食中毒予防講座

新型コロナ予防の三密対策のポイントは？

「withコロナ時代」の 飲食店の食品衛生（食中毒予防）

「三密対策」と「手洗いなどの基本的な衛生管理」を守り
お客様に安心・安全を！

講師

東京サラヤ株式会社
食品衛生インストラクター
佐藤ひとみ　先生

日 時　　**令和２年１１月１８日（水）14：00～16：00**

会 場　　**（一社）川崎市食品衛生協会　３階　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）

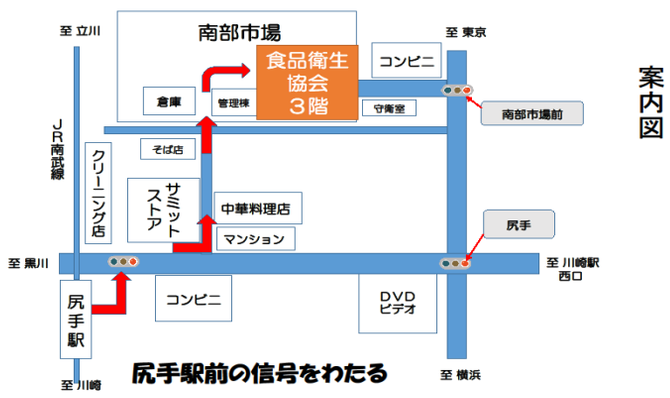
対 象　　**食品事業者等関係者　定員３０名**
（定員になり次第締め切り）

申込期間　**令和２年１０月１日（木）～１１月１０日（火）まで**

☆事前申し込み

・事業所住所・氏名・屋号
・連絡先を記入の上ＦＡＸして下さい。

ＦＡＸ
０４４－５１１－３２５１



案内図

主催：川崎市健康福祉局　　**（一社）川崎市食品衛生協会**
TEL　044－511－3133