

HACCPに沿った衛生管理等に関する講習会 開催のご案内

参加費
無料

公益社団法人福島県食品衛生協会

日程：9月11日（水）
14:00～16:00

受付：13:30～

会場：（株）LIXIL 総合技術研修センター
住所：須賀川市宮の杜 101
（駐車場 100 台）

内容（予定）

- ◆HACCP に沿った衛生管理と普及への取組みについて
 - ・最近の食中毒事故事例
 - ・HACCP に沿った衛生管理の実施のポイント
 - ・HACCP の活用のメリット
- ◆営業許可制度と新設業種の施設基準の運用状況について
- ◆HACCP の実施状況・導入効果等の調査結果について

【講師】

福島県食品生活衛生課 担当者
（公社）日本食品衛生協会担当者



お申込みはこちらから

（公益社団法人福島県食品衛生協会 HP）
<http://www.f-shokkyo.jp>

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

申込〆切：令和6年9月6日（金）

主催：公益社団法人日本食品衛生協会
共催：公益社団法人福島県食品衛生協会
協力：県中食品衛生協会

食品関係事業者の皆さまへ

最近、福島県内ではノロウイルス等による食中毒事故が頻繁に発生しています。そこで、食中毒事故事例の説明と併せ、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眼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。

