

食品衛生特別講習会

「HACCPシステムに基づいた衛生管理手法」と
「消毒剤の効果的な使い方」

2018年食品衛生法改正案成立へ。政府は3月13日、改正食品衛生法案を閣議決定し、今国会へ提出。公布から「2年後」を目途に施行する計画が決定されました。改正案の主な内容は、①広域的食中毒への対応強化、②HACCPの制度化、③営業許可制度の見直し、④健康被害の届出や自主回収報告制度の創設となっています。2020年東京オリンピックに向けて「HACCPの考え方の基づく衛生管理」が一般飲食店に至るまで、求められるようになってきました。今一度、自社の厨房衛生は「一般的な衛生管理（PRP）をクリア出来る域」に達しているか？ご考慮いただき、この機会を是非ご活用下さい。

日時/2018年6月20日（水）10:30～12:30 ＊開場10:00
場所/和倉温泉観光会館 中ホール

講習会次第

10:30～10:35 (5分)	開演
10:35～11:25 (50分)	講演(第一部) HACCPに沿った衛生管理
11:25～11:50 (25分)	ATP検査と衛生的手洗いの実践
11:50～11:55 (5分)	～休憩～
11:55～12:25 (30分)	講演(第二部) ノロウイルスに有効な次亜塩素酸ナトリウムの 希釈倍率とその有効性について
12:25～12:30 (5分)	質疑応答
12:30～	閉会

講習会 開催概要

対象	飲食店経営者・施設衛生管理者
定員	40名 定員になり次第、受付を締め切らせて頂きます
参加費	無料 【セミナー参加者には、参加証(後日郵送)と粗品プレゼント】

参加のお申し込み

ご参加ご希望の方は、FAXにてお申し込み下さい。
申込み先/ダスキン東海・北陸地域本部(FAX052-681-3332)/清水まで

申込記入欄

会社名 _____ 人数 _____ 名

質疑応答の時間を設けています。お尋ねになりたいことご質問などあれば、ご記入ください。

＊名刺をご持参下さい。

2018年6月19日(火)必着