

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



【開催日程】

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

講座内容	基礎編	個別の手引書説明ではなく全体像や基本的な考え方を説明しますので、どなたでもご参加できます	
	飲食店 営業	飲食店営業の手引書について解説と演習を行います。即実践できるよう記録様式などもご紹介します。	
対象者	小規模食品事業者		
令和4年11月10日（木） 松江合同庁舎 2F 講堂 （松江市東津田町 1741-1）	10:00～12:00	基礎編	参加無料（先着順） 申込締切日 開催日の1週間前 各定員 40名 定員になり次第締切りとさせていただきますので、お早めにお申し込みください。
	14:00～16:00	飲食店営業	
令和5年1月18日（水） 松江合同庁舎 2F 講堂 （松江市東津田町 1741-1）	10:00～12:00	飲食店営業	
	14:00～16:00	基礎編	

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/645/655>



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