



令和 6 年 対面 + オンライン

10月2日包 ~**4**p\$

9:30~17:00

受講料: 30,000円(税込) **教材費及び HACCP認定テキスト込

定 員: 20名



••• 講師紹介

生活協同組合コープさっぽろ 品質管理室 室長 IRCA 登録 FSMS 准審査員 HACCP リードインストラクター

飲料メーカーにて、品質管理業務に従事。FSSC22000 構築 リーダーとして認証取得に携わる。現在はコープさっぽろ品質 管理室長として、セミナー・コンサルティング・北海道 HACCP 評価・JFS-A/B 規格監査などの業務に従事。



生活協同組合コープさっぽろ 品質管理室 サポートグループ長 IRCA 登録 FSMS 准審查員 HACCP リードインストラクター

定岡

直営の生鮮加工工場の検査担当として、微生物検査や衛生 管理を推進、また ISO22000 の構築リーダーとして認証取 得に携わる。現在は品質管理室グループ長として、セミナー 講師、コンサルティング、北海道 HACCP 評価・JFS-A/B 規格監査などの業務に従事。

こんな人におすすめ

HACCP を理解したい、過去に研修を受けたがもう一度 HACCP を学び直したい方など。



研修のねらい

Codex (コーデックス) の HACCP7 原則 12 手順について、1つ 1つ講師が解説し、グループにて実際に HACCP プランの作成演 習を行うことで、HACCP の考え方を身につけることを目的として います。

カリキュラム

10/2(7k) 9:30~17:00

- ■オリエンテーション(講師紹介、進め方の説明)
- ■HACCP 導入のための準備段階 (手順1~5の講義および演習)
- ●質疑応答

10/3(木) 9:30~17:00

- ■HACCP 7原則 (手順6~7の講義および演習)
- ●質疑応答

10/4(金) 9:30~17:00

- ●HACCP 7原則 (手順8~12の講義および演習)
- ●質疑応答
- ●まとめ

3日間 受講された方に 「修了証」を 授与いたします

お申込・お問合せ

札幌市産業振興センター 中小企業経営セミナー

ホームページからお申し込みください

詳しくはお電話でお気軽にどうぞ 平日9:00~17:00

HACCP3日間講習会

受講対象 北海道内の企業にお勤めの方など

料 30.000円(教材費及びHACCP認定テキスト込) 振込期日 令和6年9月26日(木)

- ※原則、受講料の払い戻しはできません
- ※「さぽーとさっぽろ」会員の受講者は1名につき 1,000円割引の対象になります
- ※1企業3名以上で申込の場合は1名につき1,000円 割引になります



※車でお越しの場合は、駐車場(有料)をご利用ください。

※7月23日開催【食品製造現場の食品衛生基礎知識】を受講された方は受講料が25,000円になります。

圓 20名

受講形式は対面またはオンラインをお選びください。 オンライン受講をご希望の方はZOOMとExcel、カメラが使用できるパソコンをご用意ください。 (注:グループワークの都合から、個室またはヘッドセットをご用意し、ご受講ください。)

札幌市産業振興センター2階(産業振興棟) セミナールームC 会場(対面形式)

受付開始日 令和6年9月2日(月)午前9時

申 込 方 法 札幌市産業振興センターホームページからお申込みください。

https://seminar.sapporosansin.jp

※メールアドレスはお間違いのないようにお願いします。

※迷惑メールの対策などでドメイン指定を行っている場合、メールが受信できない場合がございます。 [@sapporosansin.jp]を受信設定してください。



入金方法 ホームページからのお申し込み受理後、「受講料のご案内」をメールでお届けしますので、 令和6年9月26日(木)までに、同文面でお知らせする指定銀行口座へお振込みください。 なお、振込手数料はご負担願います。

ご入金後の変更はお受けできません(入金前にもう一度、ご確認ください)

・受講確定(入金完了)後の他のセミナーへの「振替受講」はお受けできません。 ・セミナー開始後の受講者の変更はお受けできません。

さっぽろ産業振興財団では中小企業の支援を目的に 人材育成セミナーを開催しています。

~北海道を代表する企業のトップリーダーから経営の極意を学ぶ~

経営実践アカデミー(全6回)

10月下旬~11月下旬開催予定(有料)

その他、様々なセミナーを開催しております。詳細は上記のQRコード、または札幌市産業振興センターホームページをご覧ください。

[※]本セミナーの申込時にいただいた情報(個人情報含む)は、本セミナー主催者及び共催者によるセミナーの実施・運営への利用、及び関連するセミナー等の 情報提供時に利用させていただきます。