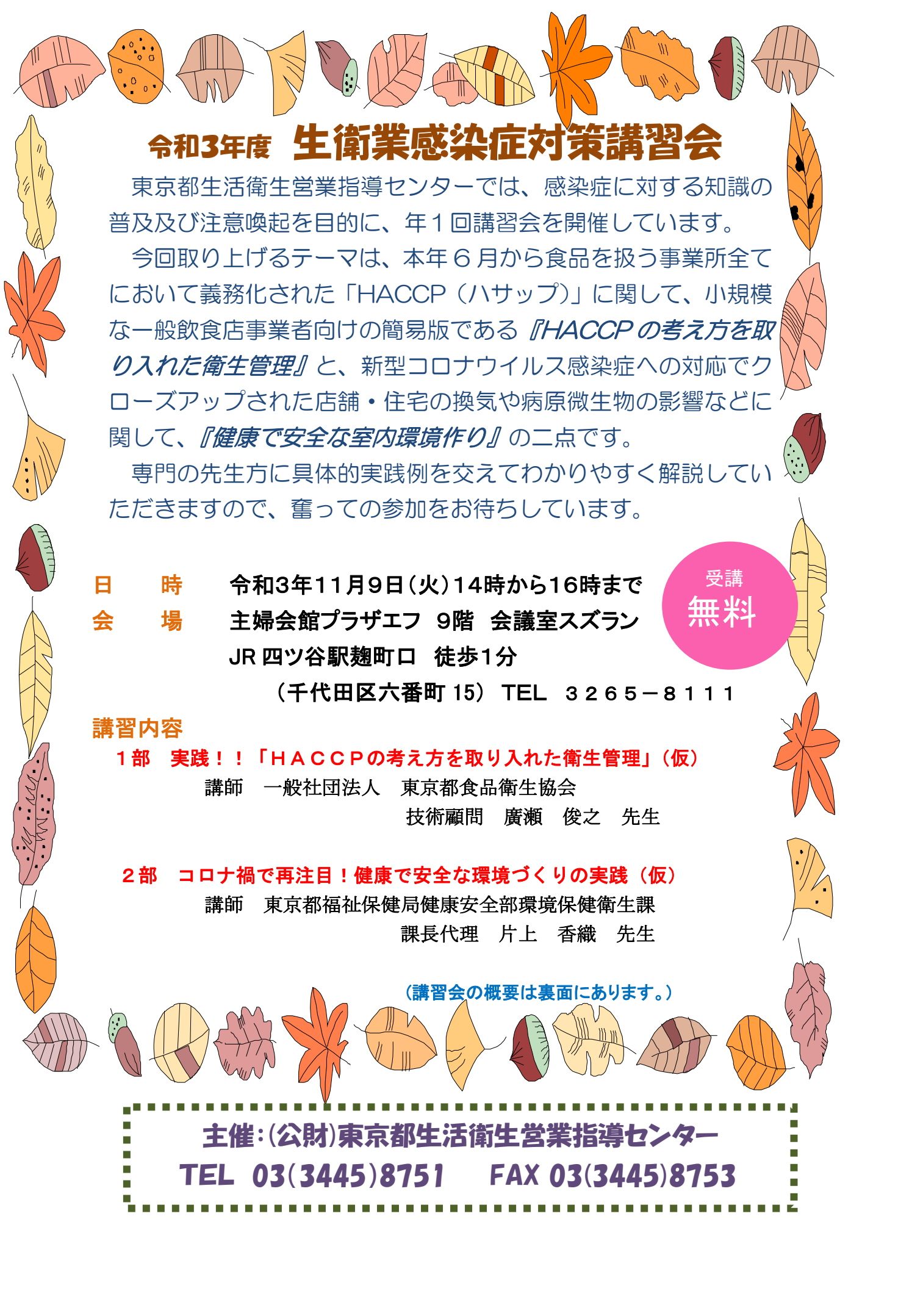




令和3年度 生衛業感染症対策講習会

東京都生活衛生営業指導センターでは、感染症に対する知識の普及及び注意喚起を目的に、年1回講習会を開催しています。

今回取り上げるテーマは、本年6月から食品を扱う事業所全てにおいて義務化された「HACCP（ハサップ）」に関して、小規模な一般飲食店事業者向けの簡易版である『**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**』と、新型コロナウイルス感染症への対応でクローズアップされた店舗・住宅の換気や病原微生物の影響などに関して、『**健康で安全な室内環境作り**』の二点です。

専門の先生方に具体的実践例を交えてわかりやすく解説していただきますので、奮っての参加をお待ちしています。

日 時 令和3年11月9日(火)14時から16時まで
会 場 主婦会館プラザエフ 9階 会議室スズラン
JR 四ツ谷駅麴町口 徒歩1分

(千代田区六番町 15) TEL 3265-8111

受講
無料

講習内容

1部 実践！！「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」(仮)

講師 一般社団法人 東京都食品衛生協会
技術顧問 廣瀬 俊之 先生

2部 コロナ禍で再注目！健康で安全な環境づくりの実践(仮)

講師 東京都福祉保健局健康安全部環境保健衛生課
課長代理 片上 香織 先生

(講習会の概要は裏面にあります。)

主催：(公財)東京都生活衛生営業指導センター
TEL 03(3445)8751 FAX 03(3445)8753