

HACCPの考え方を取り入れた

衛生管理講習会

実施：一般社団法人川崎市食品衛生協会（川崎市委託事業）

HACCP(ハサップ)?

1960年代に、米国で宇宙食の安全性確保のために考案された食品製造管理方法です。
 食品衛生法の改正により、遅くとも令和3年(2021年)6月までに、全ての食品等事業者は、
 HACCPに沿った衛生管理を行わなければなりません。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理?

小規模飲食店事業者（小規模：食品の製造及び加工に従事する者の総数が50人未満）は、
 HACCPに沿った衛生管理として、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行う必要があります。
 これまでの衛生管理から「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に移行できるよう、
 今のうちに管理方法を習得し、各店舗で準備しておく必要があります。

この講習会では…

受講料無料で約2時間の講習会を受講いただけます。
 演習を交えた講習で、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」方法を習得いただき、
各店舗ですぐに実践いただける内容を御紹介します。

開催日時

受付：13時15分～／講習：13時45分～16時
 各回定員100名・要予約（各開催日の1週間前まで）

開催日	会場
9月 10日 (火)	(一社)川崎市食品衛生協会 研修ホール
9月 24日 (火)	高津市民館 大会議室
10月 8日 (火)	(一社)川崎市食品衛生協会 研修ホール
10月 17日 (木)	多摩市民館 大会議室
11月 7日 (木)	(一社)川崎市食品衛生協会 研修ホール
11月 13日 (水)	麻生市民館 大会議室
11月 21日 (木)	北部市場 大会議室
12月 2日 (月)	(一社)川崎市食品衛生協会 研修ホール
12月 10日 (火)	エポックなかはら 第1～3会議室
1月 15日 (水)	(一社)川崎市食品衛生協会 研修ホール
2月 3日 (月)	(一社)川崎市食品衛生協会 研修ホール

※(一社)川崎市食品衛生協会 研修ホール
 川崎市幸区南幸町3-126-1 南部市場内 (JR南武線 尻手駅下車徒歩5分)
 ※同一内容の講義ですので、都合のつく会場で受講ください

受講には事前申込が必要です。
 申込方法は、裏面をご覧ください。