

2020年6月から  
HACCP(ハサップ)が  
**制度化**されました

すでに2021年6月1日から  
完全施行になっています。

あなたのお店は導入準備  
できていますか？



## 1 から始めるHACCP対応 ～衛生的で安心できる店舗の片づけ方～

厚生労働省の  
「HACCP(ハサップ)の考えに沿った衛生管理」の指針を基に  
飲食店向けの整理収納方法をお伝えする講座です。

何がダメで、どのように改善しなければいけないのか、  
具体的な取り組みを分かりやすくお伝えします。

衛生的な店舗改善は  
対外的にも安心をアピールしていただけます。



### オンライン講座

## 『1 から始めるHACCP対応～衛生的で安心できる店舗の片づけ方～』

【日時】

**10/4 (月) 15:00～16:30**

【受講料】 4,000円 (テキスト代、修了証代、消費税込み)

※通常5,000円を期間限定、特別価格

【お申込みフォーム】 右横のQRコードを読み取りご入力ください

★修了証について★

講座をご受講いただいた方に、HACCP講座受講修了証をお送りいたします。

また飲食店店長、その立場に相当する方でご希望の方へは、受講認定証を別途発行いたします。

こちらは、レジ横カウンターなどに置いていただき、衛生管理の意識の高いお店として

対外的にアピールしていただけます。



お申し込み  
QRコード

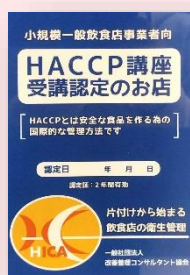
### ●講師紹介●

笹田奈美子  
(cozyroom代表)

片山香南  
(LIFECT代表)



受講修了証  
(受講者全員)



受講認定証(店舗用)



使用テキスト