

HACCPに沿った衛生管理等に関する講習会 開催のご案内

参加費
無料

一般社団法人山口県食品衛生協会

日程：11月11日（月）
13:30～15:30

受付：13:00～

会場：KDDI 維新ホール 201
（山口市小郡令和1丁目1-1）

内容（予定）

◆HACCP に沿った衛生管理と普及への取り組みについて

- ・HACCP 制度と衛生管理のポイント
- ・HACCP 活用のメリット（事例紹介）
- ・山口県における普及啓発

◆営業許可制度と取組について

- ・営業許可業種と施設基準

【講師】山口県生活衛生課

◆過去の調査結果からの取り組み事例

- ・飲食店版手引き書簡易版を使用した説明

【講師】日本食品衛生協会

食品関係事業者の皆さまへ

山口県内では、依然として病原性細菌やノロウイルスなどによる食中毒事故が発生しています。そこで、食中毒事件事例の説明と併せ、HACCP 運用のポイントとなる「振り返り」や導入のメリット等をご紹介するとともに、新たな営業許可制度について、新設許可業種での施設基準の運用等に注目して解説いたします。

HACCP に沿った衛生管理に取り組み始めた方、すでに取り組んでいるという方も、ステップアップの機会として是非ご参加ください。

お申込みはこちらから

（一般社団法人山口県食品衛生協会 HP）

http://mx52.tiki.ne.jp/~yamashoku/R6_HACCP.html

問い合わせ：083-920-6221



定員：来場/100名程度

*後日アーカイブ配信を予定しています

申込〆切：令和6年10月28日（月）

主催：公益社団法人日本食品衛生協会

共催：一般社団法人山口県食品衛生協会

