

令和6年度厚生労働省委託事業

食品衛生法改正事項実態把握等事業

HACCPに沿った衛生管理等に関する講習会



参加費
無料

主催：（公社）日本食品衛生協会 共催：（公社）京都府食品衛生協会

当日ご参加いただけない場合は、後日配信するアーカイブ動画もご利用ください。

日程：12月11日（水） 14:00～16:00 受付:13:30～

会場：京都経済センター3階会議室

（四条烏丸交差点 西南のビルが京都経済センターです）

内容（予定）

- ◆HACCPに沿った衛生管理について
 - ・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の方法
 - ・なぜHACCPが必要？！
 - ・実践しないとどんなリスクが？
 - ・食中毒や食品事故を予防するためのポイント
- ◆営業許可制度について

【講師】 京都府 （公社）日本食品衛生協会
厚生労働省

食品衛生指導員及び食品関係事業者の皆さまへ

令和3年6月1日から、原則として、すべての食品等事業者の皆様がHACCPに沿った衛生管理に取り組んでいただくこととなりました。今回、HACCP運用のポイントとなる管理記録簿の作成・「振り返り」や継続の秘訣などについて学ぶ講習会を開催します。

年末年始を控え「自主衛生管理」がより重要となる時期です。HACCPに沿った衛生管理に取り組み始めた方、すでに取り組んでいるという方も、ステップアップの機会として是非ご参加ください。

定員：来場/100名程度 *後日アーカイブ配信を予定しています。

お申込み方法

(1) ネットでのお申込

<https://ws.formzu.net/dist/S83747660/>

(2) FAXでのお申込

- ①氏名（フリガナ）
- ②電話番号
- ③メールアドレス
- ④（従事している）業種

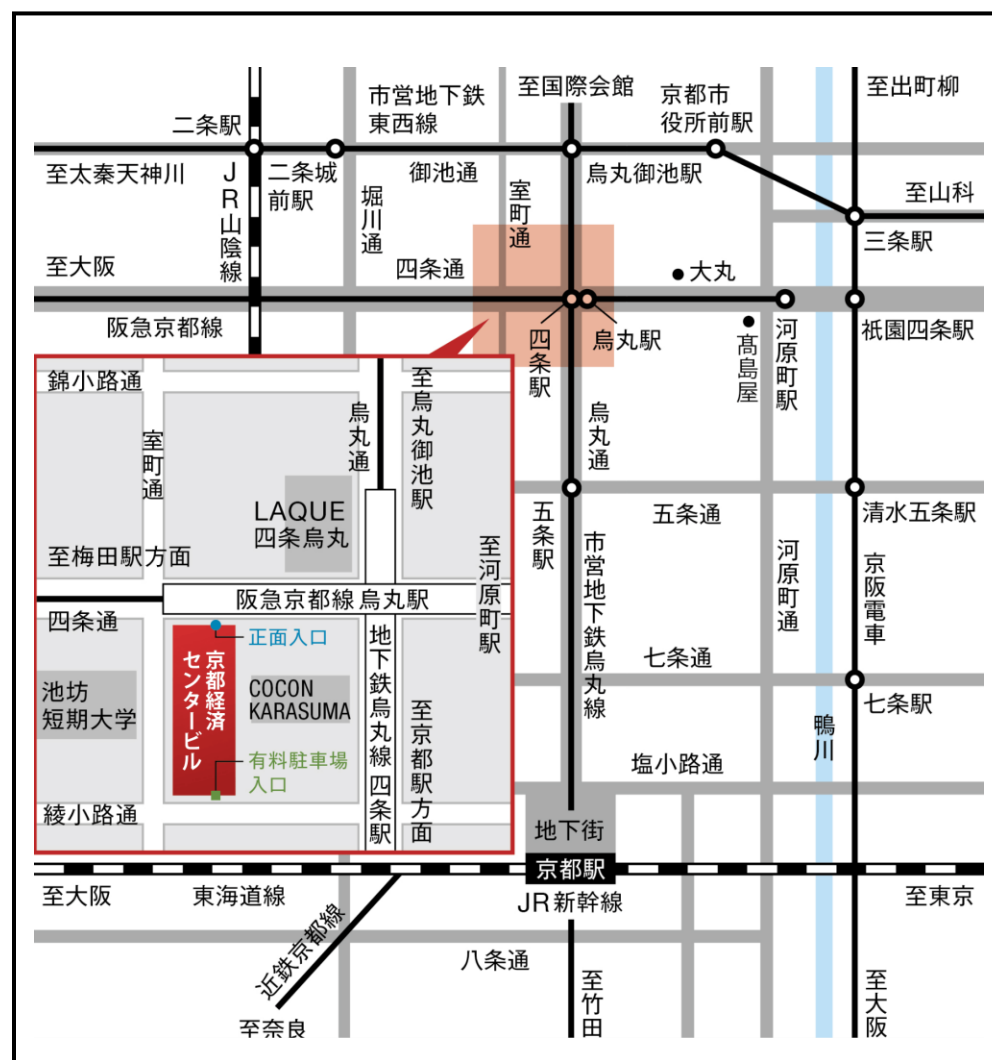
を記入して075-741-7305まで

申込〆切：令和6年11月29日（金）

★お申込み・お問い合わせ

（公社）京都府食品衛生協会

TEL 075-741-7304



主催：公益社団法人日本食品衛生協会
共催：公益社団法人京都府食品衛生協会