



令和6年度厚生労働省委託事業

食品衛生法改正事項実態把握等事業

HACCPに沿った衛生管理等に関する講習会



主催：公益社団法人日本食品衛生協会
共催：一般社団法人熊本県食品衛生協会

参加費
無料

食品関係事業者の皆さまへ

最近、熊本県内ではカンピロバクター・ノロウイルス・アニサキスによる食中毒事故が頻発に発生しています。そこで、食中毒事件事例の説明と併せ、HACCP運用のポイントとなる「振り返り」や導入のメリット等をご紹介しますとともに、新たな営業許可制度について、新設許可業種での施設基準の運用等に着目して解説いたします。

HACCPに沿った衛生管理に取り組み始めた方、すでに取り組んでいるという方も、ステップアップの機会として是非ご参加ください。

定員：来場/100名程度

*後日アーカイブ配信を予定しています。

内容

- ◆HACCPに沿った衛生管理と普及への取組みについて
 - ・HACCPとは
 - ・食中毒事例
 - ・HACCPに沿った衛生管理のポイント
- ◆営業許可制度と取組について
 - ・施設基準の運用状況 等

日程：10月3日（木）

13:30～15:40 受付:13:00～

会場：

ガーデンシティネクストホテル熊本

住所：熊本市中央区辛島町4-39

【講師】

熊本県 健康福祉部 健康危機管理課
熊本市保健所

当日ご参加いただけない場合は、後日配信するアーカイブ動画もご利用ください。

お申込みはこちらから
<https://kuma-shokkyo.com>

申込〆切：令和6年9月27日（金）



お問い合わせ
一般社団法人熊本県食品衛生協会

TEL 096-285-6635