

3日間で学ぶ！実践型研修 やってみようHACCP

みなさんの会社では、HACCPは順調に進んでいますか？ 効果的なHACCPを導入するためには、制度を正しく理解し、対応していくことが大切です。

今回の3日間で学ぶ実践型研修では、HACCPの基本を理解し、7原則・12手順に沿って「危害要因分析」や「必須点管理」などを学べる内容となっており、一度、実習してみると様々なことが見えてきます。

この機会にHACCPの一連の流れを実践してみませんか。

多くの方のご参加をお待ちしております。

日時

2022年8月24日（水）・25日（木）・26日（金）

3日間とも 10：00～16：00

講師

旭川食品産業支援センター

センター長 浅野 行蔵（北海道大学名誉教授/農学博士）

場所

・旭川リサーチセンター 2F研修室

（旭川市緑が丘東1条3丁目1-6）

HACCPは
難しくない！



申込

・会場のみを受講となります。※ YouTube配信はありません。

T E L : 0166-68-2824 FAX : 0166-68-2828

E-mail : fosup@arc-net.or.jp

企業名・団体名	
住 所	
電話番号	() - FAX:() -
フリガナ 氏 名	※連名可
E-mail	