令和８年度厚生労働省委託事業

調理事業者向け HACCP フォローアップ講習会

～調理現場におけるノロウイルス食中毒予防対策を中心に～

仕出し、弁当、給食関係の調理事業者を対象とした HACCP フォローアップとして、調理・製造現場における汚染対策とノロウイルス食中毒予防対策に関する講習会を開催いたしますので、ぜひご参加ください。

参加費 無料

開催日

令和 9 年 1 月 13 日（水）

14：00～16：00　（開場 13：30）

場所

北九州国際会議場　２階　国際会議室

〒802－0001

福岡県北九州市小倉北区浅野３丁目 9-30

主催

公益社団法人日本食品衛生協会 一般社団法人 日本惣菜協会
一般社団法人北九州市食品衛生協会

次第

調理施設における食中毒発生状況（30 分）

講師（公社）日本食品衛生協会、（一社）日本惣菜協会

食品事故事例から学ぶ（60 分）

講師（一社）日本惣菜協会　アドバイザー　山田　祥男

ワークショップ（30 分）

（リーフレットを活用したアウトプット）

お申込お問合せ

お申込みは（一社）北九州市食品衛生協会ホームページの申込フォームよりお願いします。

【申込フォーム URL】

https://ws.formzu.net/dist/S55620412/

定員になり次第締め切らせていただきます（定員：100 人）

お申込みはこちら

Q R コード