



HACCP講習会のご案内

～小規模な一般飲食店事業者向け～

食品衛生法等の改正により、令和3年6月から全ての食品等事業者に対しHACCPに沿った衛生管理が完全義務化される予定です。

そのため本講習会では、「衛生管理計画の作成」や「記録の方法」について、わかりやすく説明いたします。「コロナ禍の感染予防策」。ピンチをチャンスに。厳しい状況下ではありますが、営業戦略を念頭に参加くださいますようご案内いたします。

- 日 時 令和3年3月11日(木) 午後2時～午後4時
- 場 所 三沢商工会館 2階 講堂
- 定 員 30名 (定員になり次第締切)
- 受 講 料 1,000円 (含む、衛生管理計画・記録簿等テキスト等)
- 申 込 方 法 裏面申込書にご記入頂き FAX にてお申込みください。

(1施設1名とさせていただきます。)

- 講 師 (一財)青森県薬剤師会 食と水の検査センターから派遣

※ 当日は、マスクの無着用、会館1Fロビーで検温しない・手首消毒しない方、体調不良の方は入場をご遠慮下さい。

また、新型コロナウイルス感染症の拡大が懸念される場合には、開催延期もありますのでご了承願います。

[お問い合わせ先] 三沢市幸町2丁目1-1 三沢商工会館

三沢市商工会 商工振興対策室 電話 53-2175

三沢食品衛生協会

電話 51-1538

