令和4年度ＨＡＣＣＰ研修会のご案内

～　小規模な飲食店向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理について　～

　食品衛生法の一部改正により、令和３年６月１日から、原則、全ての飲食店においても「ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理」に取り組むことが義務化されていますので、HACCPとはどのような手法なのか、何をどうすれば良いのか、分かり易く解説します。

１　日　時　　　令和４年１１月２４日(木)　14:00～16:00

２　場　所　　　兵庫県中央労働センター　２階　２０１会議室

　　　　　　　　　神戸市中央区下山手通6-3-28　　TEL078-341-2271

３　内　容　　　小規模な飲食店向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理について

【プログラム】①　基調講演　ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理について

　　　　　　　　　講師　兵庫県保健医療部生活衛生課　食品安全官　廣田　義勝

　　　　　　　②　特別講義　飲食店におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理

　　　　　　　　　講師　㈱ティーズフードコンサルタント　代表取締役　髙栁　竜雄

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

ＨＡＣＣＰ研修会の参加申込書（FAX 078-361-2875）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| （フリガナ）受講者氏名 |  | 性　別 |  | 男　　女 |
| 店名所在地 | 〒　　　　－ |
| 連絡先 | ＴＥＬ　　　－　　　　－ＦＡＸ　　　－　　　　－ | 営業形態 | (例) 鮨、中華、蕎麦、焼肉等 |

（公財）兵庫県生活衛生営業指導センター

〒650-0011　神戸市中央区下山手通6丁目3番28号

（兵庫県中央労働センター5F）

TEL078-361-8097　FAX078-361-2875

E-MAIL hyogocenter@seiei.or.jp

（申し込み〆切）

１０月２５日までにＦＡＸで申し込んでください。