

施設管理者様・管理栄養士様必見！！

～真空調理済み食材「楽盛」試食会のご案内～

Point: 食品衛生優秀施設の真空調理済み食材だから衛生的で安心・安全。

詳細は試食会で…。

To be continue

H A

Hazard
—危害—
Analysis
—分析—

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
—重要—
Control
—管理—
Point
—点—

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
介護施設給食現場も対象

2020年6月1日より「HACCP 導入の義務化」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（飲食業、製造業、病院給食、施設給食等）に求められるようになりました。ご案内の真空調理済み食材「楽盛」は HACCP 認証済み製造工場で作られています。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 HACPP 対応に取り組んでいくことが可能です。



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**

令和3年10月26日（火） 13:00～14:30

【場所】 広島県広島市中区土橋町1-13 ホシザキ中国株式会社本社テストキッチン

【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。				

FAX : 0852-20-2402

お電話でのご相談もお待ちしております。

(TEL 0852-20-2400/ 山本・佐藤) 平日 9:00～17:00

主催：モルツウェル株式会社



協賛：ホシザキ中国株式会社

