

今日から実践！HACCP点検表を作ろう！

～HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について～

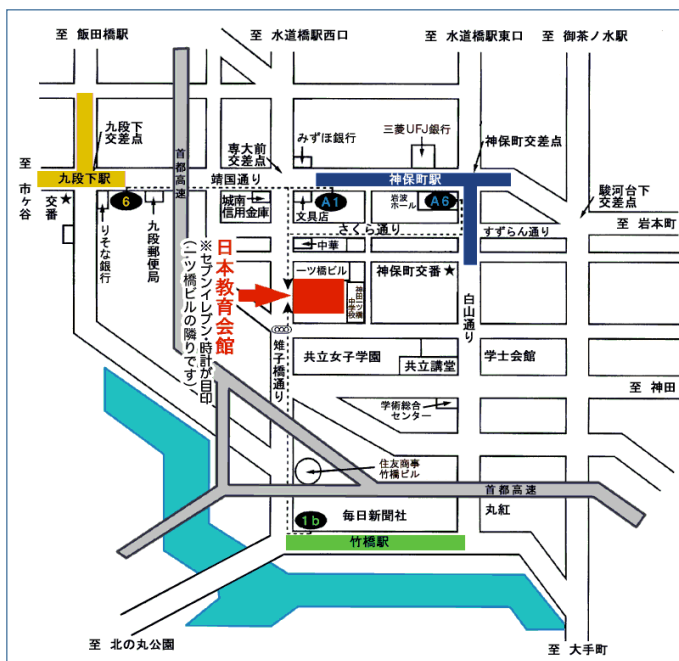
日時 令和元年 **11** 月 **5** 日(火) 午後2時30分～午後4時30分
(受付:午後2時から)
事前予約不要

会場 日本教育会館一ツ橋ホール
千代田区一ツ橋2-6-2
日本教育会館 3F
※会場には駐車場、バイク置場
及び駐輪場はありません
公共交通機関、徒歩で御来場下さい

講師 一般社団法人東京都食品衛生協会
食品衛生推進室
室長 村上 展通 氏

内容 ・HACCPの考え方を取り入れた
衛生管理とは
・HACCP点検表を作成しよう

持ち物 ・施設で提供している食事のメニュー表
・筆記用具
・本チラシ



都営新宿線・都営三田線・東京メトロ半蔵門線
神保町駅(A1出口)下車・徒歩3分

東京メトロ東西線
竹橋駅(1b出口)下車・徒歩5分

食品衛生法改正に伴い、「HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理」が制度化され、今後**全ての食品事業者**はお店の衛生管理の**点検・記録**を行う必要があります。本講習では新制度の説明を行います。
また、メニューを使って「HACCP点検表(衛生管理計画書)」を実際に作成しましょう。



【問合せ先】千代田区千代田保健所生活衛生課 食品衛生
03-5211-8168・8169

下記のフォームに記入の上、講習会当日(11月5日)にお持ちください

屋号		氏名	
施設住所	千代田区		