

令和6年度厚生労働省委託事業 食品衛生法改正事項実態把握等事業

HACCPに沿った衛生管理及び営業許可制度等に関する講習会 開催のご案内

参加費
無料

水産物販売及び加工の関係事業者の皆さまへ！！

最近、富山県内では魚介類及びその加工品の関連施設に於いて、アニサキスやクドア・セブテン・プンクタータによる食中毒が頻繁に発生しております。そこで、食中毒事例の説明と併せ、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しますとともに、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お取り組み始めた方、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。

1. 実施団体

主催：公益社団法人日本食品衛生協会

共催：一般社団法人富山県食品衛生協会

2. 実施内容

(1) 日程：10月16日(水) 14:00～16:00 受付:13:30

(2) 会場：TKPレクトーレとやま自遊館
〒930-0805 富山県富山市湊入船町9番1号

TEL 076-444-2100 FAX 076-444-5541

(3) 対象者：魚介類販売及び水産物加工事業者等

(4) 定員：来場／100名程度

(※後日アーカイブ配信を予定しております。)

(5) 講習概要

- ◆ 水産食品に共通する健康被害を起こす原因物質とHACCPに沿った衛生管理の実施のポイント
- ◆ 営業許可制度と新設業種の施設基準の運用状況



3. お問い合わせ先

一般社団法人富山県食品衛生協会

電話：(076)441-3405 FAX：(076)441-3405

お申込の方は、裏面へ

【講習会プログラム及び講師】

時 間	講 習 内 容	講 師
14:00 ～15:00 (60 分間)	水産物に関連する健康被害を起こす原因物質 ・最近の食中毒事象事例 ・水産物の販売及び加工施設に於ける危害要因と HACCP に沿った衛生管理ポイント ・HACCP の活用のメリット(事例) 等	富山県生活衛生課
15:00 ～15:30 (30 分間)	営業許可制度と取組みについて ・営業許可種の見直しと営業届出制度の創設 ・新設業種の施設基準の運用状況について	富山県生活衛生課
15:30 ～15:50 (20 分間)	HACCP の実施状況・導入効果等の調査結果について	(公社) 日本食品衛生協会
16:00 まで (10 分程度)	アンケート記入 参加者の皆様には簡単なアンケートへのご協力をお願いいたします	—

4. お申し込み方法

(1) スマホ・パソコンからお申込みいただく場合

下の URL または右の QR コードから必要事項を記入し、お申し込みください。

<https://ws.formzu.net/dist/S35516690/>



注1) 申し込みが完了すると、入力いただいたメールに「申し込み完了メール」が届きますが、控えが必要な場合は、念のため、フォーム入力後の確認画面を印刷するかスクリーンショットで画像を保存するなどしてください。

申込み締切: 令和6年10月7日(月)

定員になり次第、締め切らせていただきます。

(2) 後日映像視聴(配信)のお申込み

講習会開催後、視聴 URL をご案内いたします。

5. その他

当協会では、ご提供いただいた情報につきまして、適正な管理・利用とその保護に努めています。また、これらの情報は、当協会からの各種及び出版物・共済・試験検査等のご案内等にも使用させていただく場合がありますので、ご了承ください。