



飲食店の HACCP 取組み事例大公開！・便利な WEB 衛生管理

2021 年 6 月から「HACCP」の完全制度化がスタートしましたが、HACCP 制度化の対応が未だだったり、課題や不安を抱えている飲食店もあるのではないかと思います。

そこで、今回の HACCP セミナーでは、外食 3 社の HACCP 制度化の取組み事例や今後の課題の発表と、衛生管理情報を簡単に一元化できる WEB 管理の事例紹介で、導入が未だの店舗は最低限何をすればよいのか、運営に課題のある店舗は対応の問題解決に繋げて頂きます。各社より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 佐伯慎哉 食の安全危機管理委員長 橋詰剛敏

開催概要

日時：2021 年 **11 月 8 日(月)14:00～16:15**

会場：浪速区／**ORA 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

内容：【外食 3 社の事例】

- 大起水産(株) 品質安全管理部課長 木谷一成氏
 - (株)鳥貴族 品質管理室 中野亮彦氏
 - (株)ダイナック HD 品質保証・CRS 部長 橋詰剛敏氏
- HACCP 制度化の取組み（どの様に取り組んだか、導入までのスケジュールや教育手段・衛生管理計画の作成や記録表など／導入後の状況（店舗で予定通り対応しているか？問題点は？）／今後の課題



【衛生管理情報の WEB 一元化の事例】サラヤ(株)

衛生管理に必要な情報を WEB で一元管理し、現場の衛生環境の改善と衛生管理のレベルアップを促す衛生管理システムの事例発表。現場業務の負担軽減やコスト・管理体制強化など様々な面からメリット・デメリットを紹介

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、11/2(火)までに ORA 事務局【FAX:06-7668-1075】かメール【yoshi@ora.or.jp】でお申込み下さい。コロナ感染予防のため定員 70 名様に達し次第、締め切りさせていただきますので、お早めにお申込み下さい。

※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、マスクご着用の上、筆記用具等持参でご来場下さい。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】

HACCP セミナー(2021.11.8) 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	