

# HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書説明会

平成30年6月に食品衛生法が改正され、原則として、全ての食品等事業者の皆さまは、令和3年6月1日までに「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」への取り組みが義務付けられました。

そこで、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」について、各業界団体等が作成した手引書をもとに衛生管理計画の作成や記録方法等の演習を取り入れた説明会を企画しました。

また、今年度は新規担当者や新人研修用の基礎編も合わせて企画しました。  
いずれも参加無料ですので、是非この機会にご参加ください。

手引書がわかる  
即実践できる



講師（公財）島根県環境保健公社 島根県衛生管理アドバイザー  
主催（公財）島根県環境保健公社

## 【開催日程】

講座内容	各業種別に手引書の解説と演習を行います。 即実践できるよう記録様式などをご紹介します。				
対象者	小規模食品事業者				
県央会場	令和4年10月3日(月) 川本合同庁舎 501 会議室 邑智郡川本町大字川本 265-3	10:00～12:00	飲食店営業	定員 各 30 名	<p><b>参加無料</b></p> <p>申込締切日 開催日 1週間前</p> <p><b>先着順</b></p> <p>定員になり次第締切りますので、お早めにお申し込みください</p>
		14:00～16:00	漬物製造業		
浜田会場	令和4年12月8日(木) 浜田合同庁舎 2F 大会議室 浜田市片庭町 254	10:00～12:00	基礎編	定員 各 35 名	
		14:00～16:00	飲食店営業		
出雲会場	令和4年12月19日(月) 出雲合同庁舎 7F 702 会議室 出雲市大津町 1139	10:00～12:00	基礎編	定員 各 50 名	
		14:00～16:00	水産加工業		
松江会場	令和5年1月24日(火) 松江合同庁舎 2F 講堂 松江市東津田町 1741-1	10:00～12:00	漬物製造業	定員 各 40 名	
		14:00～16:00	委託給食事業者		

申込み方法 以下の島根県環境保健公社ホームページの申込専用フォームからお申込みください。  
右のQRコードからもアクセスできます。

<https://www.kanhokou.or.jp/data/food/645/646>



※なお、説明会当日は感染予防対策にご協力いただき、マスクの着用をお願いいたします

お問合せ先 環境事業部 TEL 0852-24-0207 E-mail syokuhin@kanhokou.or.jp 担当 石原・櫻井