

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。

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もご紹介します。				
対象者	小規模食品事業者				
県央会場	6月23日(水) あすてらす 3F 研修室	10:00~12:00	漬物製造業	終了	<p>参加無料</p> <p>申込締切日 開催日 1週間前</p> <p>先着順</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	菓子製造業(菓子類)		
出雲会場	8月19日(木) 出雲合同庁舎 7F 702 会議室	10:00~12:00	菓子製造業(菓子類)	終了	
		14:00~16:00	菓子製造業(パン)		
浜田会場	11月4日(木) 浜田合同庁舎 5F 中会議室	10:00~12:00	菓子製造業(パン)	定員 各30名	
		14:00~16:00	水産加工業		
松江会場	10月19日(火) 松江合同庁舎 2F 講堂	10:00~12:00	漬物製造業	定員 各40名	
		14:00~16:00	水産加工業		

【講師】公益財団法人島根県環境保健公社 島根県衛生管理アドバイザー

主催：公益財団法人島根県環境保健公社



マスクをご持参ください
ご協力をお願いします

【感染症関連のお願い】

会場では感染拡大防止対策の強化を図りますが、参加される皆さまには下記の件でご理解とご協力をお願い申し上げます。

- ① 発熱、体調不良が認められる場合は、参加をご遠慮ください
- ② 受講者はマスク着用をお願いします
- ③ 会場入退室時は手指の消毒をお願いします
- ④ その他、ご不明な点は事前にお問合せください

新型コロナウイルス感染拡大に伴い中止する場合があります。詳細は公社HPをご確認ください。