

義務化対応研修

食品衛生法の改正により、令和3年5月31日までに原則全ての食品等事業者はH A C C P（ハサップ）に沿った衛生管理を導入しなければなりません。本研修は、対象となる営業者の皆様が法に違反することがないように、受講当日からH A C C P義務化に対応できる内容となっていますので、積極的に御参加ください。

1 開催概要

日 程：別紙に記載

時 間：2時間程度

午前の部、午後の部の2回開催

（午前の部）午前10時から正午まで

（午後の部）午後2時から午後4時まで

対象業種：飲食店営業

2 内容 H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理について

第1部 H A C C Pについての基礎講義

第2部 衛生管理計画の作成

※第2部では裏面に御記入いただく情報を基に、事前にこちらで作成した衛生管理計画を完成させていただきます。必ず裏面すべてに御記入ください。

3 参加費 無料

4 定員 50名/回

※申込人数が少ない等で開催を延期又は中止する場合は別途案内しますので御了承下さい。

5 申込方法

裏面の申込用紙に必要事項を記入の上、メール又はファクシミリにてお申し込みください。

※会場では新型コロナウイルス感染予防対策を講じますが、御来場の際はマスクの着用及び会場に設置する消毒液での手指の消毒に御協力ください。

その他、衛生管理計画書のひな型等についてはこちら

⇒とりネットURL <https://www.pref.tottori.lg.jp/289149.htm>



申込先

➤ FAX (0858)35-3944

(締切) 開催日の3日前まで

➤ Eメール dkurayoshiten@gmail.com

申込用紙

■以下の必要事項を記入の上、メール又はFAXで御提出ください。

研修時に受講者様施設専用の衛生管理計画書を作成するためにも使用しますので、必ず御記入ください。

受講者名	
①施設名	
②施設所在地	〒 -
③営業者氏名 (法人は法人名)	
④電話番号(携帯 電話又は施設)	- -
⑤許可の有無 (許可有の場合、業 種及び許可番号)	許可: 有・無 業種: 飲食店営業・その他() 許可番号:
⑥取扱いメニュー ※○をしてください。	
非加熱のもの	冷奴・刺身・その他冷蔵品を冷たいまま提供するものがある
加熱するもの	ハンバーグ・焼魚・その他冷蔵品を加熱し熱いまま提供するものがある
	焼鳥・唐揚げ・その他加熱後、高温保管するものがある
加熱後冷却し、再加 熱するもの	カレー・スープ・その他加熱後冷却し再加熱するものがある
	ポテトサラダ・その他加熱後冷却するもの

■参加する日程に○をしてください。

申込者多数等の理由により、希望される日程への参加が難しい場合は受託事業者からご連絡差し上げます。

開催日時・場所

西部 令和3年4月20日(火) 鳥取県立武道館 2階会議室 (米子市両三柳3192-14)

(午前)10:00~12:00

(午後)14:00~16:00

西部 令和3年5月19日(水) 鳥取県立武道館 2階会議室 (米子市両三柳3192-14)

(午前)10:00~12:00

(午後)14:00~16:00

中部 令和3年5月20日(木) 未来中心 セミナールーム3 (倉吉市駄経寺町212-5)

(午前)10:00~12:00

(午後)14:00~16:00

※本申し込みに関する個人情報、本研修会の目的以外には使用しません。

【お問い合わせ先】 株式会社ダスキン鳥取 倉吉店 担当者 田中
(受託事業者) 〒682-0721 東伯郡湯梨浜大字田後320-2
TEL(0858)35-3123 FAX(0858)35-3944
メールアドレス: dkurayoshiten@gmail.com