

# 令和5年度HACCP研修会のご案内

～ 小規模な飲食店向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理について ～

食品衛生法の一部改正により、令和3年6月1日から、原則、全ての飲食店においても「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に取り組むことが義務化されていますので、HACCPとはどのような手法なのか、何をどうすれば良いのか、分かり易く解説します。

1 日 時 令和5年10月31日(火) 14:00～16:00

2 場 所 姫路市市民会館4階 第3会議室

姫路市総社本町112番地 TEL079-284-2800

3 内 容 小規模な飲食店向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理について

【プログラム】① 基調講演 HACCPに沿った衛生管理について

講師 兵庫県保健医療部生活衛生課 食品安全官 天野 和幸

② 特別講義 飲食店におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理

講師 (株)ティーズフードコンサルタント 代表取締役 高柳 竜雄

\*\*\*\*\*

## HACCP研修会の参加申込書 (FAX 078-361-2875)

(フリガナ) 受講者氏名		性 別	男 女
店名 所在地	〒 -		
連絡先	TEL - - FAX - -	営 業 形 態	(例) 鮨、中華、蕎麦、焼肉等

### (申し込み〆切等)

10月25日までにFAX等で申し込んでください。  
※ 募集定員(28名)になり次第、締め切らせていただきます。

(公財)兵庫県生活衛生営業指導センター  
〒650-0011 神戸市中央区下山手通6丁目3番28号  
(兵庫県中央労働センター5F)  
TEL078-361-8097 FAX078-361-2875  
E-MAIL hyogocenter@seiei.or.jp