

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 C C P

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

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11月17日(水)・18日(木)

各日1部2社様定員

第一部 11:00～12:00 **第二部** 15:00～16:00

【場所】 ホシザキ阪神株式会社 本社 大阪市淀川区木川東 3-1-34

【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にてお申込みください。

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					
希望日時	11/17	11:00～ 12:00	15:00～ 16:00	11/18	11:00～ 12:00	15:00～ 16:00

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：モルツウエル株式会社



協賛：ホシザキ中国株式会社

