

■告知文書き方例■

【受講対象者】 小規模一般飲食店事業者
「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象事業者

【日付】 2000年〇月〇日（〇）

【時間】 〇〇：〇〇～〇〇：〇〇 ※ 90分間（時間は各自で設定）

【会場】 会場の住所を記載する

【アクセス】 <http://～アクセスのURL記載する> } 対面講座の場合

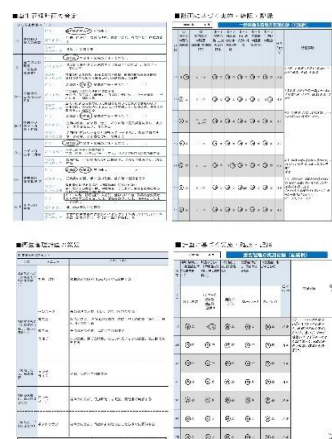
【受講料】 一例) 〇〇〇〇円(税込) 認定料 テキスト代 込み
振込み口座記載もしくは、申し込み後に振込口座をご案内することを記載する。

【申込フォーム】 <http://～> 各自の申込ページのURLを記載する。

【講師】 〇〇〇〇講師名を記載 ※講師2名の場合はその講師名も記載する。
緊急時連絡先をお知らせする。

【受講内容】 1) あなたの片付けレベルチェック
2) HACCPとは
3) あなたのお店の危険度チェック
4) 飲食店の衛生管理方法

【準備品】 講座テキスト(お申込み後に発送いたします)
zoom受講できる環境(マイク/スピーカー/カメラ付きPC)
※配布資料



The image displays four screenshots of the Zoom web interface. The top-left screenshot shows the 'Join Zoom Meeting' page with a meeting ID and a 'Join' button. The top-right screenshot shows the 'Join Zoom Meeting' page with a meeting ID and a 'Join' button. The bottom-left screenshot shows the 'Join Zoom Meeting' page with a meeting ID and a 'Join' button. The bottom-right screenshot shows the 'Join Zoom Meeting' page with a meeting ID and a 'Join' button.

【キャンセルについて】

- ・ 開催日の4日前まで : 受講料－(受講料の10%+振込手数料)＝返金
- ・ 開催日の3日前～前日まで : 受講料－(受講料の50%+振込手数料)＝返金
- ・ 開催当日 : 返金なし

■受講規則の確認をしていただく■

受講規則を協会HPに記載していますので、そのURLをご案内します。

「お申込は、受講規約を承諾したものとみなします」のご案内を記載してください。

■オンライン講座開催について■

ZOOM（ズーム）はインターネットが繋がるパソコン、スマホ、タブレットなどがあれば、誰でも気軽に使える無料のオンライン会議システムです。

初めての方でも事前に接続方法や使い方をご説明させていただきますので、安心してお申込ください。（ご不安な場合は、事前の接続テストをすることも可能です。）

詳しい接続方法は、[こちら \[https://zoomy.info/zoom_sanka/\]\(https://zoomy.info/zoom_sanka/\)](https://zoomy.info/zoom_sanka/) をご覧ください。

■コロナ対策を記載してください■

※各自の対策をお書きください。

【参考例】

基本事項：30分に1回の換気（講座中3回の窓を全開）

※2方向 入口は5～10cm空け、出口は大きく開放

■掲載時にご注意ください■

- 1) HICA HPのリンク <https://hica.or.jp> を貼ってください。
※ご自身のサイトから協会HPにて詳細を確認してもらえリンクの工夫をしてください。
- 2) 掲載画像が無い場合は、協会HPに掲載しているものをご利用ください。
- 3) 講師のプロフィール画像を掲載する時は、講師に相応しいものを利用しましょう。
※上着着用や、ブラウス着用など。
- 4) 協会名には、HACCPをつけないでください。 「一般社団法人改善整理コンサルタント協会」
- 5) 一般社団法人改善整理コンサルタント協会の作成した講座であることが分かるようにしてください。

【HACCPについて説明を記述する場合の参考例】

安全で衛生的な食品を製造するための管理方法のひとつで、問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能なシステムです。国際基準となっている衛生管理方法は、高く評価されています。本来、衛生的であるべき飲食店から約60%もの食中毒が起きています。

飲食事業にHACCPを導入し、衛生管理の平準化を行います。【HACCPとは（厚生労働省）】←リンク

■この講座をおススメする理由■

2021年の6月1日から「HACCPに沿った衛生管理」がスタートし、飲食事業者様は食中毒の原因となる重要ポイントを見極め、それに対応した衛生管理がスタートします。

飲食事業者の皆様は、厨房及び、その周辺を整える必要があり、「整理整頓」をする必要に迫られています。しかし、「HACCPを知らない」または、「そのための方法を知らない」事業者の方もいらっしゃると思います。衛生的な状態に改善する方法がわからない、事業様はぜひ、HACCPの衛生管理を理解した改善整理コンサルタントご依頼いただくと、無駄のない効率的な改善を行うことができます。

衛生的な店舗は、お客様へアピールポイントとなります。

■受講生の声■

- ・これまであまり意識していなかった"衛生的な視点"をしっかりと学べて良かったです。
- ・HACCPで何をしないといけないのかやっと理解できた。
- ・店の管理のどこに問題があるのか考えることができた。
- ・調理以外のことも、管理しないといけないことを初めて知ることができて良かったです。
- ・自分の片付けのくせを知ることができて良かったです。
- ・テキスト、スライドもわかりやすかった。
- ・HACCPをやらなかったらどうなるのかを初めて知ることができた。