

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実施しています。

この度、吉賀会場の追加開催が決まりましたので、ご案内いたします。
参加無料ですので、是非ご参加ください。

手引書がわかる
即実践できる



講師（公財）島根県環境保健公社 島根県衛生管理アドバイザー
主催（公財）島根県環境保健公社

【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				
吉賀会場	令和4年11月4日(金) 吉賀町七日市公民館 集会場 鹿足郡吉賀町七日市942	13:30~15:30	菓子製造業	定員 50名	<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>

申込み方法 以下の島根県環境保健公社ホームページの申込専用フォームからお申込みください。
右のQRコードからもアクセスできます。

<https://www.kanhokou.or.jp/data/food/645/828>



※なお、説明会当日は感染予防対策にご協力いただき、マスクの着用をお願いいたします

お問合せ先 環境事業部 TEL 0852-24-0207 E-mail syokuhin@kanhokou.or.jp 担当 石原・櫻井