

# 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をご紹介します。				
対象者	小規模食品事業者				
益田会場 益田合同庁舎 5F大会議室	11月5日(金)	10:00~12:00	飲食店営業	定員 各30名	<b>参加無料</b>  申込締切日 開催日 1週間前  <b>先着順</b>  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。
		14:00~16:00	漬物製造業		



マスクをご持参ください  
ご協力お願いします

## 【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。



# FAX: (0856) 31-9568




「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」参加申込書

(開催日の1週間前までにお申し込みください)

下記フォームに必要事項を記載の上、FAXでお送りください。

☆ご希望時間にチェックをお願いします☆

講習会名称		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				
希望時間	益田会場	11月5日(金) 益田合同庁舎 5F大会議室	10:00~12:00	飲食店営業	<input type="checkbox"/>	 いずれかに チェックを お願いします
			14:00~16:00	漬物製造業	<input type="checkbox"/>	

参加者情報	企業名					
	所在地					
	従業員数		名	主要製品		
	連絡先	所属			電話	
		ふりがな 氏名			FAX	
					E-mail	
	参加者氏名	部署・役職名			ご氏名(ふりがな)	

※定員を超える場合は、先着順にて決定させて頂きますことを予めご了承ください。

※演習を行いますので、筆記用具をお持ちください。

**【お問い合わせ先】**

〒698-0007 益田市昭和町13-1

益田保健所 衛生指導課

TEL: 0856-31-9551 FAX: 0856-31-9568