17日（木）9:30～12:00 県立倉吉未来中心　セミナールーム3A (倉吉市駄経寺町212-5)
	〇	令和4年10月19日（水）9:30～12:00 県立倉吉未来中心　セミナールーム１ (倉吉市駄経寺町212-5)	〇	令和5年1月18日（水）10:00～12:30 県立倉吉未来中心　セミナールーム１ (倉吉市駄経寺町212-5)
	〇	令和4年10月19日（水）13:00～15:30 県立倉吉未来中心　セミナールーム1 (倉吉市駄経寺町212-5)		

※本申し込みに関する個人情報は、本研修会の目的以外には使用しません。

問合せ先　(受託事業者)ホシザキ中国株式会社 本社　担当者:蝉谷（せみたに）・三尾(みお)

〒730-0854　広島県広島市中区土橋町1-13　TEL(082)208-0484　FAX(082)293-0695　Mail:chugoku-220@hoshizaki.co.jp