

令和6年度 HACCP講習会

食品衛生法が改正され、原則全ての食品事業者は「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」を行うことが義務となりました。事業者は衛生管理計画を作成し、記録することが求められます。

そこで、HACCPで必要な衛生管理計画を作成する講習会を開催しますので、ぜひご参加ください。

対象者

武蔵野市、三鷹市の飲食店営業の方

内容

- ▼HACCPに沿った衛生管理とは
- ▼衛生管理計画の作成

会場

武蔵野三鷹地域センター講堂

武蔵野市西久保3-1-22

JR三鷹駅北口より徒歩12分
またはバス「保健所前」下車すぐ
(駅前乗り場1・2番)



※公共交通機関をご利用下さい。

日時

全日程・各回

午後3時から午後4時頃まで

※どの回も同じ内容になっています。
ご都合の良い日程にご参加ください。

第1回	令和6年 5/23 (木)
第2回	6/27 (木)
第3回	7/25 (木)
第4回	8/29 (木)
第5回	9/26 (木)
第6回	10/24 (木)
第7回	11/28 (木)
第8回	令和7年 1/23 (木)
第9回	2/27 (木)
第10回	3/19 (水)

持ち物

- ▼筆記用具
- ▼メニュー表もしくは取扱品目のリスト

問合せ

参加方法

- ▼予約不要です
- ▼開始時間までに会場へお越しください。
- ▼体調不良時は、参加をご遠慮ください。

東京都多摩府中保健所武蔵野三鷹地域センター食品衛生第二担当
武蔵野市西久保3-1-22 電話0422-54-2209 (平日9時~17時)