

食品表示法・HACCP対策 セミナー

2020年3月末
迄に遵守

2020年6月
施行

新しい食品表示・衛生管理に対応するために！
自社の取組むべき課題を理解しましょう！

【プログラム】

13:30～15:30

『食品表示基準に基づいた
実務の重要なポイント』

《休憩10分》

15:40～16:40

『HACCPに沿った衛生管理の制度化と
山口県の取組について』

16:40～17:00 質疑応答

●講師プロフィール●

川合 裕之 氏

株式会社ラベルバンク 代表取締役

食品メーカー勤務を経て独立。
自身もアレルギー体質であること
から、食品表示にフォーカス
した「食の安全」を追求。食品表
示に関する規格書の作成及び表示チェック、輸入販売
に係る原材料リサーチやコンサルティング等、食に関
わる企業に対し充実したサポートを展開している。

【主な取引先】

食品製造業、小売業、貿易商社、海外食品メーカー等



開催日時・場所

ご都合に合わせて会場をご選択ください。

東部	7/10(水)	柳井クルーズホテル 柳井市南町4丁目1-1 ☎0820-23-6000
西部	7/11(木)	ユウベルホテル松政 山口市湯田温泉3丁目5-8 ☎083-922-2000

主催 山口県商工会連合会

受講料 無料

対象者 中小・小規模事業者

定員 各会場50名

申込先 県内各商工会にて受付

申込期限 令和元年6月25日(火)

問合せ先

山口県商工会連合会組織運営部経営支援課 (担当:湯野・原田)
〒753-0074 山口市中央4丁目5番16号 ☎:083-925-8888
FAX: 083-925-8700 E-mail: keiei@yamaguchi-shokokai.or.jp