



自分でやって理解する

HACCP 中級講座

北海道では、HACCP で混乱が生じています。HACCP という言葉は聞いたことがあるが、「正体を知らない」、「誤解している」人が増加中です。

正しい HACCP は、役に立つ方法です。1 人のレストランから千人を超える食品企業でも最も役に立つ基本の方法です。食品企業としての根本原理と言えるでしょう。

HACCP の導入は、安全性向上が第一目的ですが、同時にロス減少、労働の効率化、賞味期限延長など、品質向上に結びつき企業の利益率向上も達成されています。

HACCP 義務化の噂も流れています。正しく理解することが必要です。

丸 2 日の長い研修コースですが、挑戦してみませんか？

研修の方法：体験して理解する HACCP の習得コースです。具体的な食品を製造することを想定したロールプレイングを実施しながら HACCP を体感して理解を進めます（パソコンの持ち込み可）。

日 時 平成 28 年 8 月 17 日（水） 午前 10 時～午後 5 時
18 日（木） 午前 10 時～午後 5 時

場 所 旭川市緑が丘東 1 条 3 丁目 1-6
旭川リサーチセンター 2 F 会議室

定 員 20 名（先着） **参加料無料**

講 師 旭川食品産業支援センター センター長 浅 野 行 蔵

お問い合わせ



旭川食品産業支援センター

☎: 0166-68-2824

✉: fosup@arc-net.or.jp

（宛先）旭川食品産業支援センター

F A X : 0166-68-2828

企業名・団体名

ご住所

ご連絡先（電話・F A X）

お名前