

漬物製造業者のみなさん！HACCPの準備はお済ですか？

「小規模事業者向け衛生管理計画作成研修会 (漬物製造編)」を開催します！



研修会日時及び場所

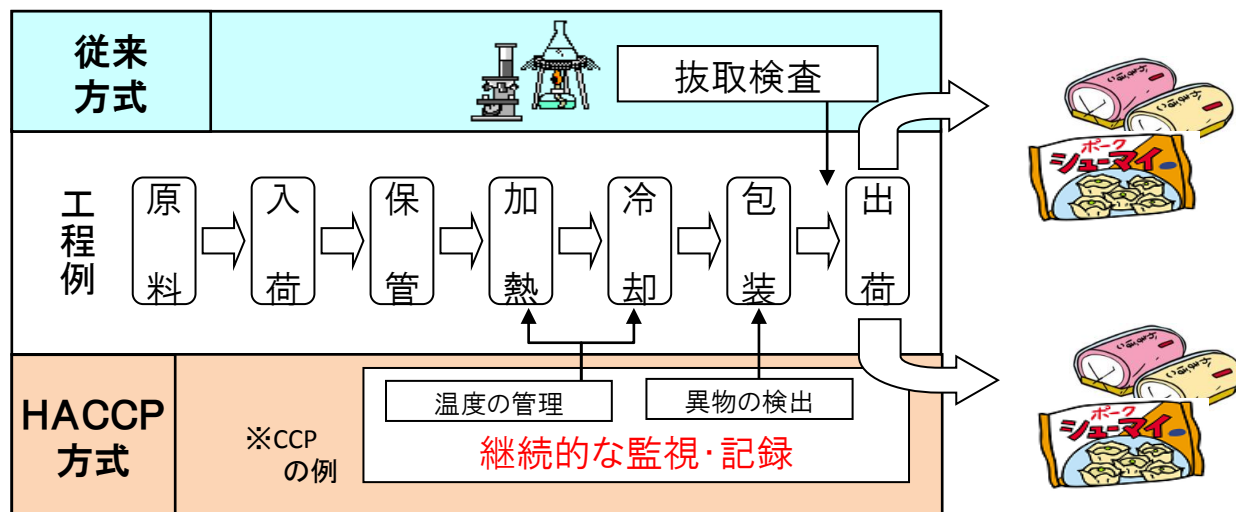
平成30年10月5日(金) 午後1時30分から午後4時30分まで
熊本県庁 本館1002会議室 (熊本市中央区水前寺6丁目18番1号)

～HACCPを御存知ですか？～

HACCPは、安全で衛生的な食品を製造するための衛生管理方法のひとつで、問題のある製品の出荷を防ぐことができるシステムです。HACCPは、国際標準として世界で広く普及が進んでいる衛生管理手法で、欧米では既に義務化されていますが、国内でも食品衛生法改正により2020年6月までに制度化される予定です。

HACCPの制度化により、今後事業者には「衛生管理計画」の作成が必要となります。「衛生管理計画」とは今までの日々の衛生管理を形としてまとめたものです。

本研修は、HACCP制度化により新たに事業者に求められる「衛生管理計画」の作成を支援するための研修会です。



お問い合わせ及び申込先

熊本県健康福祉部健康危機管理課 食品乳肉衛生班

電話096-333-2247 FAX096-387-0167

E-mail kenkoukiki@pref.kumamoto.lg.jp

小規模事業者向け衛生管理計画作成研修会 (漬物製造編) 申込書

日時:平成30年10月5日(金) 午後1時30分から午後4時30分まで

場所:熊本県庁 本館1002会議室 (熊本市中心区水前寺6丁目18番1号)

※下の太枠内もれなくご記入ください。

事業所名 団体名	
製造品目	
事業所・団体 所在地	
氏名 (複数記入可)	
連絡先 (TEL)	

～参加を希望される方は～

平成30年9月28日(金)までに下記ファックス又はメールでお申込みください。

ファックスの方: 本申込書に必要事項を記入のうえお申込みください。

メールの方: 件名を「衛生管理計画研修会(漬物製造編)申込」とし、事業所名、事業所所在地、参加者氏名、連絡先電話番号をメールで送信ください。

なお、定員超過の場合、参加できない場合もありますので、御了承ください。

不明な点がありましたら下記連絡先または最寄りの保健所までお問い合わせください。

※注意事項

駐車場には限りがありますので、できる限り公共交通機関でお越しください。よろしくお願いいたします。

お問い合わせ及び申込先

熊本県健康福祉部健康危機管理課 食品乳肉衛生班

電話096-333-2247 FAX096-387-0167

E-mail kenkoukiki@pref.kumamoto.lg.jp