



食中毒予防セミナー

**HACCP制度化の施行まで残り1年
衛生管理をがっちりマスター！**

飲食店では「HACCP」の考え方を取り入れた衛生管理の導入が、2020年6月までに制度施行され、2021年6月までに実施することになっています。

ORAでは、今年度は、更にパワーアップして飲食店のHACCP衛生管理をスムーズに導入できるように支援を行ってまいります。

さて、現場のスタッフの方々を対象にした食中毒予防セミナーを下記のとおり開催いたします。

昨年の食中毒発生事故は1330件、患者数は17282(死者3)人で54%が飲食店で発生しています。**衛生管理の知識はわかっているが、繁忙・人手不足のため現場で盲点になっていることも多々ありがちです。**

今回はHACCPの一般衛生管理の基本を現場目線の問題点も含めて勉強していきます。

新入社員・パートアルバイトの方から調理従事スタッフなど多数のご参加をお待ちしております。



一般社団法人大阪外食産業協会

副会長・食の安全環境部門長 中井貫二 食の安全危機管理委員長 吉田宗利

開催概要

日時：令和元年 **6月5日(水) 14:00~16:00**

会場：浪速区／**ORA 大会議室** TEL：06-7668-5575

大阪市浪速区敷津東 2-2-8 大阪木津地方卸売市場南棟 2F
(交通) 大阪メトロ 御堂筋線・四つ橋線 [大国町] 駅1番出口から徒歩3分

内容：『**現場スタッフは大丈夫？食中毒予防の衛生管理**』

【講師】(株)ニイタカ お客様サービス部 **中東梨恵氏**

『**現場で見られる問題と改善方法を考える～実例集**』

【講師】サラヤ(株) 食品衛生サポート部 **八田智央氏**

■参加費：**2,000**円(税込) ※当日ご持参ください。

■お申込み: 下記申込書にご記入の上、5/31(金)までにORA事務局【FAX:06-7668-1075】でお申込み下さい。会場の都合で定員70名で、締切りとさせていただきます。

※参加お申込の方への直前の連絡状はお送りしませんので、筆記用具等持参の上、ご来場下さい。キャンセル等は必ず事務局までご一報願います。

ORA事務局【Tel:06-7668-5575】



食中毒予防セミナー(R元.6.5) 参加申込書

ORA事務局宛【FAX:06-7668-1075】

会社名		連絡 TEL	
参加者氏名		参加者氏名	
役職		役職	
1		2	
3		4	
※今後、ORA 食の安全・リスク管理・環境等の案内をご希望の方は、メールアドレスをご記入下さい			