

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講座～

Zoom  
オンライン

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オンライン講座です。

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。



【開催スケジュール】 オンラインZoom単発講座です。ご都合のよい日程にお申込下さい。  
※接続が不安な方は、事前に接続テスト可能です。

**8/29 (月) 15:00～16:30**

**9/20 (火) 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



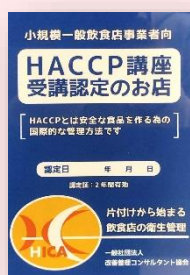
お申し込み  
QRコード

## ★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。



受講修了証  
(受講者全員)



受講認定証(店舗用)



使用テキスト

## ●講師紹介●

笹田奈美子  
(cozyroom代表)



片山香南  
(LIFECT代表)

