

「明日から使える成果」  
につながる♪

# よろず塾 ワークショップセミナー



**食品・食材に関わる事業者さんはみなさん対象！！**



**って…いったい何！？**

**テーマ**

**食品衛生法が変わる！**

**あなたの会社は大丈夫？！**

**今からできる「HACCP(ハサップ)」導入準備**



HACCP の義務化がいよいよ現実に！

**町のケーキ屋さんも、喫茶店も対象になります！！**

今回のセミナーは、今から始める HACCP の導入準備です。

何からしたらいいの？ HACCP とは？という方にイチから HACCP を解説いたします。

どうぞ、お気軽にご参加ください。



**講師 岡崎 永実子** 大阪府よろず支援拠点コーディネーター

中小企業診断士

2008 年中小企業診断士登録。20 年近く建設会社でエンジニアとして勤務した後、コンサルタントとして独立。建設会社での食品工場構築の経験を生かし、食の安全マネジメントの支援を行っている。また、技術系の企業を中心に中小企業の事業再生にも取り組んでいる。

【日時】平成 30 年 7 月 12 日（木） 14:00 ~ 17:00

【場所】マイドームおおさか 8 階第 5 会議室

【定員】20 名【参加費】無料

【講師】大阪府よろず支援拠点コーディネーター 岡崎 永実子

【主催】大阪府よろず支援拠点（公益財団法人大阪産業振興機構）

