

虎ノ門 無料セミナー



飲食店が知っておくべき、
食品衛生の基礎と経営に役立つ情報を
丁寧にレクチャーします！

知っていますか？ **飲食店**の衛生管理、はじめの一步

食品衛生基礎セミナー

参加
無料！

平成30年6月食品衛生法改正で、
『HACCP※（ハサップ）に沿った衛生管理』の
制度化が決定しました。
飲食店を含むすべての食品事業者が関係します。
お客様の信頼に直結する**食品衛生の基礎**と、
経営改善にも役立つ情報を
専門家がわかりやすく解説します。

※HACCP(ハサップ)とは、

「Hazard(危害)」「Analysis(分析)」「Critical(重要)」「Control(管理)」「Point(点)」という言葉の略語。
食品を作る際の安全を確保するための管理手法のことです。



HACCP? 制度化？
何をすればよいの？
衛生管理?
どんなメリットがあるの？
補助金て何？もらえるの？



日程 (両日同内容です)

11月13日 水

14:30-15:30 (~16:00 個別無料相談会)

11月19日 火

14:30-15:30 (~16:00 個別無料相談会)

講師

屋代 勝幸

中小企業診断士 経営革新等認定支援機関
健康経営エキスパートアドバイザー 第一種衛生管理者 包装管理士
食品メーカーに17年勤務し、外資系消費財メーカーで人事総務に
従事するなど幅広い業務に従事。

沼 博之

HACCPリードインストラクター・上級HACCPコーディネーター
中級食品表示診断士・ASIAGAP指導員
食品業界（量販店、卸問屋、食品メーカー）で販売・営業に31年
間携わり、ISO22000取得の際は食品安全チームリーダーを務める。
HACCP構築のための社内外の指導教育、セミナー講師として活動。

光武 晋一

中小企業診断士 経営コンサルタント
独立行政法人中小機構人材支援アドバイザー
SEとして活動後、炭火焼鳥居酒屋を開業。飲食店での販売促進、
集客力向上、Webの活用、衛生管理を実践。中小企業、商店街と
地域商業の活性化、創業者の支援へ携わる。

講師

加茂 多恵

中小企業診断士 JGAP指導員

立ち飲み居酒屋から2ツ星レストランまで、様々な飲食店を経験。
調理・接客をはじめ、企画から現場運営まで、飲食店の総合的な
見識を持つ。

山口 幸三

上級HACCPコーディネーター エキスパートファスティングマイスター

大学・大学院・製薬会社勤務時代の15年間、一貫して微生物の
研究に従事。腸内細菌や食中毒原因菌など、幅広く微生物に関
する専門知識を有する。

吉岡 雅樹

中小企業診断士 経営革新等認定支援機関 1級ファイナン
シャルプランナー 宅建物取引士

飲食店で7年の調理及びマネジメントに従事。会計事務所で20年、
財務戦略、金融対策支援、相続支援業務に携わる。自治体での
マッチングクリエイターとしての支援も行っている。

場所

第1オカモトヤビル
4階会議室

東京都港区虎ノ門1丁目1-24

(地下鉄銀座線虎ノ門駅下車8番出口出ですぐ)

対象

食品関連

事業者の方

飲食店・食品製造業
販売等

定員

12名
(先着順)

お問い合わせ

一般社団法人
食品経営支援協議会



TEL: 03-6869-8909

E-mail: info@fmsc.or.jp

担当: 加茂





FAX : 03-6869-4564 宛

参加申込は、下記ご記入の上、このままFAX送信下さい。

食品衛生基礎セミナー申し込み

参加日	<input type="checkbox"/> 11/13 (水) 14:30~	<input type="checkbox"/> 11/19 (火) 14:30~
参加者名		TEL
事業所名		FAX
所在地		E-mail

(同日開催) 個別相談

個別相談に申し込む

食品衛生管理や、経営のお悩みございませんか？
セミナー後、専門家が個別相談に応じます。無料です。お気軽にどうぞ。

\事前にチェック！ /

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 厨房の衛生管理を自己流でやっているけど大丈夫？ | <input type="checkbox"/> 従業員の教育どうしたらよい？ |
| <input type="checkbox"/> 飲食店のHACCPをもっと詳しく知りたい… | <input type="checkbox"/> お客さんをもっと増やしたい… |
| <input type="checkbox"/> 補助金って何？ 使える補助金がある？ | <input type="checkbox"/> 店舗・メニューを広くPRしたいが、どうしたらよい？ |

ホームページからもお申し込みいただけます ⇒ <https://fmisc.or.jp>



一般社団法人

食品経営支援協議会

FMSC

Food Management Support Council

一般社団法人食品経営支援協議会は、食と経営の専門家が集まり設立されました。

事業者に寄り添う さまざまなご支援サービス

食の安全・衛生の導入支援、コンサルティングによる販路開拓や経営力強化など、さまざまなご支援サービスをご用意しております。個々の事業者と共に継続的な問題解決を進めていきます。

専門性に富む 講師・コンサルタント

食品衛生や企業支援を数多く手がけてきた専門家、がそろっています。食に関わる事業者様が安心して経営に専念できる環境を共に築いていくことが我々の使命です。

〒105-0004

東京都港区新橋5-12-9 ABCビル4F

TEL: 03-6869-8909

(電話受付 平日10:00~17:00)

FAX: 03-6869-4564

メール: info@fmisc.or.jp

ホームページ: <https://fmisc.or.jp>



ホームページから
情報発信中！

Facebookも
ご覧ください