



主催：ホシザキ湘南株式会社

ご参加  
無料  
先着90名

全業種向け

# HACCP / 食品表示 WEBセミナー

HACCP対応・食品表示にお悩みのお客様へ



## HACCP

### 「HACCPのお悩み」

- ・従業員教育が悩み。外部から教育してほしい
- ・衛生管理のレベルアップをしたいけど何をしても良いかわからない
- ・HACCP・・・実はまだできていない

## 食品表示

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉、砂糖、バター、...
添加物	膨張剤、香料
原料原産地名	国内製造(小麦粉)
内容量	100g
賞味期限	〇〇.〇〇.〇〇
保存方法	高温多湿を避けて常温保存してください
製造者	CAA食品株式会社 +CAA123 東京都千代田区永田町△-△

### 「食品表示のお悩み」

- ・表示ラベルの作成が悩み
- ・アレルギー表示や添加物表示
- ・栄養計算
- ・食品表示をもっと楽にできないか

**2021年11月24日（水） ① 10：30～11：30 ② 13：00～14：00 ③ 15：00～16：00**

**11月25日（木） ④ 10：30～11：30 ⑤ 13：00～14：00 ⑥ 15：00～16：00**

（①～⑥は全て同じ内容です。いずれかお選びください） 各回ともZOOM参加定員 90名

※セミナー詳細は裏面をご覧ください



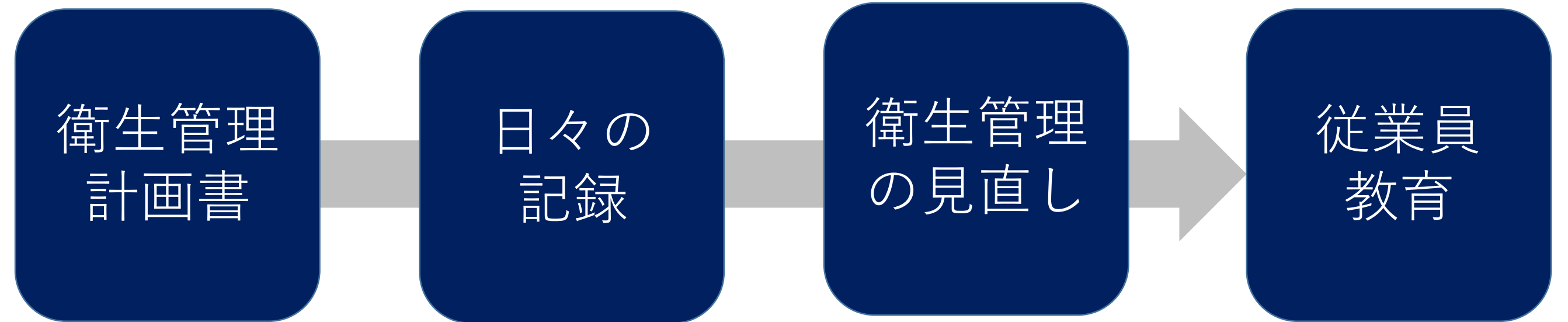
# セミナー詳細

主催：ホシザキ湘南株式会社

## HACCP

～HACCPの取組み状況の確認ポイント～

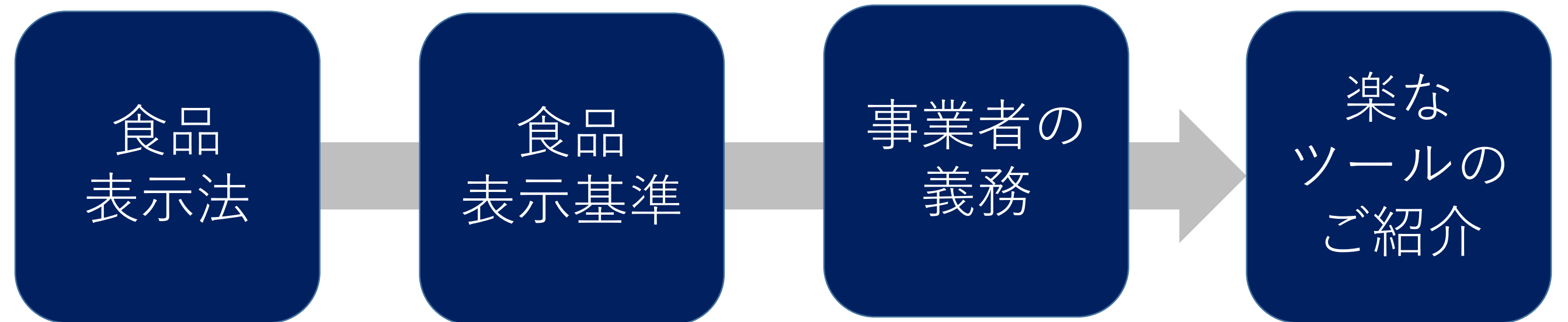
- ・ HACCPの基本をおさらい
- ・ 従業員教育について
- ・ 衛生レベルアップのポイントについて
- ・ ホシザキのHACCPサポートについて



## 食品表示

～食品表示の基本と楽なツールのご紹介～

- ・ 食品表示の基本について
- ・ 気を付けるポイント
- ・ 食品表示が楽になるツールのご紹介
- ・ 食品表示に関するご提案



## 申込方法

### 「スマートフォンからお申込みのお客様」

右のQRコードをスマホのカメラで読み取ると、メール作成画面に移動します。必要事項を入力の上、送信して下さい。

スマホ用  
QRコード



### 「パソコンからお申込みのお客様」

下記のメールアドレスに、「1.ご施設名／2.氏名／3.住所／4.電話番号／5.ホシザキ担当者名／6.セミナーご参加希望日時」を入力の上、送信してください。

◆送信先メールアドレス：[shonan-354@hoshizaki.co.jp](mailto:shonan-354@hoshizaki.co.jp)

◆お申込みいただいた方に、後日ZOOMのご招待メールをお送り致します。／定員超過の場合は、別途ご案内致します。

「セミナー関連のお問い合わせ先」 ホシザキ湘南(株)コンサル室 WEBセミナー担当 TEL045-650-6354