

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。

開催日

令和 8 年 12 月 3 日

13:30～15:30 開場 13:00

場所

富山県民会館 611号室

〒930-0006 富山県富山市新総曲輪 4-18

TEL076-432-3111

参加費
無料

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
一般社団法人富山県食品衛生協会

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

調理製造現場における汚染対策の実際（60分）

- ・食品事故事例から学ぶ
- ・製造現場における実践対策

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明日から実践するためのアウトプット）

お申込 お問合せ

お申込みは右下のアドレスからお願いします。申込フォームが開きます。定員になり次第締め切らせていただきます。（定員：90人）

申込締切：令和8年11月20日

お問い合わせ先：一般社団法人 富山県食品衛生協会

TEL・FAX 076-441-3405

お申込みは下記アドレスへ

<https://ws.formzu.net/dist/S40400994/>