

施設管理者様・管理栄養士様必見!!

～完全調理済み食品試食会のご案内～

Point：食品衛生優秀施設の完全調理品だから衛生的で安心・安全。

詳細は試食会で...
to be continued...

H A

Hazard 一危害一
Analysis 一分析一

疾病や傷害を起こす可能性がある
危害要因 (Hazard) の把握

C C P

Critical 一重要一
Control 一管理一
Point 一点一

危害要因を除去又は低減させるために
重点工程を管理し記録

対応

お済ですか？

2021年6月～義務化
介護施設給食場も対象!

2020年6月1日より「HACCP導入の義務化」義務化が始まり、1年の猶予期間を経て2021年6月1日から「HACCP完全義務化」が全ての食品関連業者に求められるように。(介護施設給食場も対象です。)皆様の施設ではご対応はお済でしょうか? ご案内の完全調理品は保健所より「食品衛生優秀施設」として表彰された、**衛生面でお墨付きの商品**です。対応がお済でない施設様は当商品を使用する事で簡単にHACCP対応に取り組んでいく事が可能です。



HOSHIZAKI presents
**再加熱キャビネット
再加熱カート利用で
圧倒的コスト削減!!**

タンパク質多め・塩分控えめ
フレイル予防に注力!!
キザミ・ミキサー食と
柔軟な形態食対応!!

...等々、
内容
盛りだくさん。
Let's試食

食べてみたい
だけのご参加
大歓迎です。
皆様のご来場
お待ちしております。



令和3年7月8日(木)・9日(金) 各日1部2社様定員

第一部 11:00～12:30 **第二部** 14:30～16:00

【場所】福岡県福岡市博多区博多駅南3-18-9 ホシザキ北九(株)本社

【参加費】無料 (1社3名様まで) ※参加確認のため名刺を頂戴しています。

参加ご希望の方は下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込み下さい。

会社・施設様名						
ご担当者様名						
電話番号・FAX番号	TEL	—	—	FAX	—	—
ご参加予定人数	人 ※密を避ける為、1社最大3名様までのご出席をお願い致します。					
希望日時	※各日各部2社様定員。 ご希望の時間帯を 丸で囲い下さい。	7/8	11:00～ 12:30	14:30～ 16:00	7/9	11:00～ 12:30 14:30～ 16:00

FAX：0956-31-3424 (TEL0956-34-8811/熊本・早川) 平日9:00～17:30
お電話でのご相談もお待ちしております。

配信元:(株)西日本ミールサービス 〒857-1162 長崎県佐世保市卸本町16-2

(株)西日本ミールサービスは(株)フードプラス・ホールディングス (レストラン庄屋/百菜/那かむらを運営) のグループ会社です。

協賛: ホシザキ中国株式会社 ホシザキ北九株式会社 モルツウェル株式会社