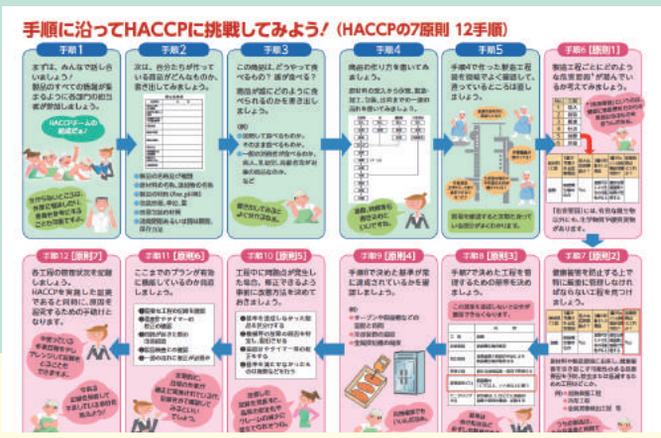
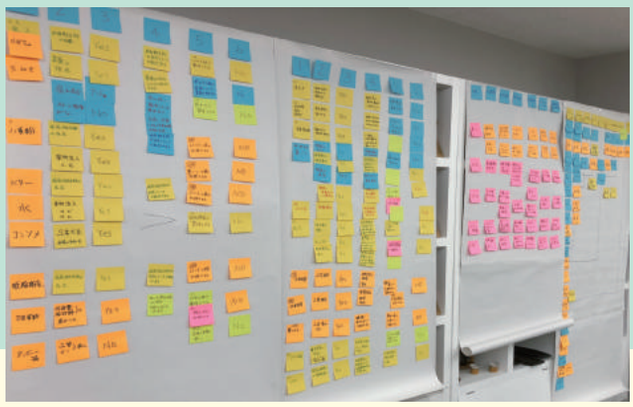
旭川食品産業支援センター

２日間で学ぶ！
HACCP 実践セミナー

　みなさんの会社では、HACCP への準備は万全ですか？　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。
　今回のセミナーは、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。
　多くの方の参加をお待ちしております。





工程フローから危害要因分析を行った様子

と　き　８月２７日（火）・２８日（水）
両日とも１０：００～１６：００

ところ　旭川リサーチセンター ２階　会議室
（旭川市緑が丘東１条６丁目１番３号）

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）

（セミナー参加申込書）

電話番号：0166-68-2824　FAX：0166-68-2828　E-mail：fosup@arc-net.or.jp

企業名・団体名 ＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

フリガナ
氏　　名 ＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

住　　所 ＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

電話番号　　FAX ＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿